

BREEZES

Lounge & Grill

SOUPS

TRADITIONAL LENTIL SOUP Served with pita bread, lemon fruit	350
Soup of the Day	350

SALADS

SMOKED SALMON SALAD MixLettuce, GreenApple,onion & caper Vinaigrette dressing	550
CHICKEN CAESAR SALAD Grilled chicken breast, iceberg, Caesar dressing	360
ARUGULA SALAD Fresharugulawith cherry tomato, mushroom, parmesan cheese, balsamic dressing	250
ORIENTAL SALAD Tomato,cucumber,bell pepper, lettuce, oriental dressing	250

HOT & COLD MEZZEH

COLD MEZZEH (per item) Hummus,tabbouleh,Mutable, fattoush, Raheb, Muhammara	175
ORIENTAL HOT MEZZEH (PER ITEM) Sambousek Spinach (180), Sambousek Meat (200), Kobeba (200)	330
BEEF SUJOUK HOT MEZZEH Spicedbeefsausage,pomegranate, tomato, onion	280
BUFFALO CHICKEN WINGS Soyasauce,honey,chili&garlicginger sauce	280

FROM THE OVEN

LAHMACUN Middle Easternflatbread topped with minced meat, minced vegetables, and herbs, lemon	285
KUSBASILI PIDE Traditional breadtopped with beef tenderloin, tomatoes, green pepper, and olive oil	550
PASTIRMALI PIDE TraditionalPide, topped with pastrami,tomato sauce, and cheese	280
CHEESE PIDE Traditionalbread topped with cheese	210

SANDWICHES

CLUB SANDWICH Chicken,roastbeef,tomatoes, cheese, egg, lettuce and mayonnaise	495
RAMSES BEEF BURGER CheddarCheese,picklestomato, lettuce	550
ITALIAN PANINI Fresh mozzarella cheese, sundried tomatoes, ham, salami, smoked turkey, pepperoni, ripe tomato slices, and basil pesto sauce	320
KOFTA SANDWICH Tortilla bread, onion, parsley, sumac	350
TOASTED CHEESE SANDWICH Cheddar, mozzarella,tomato,cucumber withBBQ sauce	260
FALAFEL SANDWICH FalafelWraptomato,lettuce, cucumber, tahina	320

All prices are in Egyptian pound and subject to 12% service charge and all applicable taxes
For those with allergies, intolerances and special dietary Requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask
a member of the restaurant team.

BREEZES

Lounge & Grill

MAIN COURSES

MIXED GRILL Grilled meats, lamb chops, chicken kebabs, and beef skewer's, kofta, served with oriental rice, grilled vegetables and garlic sauce	1225
SHISH TAWOOK Servedwithroastedvegetables, oriental rice, garlic sauce	500
SAUDI ARABIAN KABSA Fragrant rice dish cooked with spiced meat vegetables, and aromatic spices, saffron, cinnamon, and cardamom (Lamb / Chicken)	750

DESSERTS

KONAFI CHEESE Vanilla ice cream	230	CHOCOLATE CAKE	270
CHEESECAKE Strawberry or caramel sauce	260	CREAM CARAMEL	230
TURKISH PISTACHIOS BAKLAVA With Ice cream	550	ORIENTAL PASTRY	285
UMM ALI TraditionalEgyptian bread pudding made with layers of puff pastry, milk, cream, sugar, almonds, and raisins	230	SEASONAL SLICED FRUIT PLATTER	250
		Ice Cream Cups	175
		Ice Cream Banana, Berry Yogurt, Black Chocolate, Mango, Mastic, Oreo, Strawberry, Vanilla	

PIZZAS & PASTAS

Pasta with your choice Spaghetti or Penne With your choice sauce Napolitano, Bolognaise, Arabiata	400
Pasta Alfredo	650
MARGARITA Tomatoes and mozzarella cheese	365
BREEZES PIZZA Grilled chicken, barbeque sauce, black olive mozzarella cheese	510
GARDEN SPECIAL PIZZA Mushroom, black olive, onions, bell peppers and tomatoes, mozzarella cheese	420
PIZZA QUARTO FORMAT Cheddar, blue cheese, parmesan, mozzarella cheese	485

ORIENTAL TAJIN

CHICKEN MOLOKHIA Molokhia leaves, garlic, coriander, and chicken served with a side of rice	400
LAMB OKRA With vermicelli rice with lemon wedges	530
DAOUD PASHA With Spicy Tomato Sauce, white Rice	420
EGYPTIAN MOUSSAKA Baked tajine eggplant, bell pepper, potatoes, tomato sauce with vermicelli rice	350

MAIN COURSES INTERNATIONAL

HALF GRILLED CHICKEN Served with fries, garlic sauce	600
GRILLED HERBS CRUSTED LAMB CHOPS Served with roasted vegetables, oriental rice, mint sauce	1250
CAFÉ DE PARIS STEAK Grilled beef medallion French fries, Herbed butter sauce	1250
GRILLED SEA BASS Crunchy salad, mashed potatoes, Sautéed vegetables, lemon butter sauce	950
SHRIMPS CASSEROLE Sautéed shrimp with spicy tomato sauce	825

All prices are in Egyptian pound and subject to 12% service charge and all applicable taxes
For those with allergies, intolerances and special dietary Requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the restaurant team.

BREEZES

Lounge & Grill

من الفرن

شورية

لحم بعجين
خبز مسطح مغطى باللحم المفروم , الخضروات, الأعشاب و الليمون
البيدا التركية
خبز مسطح مغطى باللحم البقري التندورلين, الطماطم, الفلفل الأخضر, زيت الزيتون

خبز مسطح بالبسطرمة
خبز مسطح مغطى بالبسطرمة, الجبن و صوص الطماطم
خبز مسطح بالجبن
خبز مسطح مغطى بالجبن و الخضروات

ساندوتش كلوب
دجاج, روست بيف, طماطم, جبن, بيض, خس, مايونيز

ساندوتش رمسيس برجر
برجر لحم بقري, جبن شيدر, طماطم, خس

ساندوتش بانيني ايطالي
جبن موتزاريلا, طماطم مجففة, لحم بقري مقدد, سلامي تركي مدخن, بيبيروني, صوص الريحان و الزعتر

ساندوتش كفتة
خبز التورتيللا, صوص الهريسة الحارة, بصل, بقدونس, سماق

ساندوتش جبن
جبن شيدر, جبن موتزاريلا, طماطم, خيار, صوص باربيكيو

ساندوتش فلافل
شرائح طماطم, خس, خيار, صوص الطحينة

شورية عدس

تقدم مع قطع الخبز المحمصة و الليمون

شورية اليوم

سلطة سلمون مدخن

خس متنوع تفاح أخضر, بصل, صوص الخل و الكبير

سلطة سيزر الدجاج

صدر دجاج مشوية, خس, صوص السيزر

سلطة الجرجير

جرجير طازج مع طماطم شيري, مشروم, جبن بارميزن, صوص خل العنب

سلطة شرقية

طماطم, خيار, فلفل, خس, صوص شرقي

مقبلات باردة (القطعة)

حمص, تبولة, متبل, فتوش, راهب, محمرة

مقبلات ساخنة شرقية (القطعة)

سمبوسك سبانخ (١٨٠), سمبوسك لحم (٢٠٠), كبية (٢٠٠)

سجق لحم

سجق لحم متبل, رمان, طماطم, بصل

أجنحة الدجاج

صوص الصويا , عسل, صوص الفلفل الحار و الثوم والزنجبيل

السلطات

المقبلات الساخنة و الباردة

السندوتشات

All prices are in Egyptian pound and subject to 12% service charge and all applicable taxes

For those with allergies, intolerances and special dietary Requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the restaurant team.

BREEZES

Lounge & Grill

أكلات شرقية

دجاج مع الملوخية

ملوخية مع الدجاج تقدم مع الأرز الأبيض

طاجن لحم ضأن مع البامية

تقدم مع أرز بالشعرية

طاجن كفتة داوود باشا

تقدم مع صوص الطماطم الحارة و الأرز الأبيض

طاجن مسقعة

بادنجان مقلي، فلفل، بطاطس، صوص الطماطم

مكرونة و بيتزا

مكرونة مع إختيارك من

إسباجيتي أو بيني مع إختيارك من الصوص نابوليتانا، بولونيز أو أرابياتا

مكرونة ألفريدو

بيتزا مارجريتا

مغطاه بصلصة الطماطم، جبن موتزاريللا , أوراق الريحان و زيت الزيتون

بيتزا بريزر

مغطاه بصلصة الطماطم، دجاج مشوي، صوص، باربيكيو طماطم، شرائح الزيتون الأسود، زعتر

بيتزا سبيشيال جاردن

مغطاه بصلصة الطماطم، مشروم، فلفل، بصل، طماطم شرائح الزيتون الأسود، زعتر، جبن موتزاريللا

بيتزا الجبن الأربعة

مغطاه بصلصة الطماطم، جبن شيدر، جبن ريكفورد، جبن بارميزان، جبن موتزاريللا

حلويات

كيك الشكولاتة

كريم كراميل

حلويات شرقية

شرائح الفواكة الموسمية

كنافة بالجبن

تقدم مع آيس كريم فانيليا

تشيز كيك

تقدم مع صوص الكراميل او الفراولة

بقلاوة تركي لفندق

تقدم مع الآيس كريم

أم علي

بودينج الخبز المصري التقليدي المصنوع من الميل فيي حليب، كريمه، سكر، لوز، زبيب

آيس كريم (النكهة)

آيس كريم موز، زبادي توت، شكولاتة، مستكة، أوريو فراولة، فانيليا، مانجة

أطباق رئيسية

نصف دجاج مشوي

يقدم مع البطاطس المقلية و صوص الثوم الكريمي

ريش لحم ضأن مشوية

تقدم مع الخضروات المشوية , أرز شرقي، صوص لتعناع

ستيك كافيه دي ريس

لحم بقري ميداليون مشوي، بطاطس مقلية، صوص الزبدة بالأعشاب

سمك قاروص

سلطة، بطاطس مهروسة، صوص الأعشاب، خضار سوتيه، أرز أبيض، صوص الزبدة بالليمون

طاسة جمبري

جمبري مسلوق مع صوص الطماطم الحارة

ميكس جريل

لحم بقري مشوي، ريش ضأن، دجاج، كباب، كفتة يقدم مع أرز شرقي، خضار مشوي، صوص الثومية

شيش طاووق

يقدم مع خضار مشوي، أرز شرقي، صوص الثومية

كبسة سعودية

طبق أرز مطهو مع اللحم المتبل و الخضروات و التوابل العطرية

يقدم دجاج / لحم

All prices are in Egyptian pound and subject to 12% service charge and all applicable taxes

For those with allergies, intolerances and special dietary Requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the restaurant team.