



# **GIANNINI'S**

---

**NEW YORK - ITALIAN**

T (20) (2) 3336 9700 / 800

Sheraton Cairo Hotel, Galaa Square, Dokki, Giza

Every Italian community has la mamma; the mother figure whose recipes are her most precious possession, passed down generations. Dishes that would remind the family of home and keep their values and traditions together.

In New York, the Italian immigrants developed a unique style of cooking with bolder and more robust flavors than their Italian cousins; more New York.

At Giannini's, enjoy New York Italian dishes in a modern setting at the Sheraton Cairo Hotel & Casino. The menu at Giannini's is based on the precious recipes carried by Italians to their new homes in New York; dishes to remind the family of home and to keep their values and traditions together. Start with Giannini's classic range of selective martini offerings with a personal touch from our drinks trolley.

This menu has been created in November 2017

# Giannini's favorite

## Antipasti et Zuppa

<b>Rucola salad</b>	<b>70.00</b>
Rocket leaves, Parmigiano Reggiano, green beans, cucumber, Balsamic vinegar	
<b>Arancini</b>	<b>110.00</b>
Deep fried stuffed rice ball with mushroom, mozzarella, green peas, Served with warm Marinara sauce	
<b>Zuppa di Funghi</b>	<b>90.00</b>
Cream of mushroom soup with lamb meatball wrapped in crushed pistachio nuts and basil	

## Primo Piatti

<b>Ravioli alla Genovese Napoletana</b>	<b>150.00</b>
Handmade ravioli stuffed with braised beef, caramelized onion, ricotta cheese, Pecorino Romano cheese, lemon zest	
<b>Fritto Misto</b>	<b>210.00</b>
Baby shrimps, Hamour fish, baby calamari and vegetables sticks golden deep-fried, served with Tartare sauce	

## Secondi Piatti

<b>Filetto di Tonno Rosso</b>	<b>230.00</b>
Char-grilled red tuna fillet, Caponata of vegetables, warm cherry tomatoes coulis	
<b>US T-bone steak Fiorentina</b>	<b>790.00</b>
Imported 400 grs US T-Bone steak, backed potato rings, sautéed baby spinach, rich gravy sauce	
<b>Veal OssoBuco</b>	<b>350.00</b>
Slow cooked in a tomato base Veal demi-glace	

## Dolce

**Tiramisù** 90.00  
The endless classic, espresso cream and chocolate truffle

## Antipasti

**Giannini's Salad** 65.00  
Mixed seasonal salad, mesclun, green beans, sliced raw mushrooms, Parmesan shavings and sweet corn drizzled with truffle oil

**Tuna Marinated Salad** 150.00  
Sliced red tuna loin marinated served with radish, zucchini, cherry tomato, toasted sesame seeds and Oregano

**Parmigiana di Melanzana** 120.00  
Baked eggplant, Parmesan and smoked cheese, tomato sauce, basil leaves

**Lingua di Manzo** 215.00  
Slow cooked beef tongue, Carasau bread, green sauce, ricotta cheese, aromatic herbs, Peppers and olive oil emulsion

**Frittatina di Maccheroni** 120.00  
Macaroni omelet, Bufaline dip, anchovies, green endive salad

**Burrata in Vasetto** 145.00  
Burrata cheese, served in a jar

**Cappesante scottate** 320.00  
Pan-seared sea scallops served with couscous, fennel, and leek

## Zuppe

**Zuppa di Pesce Manhattan "Giannini's"** 220.00  
Manhattan seafood chowder

**Zuppa di Mais** 100.00  
Corn soup, beef brisket pastrami, avocado and spicy popcorn

**Zuppa Tiepida di Cantalupe** 150.00  
Luke warmed Cantaloupe soup, battered prawn, ginger sauce and black sesame seeds

## Primi piatti & Risotti

<b>Spaghetti al Polipo</b>	<b>180.00</b>
Spaghetti, octopus, cherry tomatoes and carrots on spicy potato sauce	
<b>Rigatoni con Tonno Fresco</b>	<b>200.00</b>
Rigatoni pasta with red tuna, crispy beef bacon, mint and garlic sauce	
<b>Ravioli Caprese</b>	<b>150.00</b>
Homemade ravioli Caprese style, ricotta cheese and marjoram on smoked Provola cheese cream	
<b>Sartù Napoletano di Riso</b>	<b>120.00</b>
Napolitano Rice Sartù, stuffed with mushrooms, stewed beef, green peas and boiled egg, Mozzarella cheese, Parmesan and rich tomato sauce	
<b>Risotto con Agnello</b>	<b>110.00</b>
Lamb risotto, house made parsley pesto and peach	
<b>Risotto Gamberoni</b>	<b>250.00</b>
Prawns risotto, asparagus, lemon salsa and tarragon	
<b>Original Fettuccini Alfredo</b>	<b>120.00</b>
House made fettuccini pasta, butter, grated Parmesan cheese and black pepper	
<b>Penne Ai Gamberi Piccante</b>	<b>180.00</b>
Sautéed Queen Prawns, Arabiata sauce and penne pasta	
<b>Spaghetti alla piccata di Manzo</b>	<b>220.00</b>
Sautéed Imported beef fillet strips, mushrooms, ginger, garlic, spring onion served with spaghetti tossed in a flavored full jus	

## Secondi piatti

### Pesce

**Filetto di Hamour fritto** **280.00**

Fried hamour fillet, apple, asparagus, mushroom and Hollandaise sauce

**Branzino "Oriundo" New York** **250.00**

Seabass fillet, served with pan-fried egg white, beetroot mashed potato, green breadcrumb

"Oriundo" :Nickname given to all new Italian immigrants arriving in New York

**Trancio di Salmone** **320.00**

Pan-seared salmon fillet, green pepper sauce, carrot Gnocco, topped with bubbling mozzarella served with lemon salsa

**Panzanella Toscana** **200.00**

Revisited Tuscan Panzanella, baby calamari, seasonal vegetables and spicy tomato coulis

\*Panzanella is a typical Tuscan chopped salad of bread and tomatoes

### Carne

**Surf & Turf "Giannini's"** **900.00**

US 300 grs Rib Eye steak and Lobster Tail, served with beef demi-glace Espresso flavored

**Anatra confit** **350.00**

Homemade duck confit, potatoes Sarladaise, apple and oranges cannelloni, rich duck jus

**Cotoletta alla Milanese** **380.00**

Veal cutlet Milanese style, eggplant croquette and mint

**Filetto di Manzo Toscano** **320.00**

Imported 250 grs beef fillet, Potato Rosti, quenelle of green peas puree and blistered cherry tomato, served with a rich hearty mushroom sauce.

### Contorni

**Giannini's fries** **60.00**

Slow cooked potatoes finger, Parmesan cheese, Truffle oil

**Asparagus** **180.00**

Grilled asparagus, dusted with Parmesan cheese

**Vegetables of the day:** **50.00**

Sautéed seasonal vegetables in a garlicky olive oil and fresh thyme

## Dolce

### Tiramisù

The endless classic, espresso cream and chocolate truffle

70.00

### Panna Cotta

Vanilla bean panna cotta meringue marinated strawberries

70.00

### Crostata Limone

Lemon tart lemon marmalade basil and honey

70.00

### Cannoli

Traditional Sicilian pastry stuffed with ricotta and dried fruits

Chocolate dipping sauce

70.00

### Gelato

Selection of ice cream

70.00

If you want to know more about the ingredients used in our dishes, just ask.

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your meal.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness.

All prices are in Egyptian pounds subject to 12% service charge & all applicable taxes

Should you sign the check to your room, 1% city tax will be added to the total bill

تحتل شخصية الأم مكانة رفيعة داخل المجتمع الإيطالي والتي تعتبر صفاتها هي أعلى ممتلكاتها التي تتمسك بها وتتناقلها الأجيال مذكرة إياهم بموطنهم الأصلي مما يساعدهم على الحفاظ المستمر على قيمهم وتقاليدهم أينما كانوا.

ولذلك قام المهاجرون الإيطاليون في نيويورك بتطوير أسلوباً جديداً من الطبخ بإضافة نكهات أكثر جرأة وأكثر قوة الي الوصفات الأصلية مما أضفى إليها المزيد من صبغة نيويورك.

في مطعم جيانيني بفندق وكازينو شيراتون القاهرة، يمكنك الاستمتاع بأطباق نيويورك الإيطالية في أجواء عصرية حيث تستند قائمة الطعام في جيانيني الي الوصفات الثمينة التي نقلها الإيطاليون إلى منازلهم الجديدة في نيويورك حاملين معهم ما يكفيهم من ذكريات المنزل الإيطالي الأصيل حفاظا على القيم والتقاليد الإيطالية العريقة. لا تفوت فرصتك في البدء بمجموعة المارتيني التي يقدمها المطعم على عربة المشروبات المميزة.

تم تطوير هذه القائمة في نوفمبر ٢٠١٧



# اطباق جانيني المفضلة

## المقبلات و الشوربة

٧.٠٠٠

سلطة الجرجير

أوراق الجرجير والجبن البرميزان و الفاصوليا الخضراء ، خيار والخل البلسمي

١١.٠٠٠

ارانشييني

كرات الأرز المقلية المحشوة مشروم ، موزا ريلا، بازلاء خضراء تقدم مع صلصة مارينارا الدافئة

٩.٠٠٠

شوربة المشروم

شوربة المشروم الكريمي مع كرات لحم الضأن المغطى بالفستق والجوز والريحان

## الأطباق الأولى

١٥.٠٠٠

رقائق الرافيولي

المحشوة باللحم البقري المطهو مع البصل المكرمل، جبن الريكوتا وجبن البيكورينو

٢١.٠٠٠

فريتو ميستو

تشكيله من الجمبري وسمك الهامور والكليماري مقليين مع الخضروات، يقدم مع صوص الترتار

## الأطباق الثانية

٢٣.٠٠٠

فيليه التونا

سمك التونا المشوي على الفحم مع الخضروات وصلصة طماطم الدافئة

٧٩.٠٠٠

ستيك اللحم البقري الأمريكي فيورنتينا

٤٠٠ جرام من شرائح اللحم البقري تقدم مع حلقات البطاطس والسبانخ السوتيه مع صلصة اللحم الغنية

٣٥.٠٠٠

اوسوبوكو

لحم البتلو المطهو ببطيء مع صلصة اللحم والطماطم

## الحلو

٩.٠٠٠

تيراميسو

الكلاسيكية مع كريمة القهوة والشوكولاتة

## المقبلات

٦٥.٠٠٠

### ميكس السلطة الموسمية

فاصوليا خضراء، شرائح مشروم طازج، جينة بارميزان وذرة مغطاة بزيت الترافل

١٥.٠٠٠

### سلطة التونة المتبلة

شرائح من التونة الحمراء المتبل تقدم مع الفجل، الكوسا، الطماطم الكرزي، بذور السمسم المحمص والأوريغانو

١٢.٠٠٠

### بارميجيانا دي ميلانيزان

بأذنان مشوي مع جبن البارميزان وجبن مدخن يقدم مع صلصة الطماطم وأوراق ريحان

٢١٥.٠٠٠

### لينغوا دي مانزو

اللحم البقري المطبوخ البطيء، خبز، الصلصة الخضراء، جينة الريكوتا، الأعشاب العطرية، مستحلب الفلفل وزيت الزيتون

١٢.٠٠٠

### مكرونه فريتاتينا

عجة المعكرونه، البوفل الأنشوجة، سلطة خضراء

١٤٥.٠٠٠

### جينة بوراتا

٣٢.٠٠٠

### كايسانتي سكوتاتي

الاسكالوب البحري المقلي يقدم مع الكسكس والشمر والكرات

## الشوربة

٢٢.٠٠٠

### شوربة دي بيبس مانهاتن ( جيانينيز )

مأكولات مانهاتن البحرية

١.٠٠٠

### شوربة دي ميس

شوربه الذرة، مع اللحم البقري، الأفوكادو والفشار الحار

## Primi piatti & Risotti

١٨.٠٠٠

### اسباجيتي البوليو

اسباجيتي وأخطبوط والطماطم والجزر مع صلصة البطاطس الحارة

٢٠.٠٠٠

### مكرونه ريجاتوني مع التونه

مكرونه ريجاتوني مع تونه حمراء ، لحم بقري مقرمش مع صوص النعناع والثوم

١٥.٠٠٠

### رافيولي كابريس

رافيولي كابريزي مع جبن ريكوتا كريمه جبنة بروفولا مدخنة

١٢.٠٠٠

### سارتو نابوليتانو دي ريسو

أرز نابولي تان سارتو، محشوة بالفطر مع لحم البقر المطهي، البازلاء الخضراء والبيض المسلوق، جبنة الموز ريلا، البارميزان وصلصة الطماطم الغنية

١١.٠٠٠

### ريستو مع لحم الضأن

ريستو لحم الضأن مع صوص الريجان والخوخ

٢٥.٠٠٠

### ريستو جامبيروني

ريستو الروبيان ، مع الاسبراجوس و الصلصة الليمون وصوص الطارجون

١٢.٠٠٠

### فيتوتشيني الفريديو

يقدم المعكرونه فيتوتشيني والزبدة والجبن البارميزان المبشور والفلفل الأسود

١٨.٠٠٠

### مكرونه مع صوص الحار و الروبيان

٢٢.٠٠٠

### مكرونه اسباجيتي مع لحم البيكاتا

شرائح اللحم البقري المستوردة، المشروم، الزنجبيل، الثوم، البصل الأخضر، يقدم مع معكرونه الاسباغيتي

# الاطباق الأخرى

## سمك

٢٨.٠٠٠

### فيليه هامور مقلي

فيليه الهامور المقلي و التفاح و السبارجوس ، و المشروم و صوص الهولانديز

٢٥.٠٠٠

### سمك القاروص «أوريونديو» نيويورك

فيليه سمك القاروص، يقدم مع بياض البيض المقلي، البطاطا المهروسة، مع الخبز الأخضر «Oriundo»: الاسم المستعار لجميع المهاجرين الإيطاليين الجدد الذين يصلون إلى نيويورك

٣٢.٠٠٠

### شريحة لحم السلمون

شرائح سمك السلمون المحمر، صلصة الفلفل الأخضر، الجزر، مغطاة بجبنة الموتزاريلا تقدم مع صلصة الليمون

٢٠.٠٠٠

### بانزانيليا توسكانا

توسكانا بانزانيليا ، كالاماري مع الخضروات الموسمية والطماطم الحارة \* بانزانيليا هو سلطة مقطعة تقليدية من الخبز والطماطم

## لحم

٩.٠٠٠

### سيرف & تيرف «جيانيني»

٣٠٠ جرام من ستيك و الاستاكوزا، يقدم مع صوص الديمي جلاس بنكهة الاسبريسو

٣٥.٠٠٠

### اناترا كونفيت

البطة مع البطاطس، التفاح والبرتقال كانيلوني

٣٨.٠٠٠

### كستلة ميلانيز

لحم العجل كستليه نمط ميلانو، كروكيت باذنجان والنعناع

٣٢.٠٠٠

### لحم فيليه توسكانا

٢٥٠ جرام من شرائح اللحم البقري، بطاطس روستي، مع البازلاء الخضرا ، طماطم كرزية ، تقدم مع صلصة المشروم الغنية.

## الأطباق الجانبية

٦.٠٠٠

### فرايز جيانيني

بطاطس إصابع، جبنة بارميزان، زيت الترافل

١٨.٠٠٠

### الاسبراجوس

الاسبراجوس المشوي، مع جبنة بارميزان

٥.٠٠٠

### خضروات اليوم:

الخضار الموسمي سوتيه في زيت الزيتون مع الثوم والزعتر الطازج

## الحلو

٧.٠٠٠

### تيراميسو

قهوة اسبريسو مع الشوكولاتة

٧.٠٠٠

### بانا كوتا

كريمة محلاة ومشدودة بالجلاتين والمارينج والفراولة

٧.٠٠٠

### كروستاتا

ليمون تورته الليمون مع الريحان والعسل

٧.٠٠٠

### كانولي

معجنات مقلية ومحشوة بجبن الريكوتا

٧.٠٠٠

### جيلاتو

تشكيلة من الآيس كريم

يمكنك التواصل معنا إذا كنت تريد في معرفة المزيد عن المكونات المستخدمة في أطباقنا. يرجى إفادتنا في حالة وجود حساسية لأي من مكونات الأطباق أو أية متطلبات غذائية خاصة عند إعداد وجبتك. استهلاك اللحوم النيئة أو غير المطبوخة والدواجن والمأكولات البحرية والمحار والبيض و الحليب غير المبستر بصورة كبيرة قد يزيد من خطر الإصابة بالأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية. جميع الأسعار بالجنيه المصري تخضع لـ ١٢٪ رسم خدمة وجميع الضرائب المعمول بها إذا كنت ترغب في التوقيع على الشيك إلى غرفتك، سيتم إضافة ضريبة مدينة قيمتها ١٪ إلى إجمالي الفاتورة