

Le **MERIDIEN**
CAIRO AIRPORT



Le Meridien Cairo Airport

Cairo International Airport, Terminal 3
Heliopolis, Cairo, EGYPT.

T +20 2 22659600

STARTERS

Seared Sea Scallops 🍤🌿
With sundried tomato and tabbouleh with couscous. 186

Nicoise Salad 🍷
With seared seabass fillet, topped with fresh herbs dressing. 78

Mediterranean Seafood Platter 🍷
Marinated with fresh basil and garlic. 184

Sweet Melon, Dry Beef 🍷
Served with mixed greens and goat cheese, topped with balsamic dressing. 160

Antipasti Platter 🍷
Selection of cold cuts, bresaola, artichoke hearts, buffalo mozzarella, and marinated olives. 110

Smoked Salmon Waffle 🍷🌿
Homemade waffles with cream cheese, capers and salmon caviar. 228

Turkish Mezzeh 🍷🌿
Selection of Turkish cold mezzeh. 150

Beetroot Caprese salad 🌿🍷
Slices of marinated beetroot and orange topped with roasted halloumi cheese with herbs and mixed greens. 75

Moroccan Harira 🍷
Chickpeas, lentil, beef cubes, coriander, saffron, vermicelli served with a side of local dates. 78

Minestrone Seafood 🍷
Traditional Italian recipe with Mediterranean shrimps, calamari, mussels and basil pesto. 86

French Onion 🌿
Brown, clear onion soup served with cheesy croutons. 50

PASTA AND RISOTTO

Smoked Chicken Alfredo 🍷🍷
Penne pasta with mushroom cream and smoked chicken sauce, and parmesan cheese. 130

Spaghetti Sajok 🍷🌿
Spaghetti in braised Lebanese sausages with spicy tomato sauce. 134

Fusilli Alle Verdure 🌿🍷
Fusilli, grilled zucchini, eggplant, artichokes, tomatoes, green olives and goat cheese. 90

Seafood Risotto 🍷🍷
Selection of Mediterranean seafood, shrimps, mussels, calamari, white snapper in cream saffron risotto. 220

Walnuts Gnocchi 🍷
Homemade gnocchi with walnuts and broccoli cream. 94

PIZZA

Pizza Alle Verdure 🌿🍷
Grilled vegetables, mushrooms, olives, topped with rocket leaves and parmesan shavings. 82

EVOO Pizza 🍷
Beef Salami, mushrooms, onions, green chili, cherry tomatoes. 86

Frutti di Mare 🍷🍷
Mixed seafood (shrimps, calamari, white snapper) and black olives. 160

Margherita 🍷
Tomato sauce, cherry tomatoes, mozzarella cheese. 80

Quattro Formaggi and Chicken 🍷
Grilled chicken slices, goat cheese, feta, blue cheese, mozzarella and mixed capsicum. 140

المقبلات

محار اسكالوب البحري مع التبوله
يقدم مع التبوله بالكسكس والطماطم المجففة 186

سلاطة النيسواز مع فيليه سمك القاروص
مغطاه بصوص الاعشاب الطازجة 78

متنوعات من فواكه البحر الابيض المتوسط
متبله بالريحان الطازج والثوم 184

لحم بقرى مجفف مع الكانتالوب
تقدم مع جبن الماعز ومتنوعات من الخضروات الورقية، مغطاه بصوص الخل البلمونك 160

مقبلات ايطالية
متنوعات من اللحوم الباردة، لحم بقرى برزاو لا، وقلوب الخرشوف، موتزاريللا بافاللو، زيتون متبل 110

سلمون مدخن مع الوافلز المقرمش
مقبلات الوافلز المجهزه في فننقاه، مع الجبن الكريمي، الكابري وبيض السلمون 228

مقبلات تركية
متنوعات من المقبلات التركية الباردة 150

سلاطة كابرزي البنجر
شرائح البنجر والبرتقال المتبله، مغطاه بالجبن الحلو، خضروات ورقية واعشاب متنوعه 75

الحساء

شوربة الحريرة المغربية
حمص، عدس، مكعبات اللحم البقرى، كزبرة، زعفران، وشعيرية تقدم مع التمر والليمون 78

شوربة الخضروات مع فواكه البحر والريحان
شوربة المنسترني الإيطالية التقليدية مع جمبري البحر الابيض المتوسط كالبماي، بلح البحر وصوص الريحان 86

شوربة البصل الفرنسية
شوربة البصل البنية، تقدم مع الجبن والخبز المقرمش 50

الباستا والارز

بنا ألفريدو مع الدجاج المدخن والمشروم
مكرونه بنا في صوص الفريديو بالمشروم والدجاج المدخن، وجبن بارميزان 130

سباجيتي مع النقانق اللبنانية
مكرونه سباجيتي محمرة ومطهوه مع السجق اللبناني في صوص الطماطم الحار 134

فوسيلي مع الخضار
خضروات مشوية متبله بالزيت والثوم، مع صوص الجرجير والريحان 90

أرز إيطالي بالجمبري
أرز مع متنوعات من فواكه البحر المتبله، جمبري، بلح البحر، كالبماي، سمك دنينيس في صوص كريمة الزعفران 220

معجنات النيوكي بعين الجمل
نيوكي مجهزة في فننقا مع عين الجمل وكريمة البروكولي 94

الببيتزا

بيتزا الخضروات
خضروات مشوية، مشروم، زيتون، مغطاه بالجرجير وشرائح جبن البارميزان 82

بيتزا إيفو
سلامي بقرى، مشروم، بصل، فلفل أخضر حار، طماطم شيري 86

بيتزا فواكه البحر
متنوعات من فواكه البحر، جمبري، كالبماي، دنينيس، وزيتون أسود 160

بيتزا مارجرينا
صوص الطماطم، طماطم شيري، جبن الموتزاريللا 80

بيتزا بالدجاج والجبن
دجاج مشوي، جبن ماعز، فيتا، جبن ريكفورد، موتزاريللا وفلفل حلو متنوع 140

MAIN COURSE

Braised Lamb Shank 🍷
Slow cooked lamb shank with gravy, served with baked orzo pasta. 320

Silver Beef Tenderloin 🍷
Chargrilled beef tenderloin with roasted herbed potatoes, and sautéed green beans with hazelnuts. Served with silver onion gravy. 310

Veal Caprese 🍷
Pan seared veal piccata layered with slice of tomato and mozzarella served with sautéed asparagus. With a side of spaghetti and lemon gravy. 220

Port Said Rice 🍷
Egyptian traditional seafood rice with fresh dill herbs and fried onion served with spicy cumin tomato sauce. 130

Greek Pan-fried Chicken 🍷
Breaded chicken breast topped with marinated feta cheese with herbs and roasted cherry tomatoes. Served with a Greek salad. 125

Salmon Steak 🍷
Pan seared salmon steak served with cooked rocka leaves, pine seeds and mashed potatoes with olives. 280

Mediterranean Vegetable Pie 🌿🍷
Herbed vegetables with mixed lentil ragout served with sautéed beans. 65

Milano Osso Buco 🍷
Braised slice of veal shank with jus served with saffron risotto and asparagus. 285

Oriental Mixed Grill 🍷
Selection of mixed grill kofta, tikka, kebab, served with Egyptian khalta rice. 240

Jumbo Grilled Scampi 🍷
Four pieces of grilled jumbo shrimps served with saffron rice and grilled vegetables. 510

Grilled Lamb Chops 🍷
Four pieces of grilled lamb chops, Egyptian khalta rice and grilled vegetables. 380

مشويات عربية مشكلة
تشكيلة من الكفتة المشوية، كباب، نكا، تقدم مع ارز بالخلطة 240

جمبري جامبو مشوي
4قطع من الجمبري الجلمبو المشوي تقدم مع ارز بالزعفران والخضروات المشوية 510

ريش الضأن المشوي
4قطع من ريش الضأن المشوي، ارز بالخلطة وخضروات مشوية 380

تيراميسو فالينسيا
Bowl of tiramisu on a coffee honeycomb cake. 90

Mixed Berries Cheesecake 🍷
Creative cheesecake with mixed berries ragout and date konafa strings. 70

Baklava Delights 🍷
Selection of Oriental and Mediterranean sweets. 78

أبو علي
من ابتكار الشيف، الإفطين الحلو المطهوي في الفرن، لوز، مارشاماللو، جوز هند، كنافه مقرمشة، يقدم مع كومبوت الفواكه المجففة 65

آيس كريم
اختياركم من ثلاث سكوپ من أنواع الآيس كريم المتاح، يقدم في بسكويت البندق 110

تَشكيلة من الفواكه
تشكيلة من شرائح الفواكه الموسمي على الطريقة الحديثة 140

الأطباق الرئيسية

موزة لحم الضأن مع لسان الصقور
تندروين بقرى مشوي على الفحم مع البطاطس بالأعشاب تقدم مع لسان الصقور في الفرن 320

لحم تندرايون مشوي
تندروين بقرى مشوي على الفحم مع البطاطس بالأعشاب وسوتيه الفاصوليا والبندق، تقدم مع الصلصة البنية بالخل 310

كابريزي لحم بتلو
طبقات من شرائح البيكتا وشرائح الطماطم وجبن الموتزاريللا، تقدم مع المكرونه الإسباجيتي، أسباراجوس، والصلصة البنية بالليمون 220

الأرز البورسعيدي
الأرز المصري التقليدي بفاكه البحر مع الثبت الطازج والبصل المحمر، يقدم مع صوص الطماطم الحار بالكمون 130

الدجاج المقلي المقرمش على الطريقة اليونانية
صنوبر الدجاج المحمرة بالقسماط، مغطاه بجبن فيتا الأبيض المتبل بالأعشاب، طماطم شيري مطهوه في الفرن، وزيت زيتون، تقدم مع السلاطة اليوناني 125

ستيك السلمون
شريحة السلمون المقلي، يقدم مع الجرجير بالكريمة والصنوبر، والبطاطس المهروسة بالزيتون 280

فطيرة خضروات البحر الابيض المتوسط
محمّوه بالخضروات والأعشاب ويخني العنس، تقدم مع سوتيه الحبوب 65

أوسوبوكو ميلانو
شريحة من لحم موزة الحجل المطهوه على نار هادئة مع صوص اللحم، تقدم مع الأرز الإيطالي بالأسباراجوس والزعفران 285

مشويات عربية مشكلة
تشكيلة من الكفتة المشوية، كباب، نكا، تقدم مع ارز بالخلطة 240

جمبري جامبو مشوي
4قطع من الجمبري الجلمبو المشوي تقدم مع ارز بالزعفران والخضروات المشوية 510

ريش الضأن المشوي
4قطع من ريش الضأن المشوي، ارز بالخلطة وخضروات مشوية 380

الحلويات

تيراميسو فالينسيا
Bowl of tiramisu on a coffee honeycomb cake. 90

Mixed Berries Cheesecake 🍷
Creative cheesecake with mixed berries ragout and date konafa strings. 70

Baklava Delights 🍷
Selection of Oriental and Mediterranean sweets. 78

أبو علي
من ابتكار الشيف، الإفطين الحلو المطهوي في الفرن، لوز، مارشاماللو، جوز هند، كنافه مقرمشة، يقدم مع كومبوت الفواكه المجففة 65

آيس كريم
اختياركم من ثلاث سكوپ من أنواع الآيس كريم المتاح، يقدم في بسكويت البندق 110

تَشكيلة من الفواكه
تشكيلة من شرائح الفواكه الموسمي على الطريقة الحديثة 140

Prices are in Egyptian pounds |subject to 12% service charge & All applicable taxes
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.

🌿 Chili, 🌿 Vegetarian, 🍷 Nuts, 🍷 Gluten, 🍷 Shellfish, 🍷 Lactose

جميع الأسعار بالجنية المصري وبنسبة 12% رسم خدمة وجميع الضرائب المقررة
نرحب باستفسارات العملاء الراغبين في معرفة ما إذا كان أي من أطباقنا يحتوي على مكونات بعينها.
بعد إعداد طلب قائمة طعامك، يُرجى إبلاغنا عند وجود أي حساسية أو متطلبات غذائية محددة يجب أن نكون على علم بها

لاكتوز 🍷 قشريات 🍷 فحم 🍷 مكسرات 🍷 نباتي 🌿 حار 🌿