

CEDAR

LEBANESE RESTAURANT

Soups / الشوربة

Vegetable Soup / شوربة خضار

55 LE

Carrots, zucchini, celery, parsley, onions, potatoes, tomatoes
جزر ، كوسة ، كرفس ، بقدونس ، بصل ، بطاطس ، طماطم

Lentil Soup / شوربة العدس

70 LE

Delicious blend of lentils with condiments
مزيج شهى من العدس مع التوابل



LEBANESE RESTAURANT

السلطات / Salads

Hummous / حمص Pureed chick peas, sesame paste, lemon juice حمص مهروس ، طحينة ، عصير ليمون	50 LE
Moutabel / متبل Grilled aubergines, sesame paste, lemon juice and Garlic باذنجان مشوي ، طحينة ، عصير ليمون و ثوم	50 LE
Taboule / تبولة Parsley, tomatoes, onions, fresh mint leaves, crushed wheat, lemon juice, olive oil بقدونس ، طماطم ، بصل ، نعناع طازج ، برغل ، عصير ليمون ، زيت زيتون	50 LE
Fattoush / فتوش Mixed salad, tomatoes, mint, sumac, radish and pomegranate molasses dressing, fried Lebanese bread and olive oil سلطة مشكلة ، طماطم ، نعناع ، سماق ، فجل وصوص دبس الرمان و خبز لبناني مقلي و زيت زيتون	60 LE
Walnut Mouhamara / عين جمل محمرة Walnuts, pepper paste, rusk, tahini, onion and olive oil عين جمل، معجون فلفل ، بقسماط ، طحينة ، بصل وزيت زيتون	70 LE

Prices above are in Egyptian pounds and include service charge and 12% taxes
الأسعار أعلاه بالجنيه المصري وتشمل ١٢٪ رسوم خدمة والضرائب

السلطات / Salads

سلطة سيدار / Cedar Salad

70 LE

Mixed vegetables, tomatoes, cucumbers and feta cheese served with pomegranate molasses dressing

مشكل خضروات ، طماطم ، خيار وجبنة فيتا تقدم مع صوص دبس رمان

سلطة طرطور / Tarator Salad

60 LE

Tahini, lemon, parsley, salt, cumin, black pepper, olive oil

طحينة ، ليمون ، بقدونس ، ملح ، كمون ، فلفل أسود ، زيت زيتون

توميه / Tomaia

60 LE

Garlic, corn flour, corn oil, eggs, lemon, salt

ثوم ، دقيق الذرة ، زيت ذرة ، بيض ، ليمون ، ملح

نقانق (سجق بقري) / Nakank (Beef sausage)

80 LE

Beef sausage local, pomegranate molasses, garlic, coriander powder, lemon, black pepper, salt

سجق بقري محلي ، دبس رمان ، ثوم ، مسحوق كزبرة ، ليمون ، فلفل أسود ، ملح

بطاطة حارة / Battata Hara

60 LE

Spicy potatoes seasoned by garlic, fresh coriander

بطاطس حارة متبلة بالثوم والكزبرة الطازج



LEBANESE RESTAURANT

Appetizers / المقبلات

Sambosek / سمبوسك

90 LE

Deep-fried dough with cheese or minced meat
عجينة فيلو مقلية ، جبن أو لحم مفروم

Chicken Liver / كبدة دجاج

90 LE

Chicken liver with lemon, parsley, onion, black pepper, vinegar, pomegranate molasses and corn oil
، كبدة دجاج مع الليمون ،البقدونس ،البصل ،الفلفل الاسود
خل ، دبس الرومان وزيت ذرة

Kobeba / كبيبة

90 LE

Minced meat, stuffed with crushed wheat, onions, nuts
لحم مفروم محشو برغل مهروس ، بصل و مكسرات

Warak Enab / ورق عنب

85 LE

Grape leaves stuffed with rice
ورق عنب محشي أرز

الأطباق الرئيسية / Main Dishes

Main dishes are served with oriental rice or French fries and grilled vegetables
يتم تقديم الأطباق الرئيسية مع الأرز الشرقي أو البطاطس المقلية والخضروات المشوية

سمك حارة / Fish Harra

220 LE

Marinated grilled fish fillet tossed in a mild spicy sauce
سمك فيلية متبل ومشوي ومغطى بصلصة حارة خفيفة

مشاوي مشكلة / Mixed Grill

350 LE

Charcoal grilled beef kofta, kabab, shish taouk, veal rack, chicken kofta
كفتة ، كباب ، شيش طاووق ، ريش بتلو ، كفتة دجاج مشوي على الفحم

كفتة خشخاش / Kofta khashkhash

200 LE

Grilled kofta under the tomato sauce with parsley
كفتة مشوية تحت صلصة الطماطم مع البقدونس

سيدار طاجن ضاني / Cedar Lamb Tajine

250 LE

Lebanese lamb tajine marinated in the Lebanese way
طاجن ضاني لبناني متبل على الطريقة اللبنانية

قريدس بالكزبرة / Kraydes with coriander

300 LE

Sautéed prawns, fresh coriander, garlic, lemon juice
جمبري سوتيه ، كزبرة طازجة ، ثوم ، عصير ليمون



LEBANESE RESTAURANT

الأطباق الرئيسية / Main Dishes

Main dishes are served with oriental rice or French fries and grilled vegetables
يتم تقديم الأطباق الرئيسية مع الأرز الشرقي أو البطاطس المقلية والخضروات المشوية

شيش طاووق / Shish Taouk 160 LE

Grilled chicken on skewers, marinated in garlic, lemon juice, spices
دجاج مشوي على أسياخ متبل بالثوم وعصير الليمون والبهارات

شيش كباب / Shish kabab 260 LE

Marinated veal with onion, green pepper, grilled on charcoal
لحم بتلو متبل مع بصل ، فلفل أخضر ، مشوي على الفحم

كفتة سيدار / Kofta Cedar 200 LE

Beef shoulder, black pepper, salt, lamb fat, mozzarella cheese, pepper, 7 Spices
كتف بقري ، فلفل أسود ، ملح ، دهن غنم ، جبنة موزاريلا ، فلفل حار ، ٧ توابل

طاجن الخضار / Vegetable Tajine 120 LE

Carrots, potatoes, celery, leek, zucchini, khalta rice
جزر ، بطاطس ، كرفس ، كرات ، كوسة ، أرز خلطة

طاجن شيش طاووق / Shish Taouk Tajine 160 LE

Chicken breast, salt, ginger, white pepper, coriander powder, carrot, garlic, green pepper, BBQ sauce, mustard, fresh cream, mushroom, mozzarella cheese
صدر دجاج ، ملح ، زنجبيل ، فلفل أبيض ، مسحوق كزبرة ، جزر ، ثوم ، فلفل أخضر ، صوص الباربيكيو ، خردل ، كريمة طازجة ، مشروم ، جبنة موتزاريلا

Prices above are in Egyptian pounds and include service charge and 12% taxes
الأسعار أعلاه بالجنيه المصري وتشمل ١٢٪ رسوم خدمة والضرائب

Desserts / حلويات

- Oriental Pastry Platter / طبق حلويات شرقي** 90 LE
- Konafa with cream and nuts / كنافة بالقشطة والمكسرات** 120 LE
Granulated pastry, cream, nuts served with sugar syrup
معجنات محببة ، كريمة ، مكسرات تقدم مع شراب السكر
- Layali Lubnan / ليالي لبنان** 160 LE
Lebanese milk pudding & semolina covered with nuts
بودينج لبناني وسميد مغطى بالمكسرات
- Baklava / البقلاوة** 160 LE
A rich, sweet layers of Filo pastry filled with chopped nuts and sweetened with honey syrup
طبقات غنية وحلوة من عجينة فيلو محشوة بالمكسرات المفرومة ومحلاة بشراب العسل
- Fruit Platter Slices / طبق فواكه موسمية** 80 LE
Sliced seasonal fruits plate
طبق فواكه موسمية مقطعة
- Assorted Ice cream / ايس كريم متنوع** 70 LE
Please ask the waiter for the ice cream varieties
يمكنك اختيار نكهة ايس كريم المفضلة لك

