

Sicilia

ITALIAN  RESTAURANT

Appetizers المقبلات

Innovativa Caprese **V** كابريزي

160 LE

Mini Buffalo Mozzarella, Tomatoes, Pesto Sauce and Parmesan
ميني بافلو موزاريلا ، طماطم ، صلصة بيستو و بارميزان

Beef Carpaccio **D** كارباتشييو لحم البقر

220 LE

Beef Carpaccio with Gorgonzola Cheese, Mustard Sauce,
Balsamic Reduction, Rocket Leaves and Parmesan
كارباتشييو لحم البقر مع جبنة جورجونزولا ، صلصة الخردل ،
قليل من البلسمك ، أوراق الجرجير وجبنة البارميزان

Melanzane Foresta Nera Vegan **W** باذنجان على الطريقة الايطالية

100 LE
Grilled Eggplants, Crispy Vegetables, Lemon,
Olive Oil, Oregano Dressing, Almond and Walnuts
باذنجان مشوي ، خسروات مقرمشة ، ليمون ،
زيت زيتون ، صلصة اوريغانو ، لوز وجوز

Seafood Appetizer **SD** مقبلات المأكولات البحرية

320 LE

Graved Salmon, Shrimps, Mussels, Octopus and Vegetables,
Avocado with Thousand Island Sauce
سلمون ، جمبري ، بلح البحر ، أخطبوط
وخسروات، أفوكادو مع صلصة تاوزند ايلاند

Bresaola Della Valtellina **D** لحم مجفف

240 LE

Ricotta Cheese, Rucola, Beets, Melon Carpaccio Drizzling
of Truffle Oil and Balsamic Reduction
لحم مجفف مع جبنة الريكوتا ، جرجير ، بنجر و كنتالوب و بسلمك

Salad السلطة

César Chicken or Shrimp Salad SDG 230 LE سلطة سيزر بالدجاج أو جمبري

Traditional Caesar Salad & Parmesan Cookies
served with Grilled Chicken or Prawns

سلطة السيزر التقليدية وكوكيز البارميزان تقدم مع الدجاج المشوي أو الجمبري

Mushroom and Tomato Salad VD 150 LE سلطة مشروم والطماطم

Mushrooms, Tomatoes, Olive Oil and Parmesan

مشروم ، طماطم ، زيت زيتون ، جبنة بارميزان

Vegetable Salad VW 150 LE سلطة خضروات على الطريقة الإيطالية

Crispy Vegetables, Greens with Olive Oil, with Balsamic and nuts

خضروات مقرمشة ، خضروات بزيت الزيتون ، مع بلسميك و مكسرات

Soups الشورية

- | | |
|---|---------------|
| Tomato (Pomodoro) V شوربة طماطم
Italian Tomato Soup with Herbed Goat Cheese and Bruschetta Stick
شورية الطماطم الايطالية مع جبن الماعز و بروسكيتا ستيك | 80 LE |
| Minestrone V شوربة خضار
Vegetables with Pasta, Pesto and Parmesan
خضروات مع مكرونة ، بيستو و بارميزان | 80 LE |
| Mushroom Soup VD شوربة مشروم
Mushrooms, Onions, Fresh Cream
مشروم ، بصل ، كريمة طازجة | 120 LE |

Pastas&Risotto المعجنات و الارز

Tuscany Gnocchi VG بطاطس على الطريقة الايطالية 160 LE

Homemade Gnocchi in Parmesan Wheel, Walnuts with Creamy Mushroom
مكرونه البطاطس مع جبنة بارميزان , جوز مع مشروم كريمي

Pappardelle With Beef Ragù GD مكرونه مع لحم البقر المفروم 350 LE

Braised Prime Beef Ragout with its own Cooking Jus and Cheese Fondue
مكرونه مع لحم البقر المفروم مطهو ببطء مع جبنة فوندو

Penne Arrabiatta VS مكرونه بينا ارابياتا 160 LE

Tomato Sauce with Onions, Garlic, Chili Red Peppers,
Grated Parsley and Parmesan cheese
صوص الطماطم مع البصل والثوم والفلفل
الأحمر الحار والبقدونس المبشور وجبنة البارميزان

Spaghetti Seafood SD مكرونه اسباجيتي فواكه البحر 220 LE

Spaghetti with Sautéed Prawns, Calamari,
Salmon and Mussels with Prawn Bisque Sauce
اسباجيتي مع جمبري سوتيه , كاليماري , سلمون وبلح البحر مع صلصة جمبرى

Seafood Risotto SD ارز المأكولات البحرية 260 LE

Risotto with Sautéed Prawns, Calamari,
Salmon and Mussels with Prawn Bisque Sauce
ارز مع جمبري سوتيه , كاليماري , سلمون وبلح البحر مع صلصة جمبرى

Pastas&Risotto المعجنات و الارز

Mushroom Risotto **VD** ارز على الطريقة الايطالية بالمشروم 260 LE

Champignon and Risotto

ارز على الطريقة الايطالية بالمشروم و الكريمة و زيت الزيتون و الجبنة البارميزان

Fettuccine Romagnola **GD** مكرونة فيتوتشيني روماجنولا 170 LE

Alfredo Sauce, Chicken, Mushrooms and Parmesan Cheese

صوص الفريكو ، دجاج ، مشروم و جبنة بارميزان

Lasagna **GD** لازانيا 170 LE

Beef Ragout, Tomato Sauce, Mozzarella and Parmesan

عجينة مكرونة مع لحم بقرى مفروم ، صلصة طماطم ، موزاريلا و بارميزان

Farfalle Salmon **SD** مكرونة سمك السلمون المدخن 200 LE

Smoked Salmon, Cream Sauce, Tomatoes, Parmesan

سمك سلمون مدخن ، صوص كريمة ، طماطم ، بارميزان

Pizza بيتزا

Pizza Margherita GD بيتزا مارجريتا 150 LE
Pizza Tomato Sauce, Mozzarella, and Basil
بيتزا صلصة طماطم ، موزاريلا ، ريحان

Pizza Quattro Formaggi GD بيتزا اربع انواع الجبن 200 LE
Pizza Tomato Sauce with Four Kinds of Cheese
بيتزا صلصة الطماطم مع أربعة أنواع من الجبن

Seafood Pizza GDS بيتزا المأكولات البحرية 260 LE
Seafood Pizza with Prawns, Calamari,
Tuna with Capers and Mozzarella Cheese
بيتزا المأكولات البحرية مع الجمبري والكالماري وبلح البحر والتونة مع الكبر

Pizza Vegetables VGD بيتزا خضار 160 LE
Grilled Eggplants, Zucchini, Mushroom, Olives,
Tomatoes, Oregano and Mozzarella Cheese
بادنجان مشوي ، كوسة ، مشروم ، زيتون ، طماطم و اوريغانو و جبنة موتزاريلا

Main Courses الطبق الرئيسي

Beef Fillet شرائح من اللحم البقري

320 LE

Beef Medallion with Sauteed Vegetables,
Pureed Potatoes with Rosemary sauce

لحم بقري مع خضروات سوتيه , بطاطس مهروسة مع صلصة الروزماري

Stuffed Chicken Breast صدور دجاج محشيه

250 LE

Chicken Stuffed with Spinach & Goat Cheese served
with Pesto Spaghetti and Creamy Mushroom Sauce

دجاج محشو بالسبانخ وجبنة الماعز تقدم مع سباغيتي البيستو وصلصة مشروم الكريمة

Italian Fish Fillet سمك فيليه على الطريقة الايطالية SD

320 LE

Grilled Seabass, Shrimps and Mussels cooked in Lemon Caper
and Sweet Tomato Drizzling with Risotto Frutti di Mare Olive Oil

سمك فيليه مشوي وجمبري وبلح البحر المطبوخ في ليمون وطماطم مع زيت مع الرز الايطالي

Rib Eye Green Peppercorn قطع لحم بقري

400 LE

Rib-eye Steak with Green Peppercorn with Cream,
Potato Wedges, Sauteed Vegetables

قطع لحم ريب اي مع فلفل اخضر مع كريمة , بطاطس ويدج , خضروات سوتيه

Main Courses الطبق الرئيسي

Zucchini Cacciatore Vegan كوسة مشوية

Grilled Zucchini, Olives, Tomatoes, Pistachio and Fresh Herbs
كوسة مشوية ، زيتون ، طماطم ، فستق وأعشاب طازجة

120 LE

Grilled Lamb Chops ريش ضانى

Balsamic sauce, Polenta, Grilled Vegetables
ريش ضانى مع صلصة البلسمك، خليط من دقيق القمح ، خضروات مشوية

350 LE

Desserts الحلويات

Postmodern Tiramisu VGD تيراميسو Traditional Tiramisu with Modern Presentation شكولاته مع بيض و لبنه و دقيق و نسكافيه و كاكاو و جبنة كريمه	200 LE
Cheese Cake كيكة الجبنة Cream cheese & cream pastry With Blueberry Sauce كريمة الجبن والكريمة مع صلصة التوت الأزرق	200 LE
Panna Cotta D بانا كوتا Wild Berry Panna Cotta with Berry Sauce توت برى بانا كوتا مع صلصة توت	150 LE
Selection of Ice-cream (EACH SCOOP) اختيار الآيس كريم Ask your waiter for your favourite flavors يمكنك اختيار النكهه المفضلة لك	70 LE
Seasonal Fruits Plate VWG طبق فواكه موسمية Sliced seasonal fruits plate طبق فواكه موسمية مقطعة	80 LE

Sicilia

ITALIAN  RESTAURANT

S

يحتوي على التوابل / Contain Spicy

W

طبق نباتي / Vegan Dish

V

طبق نباتي كامل / Vegetarian Dish

G

يحتوي على الغلوتين / Contain Gluten

D

تحتوي على منتجات الألبان / Contain Dairy

S

تحتوي المأكولات البحرية / Contain Sea Food

N

تحتوي على مكسرات / Contain Nuts

All prices are in Egyptian pounds, including service charge and taxes.
الأسعار أعلاه بالجنيه المصري وتشمل ١٢٪ رسوم خدمة والضرائب