



M
M
U

BENBEN
BY DHARA HOTELS
SET MENU

Nubian Set Menu

Starter

Nubian House Salad

Fine cuts of cucumbers, tomatoes, fresh onions, watercress, lettuce, light dressing

سلاطة على الطريقة النوبية

خضروات طازجة (خيار - طماطم - بصل - جرجير - خس)
مع صوص زيت الزيتون بالليمون

Soup

Vermicelli Clear Soup

Golden vermicelli soup, simmered in clear chicken broth

حساء الدجاج بالشعريه

شعريه مطهيه في حساء الدجاج

Main Course

Mine Kodboul

Pigeons stuffed with rice, liver, Nubian herbs, and roasted in local butter

الحمام المحشى

الحمام المحشى بالارز و الكبد و التوابل النوبيه و المحمر في الزبد البلدى

Dessert

Nubian Sweet

Crushed boiled Nubian dates with cinnamon infused, topped with vanilla ice cream

حلوى التمر

التمر المطهو على الطريقة النوبيه مع القرفه و الایس كريم

Sales Price per Person including service charge and VAT
السعر للفرد ويشمل الخدمة و الضريبة

530 l.e

Oriental Set Menu

Starter

Nubian House Salad

Fine cuts of cucumbers, tomatoes, fresh onions, watercress, lettuce, light dressing

سلاطة على الطريقة النوبية

خضروات طازجة (خيار - طماطم - بصل - جرجير - خس) مع الزيت و عصير الليمون

Soup

Egyptian Lentil Soup

Famous yellow lentil soup with a touch of garlic, garnished with crouton & fresh lemon

حساء العدس على الطراز المصري

حساء العدس الأصفر مع الثوم تقدم مع قطع خبز محمص و الليمون الطازج

Main Course

Mixed Grill

Beef steak, lamb kofta, chicken skewer, dip in tomato marinade, and grilled served with nuts rice, vegetable shish and tahina dip

مشاوى مشكله

تشكيله مشويات من إستيك اللحم و كفته اللحم الضأن
و أسياخ الدجاج المتبله يقدم مع ارز بالمكسرات

Dessert

Om Ali

Gratin puff pastry with crushed nuts, raisins and fresh cream

ام على

أم على بالمكسرات والزبيب

Sales Price per Person including service charge and VAT

السعر للفرد ويشمل الخدمه و الضريبه

700 l.e

Chicken Set Menu

Starter

Caesar Salad

Chopped hearts of romaine lettuce tossed in Caesar dressing, parmesan cheese, and oven baked croutons

سلاطة القيصر التقليدية

خس روماني مغموس في صوص السيزار و شرائح جبن بارميزان و مكعبات التوست المقرمش

Soup

Fresh Tomato Soup

Blended fresh ripe tomato with full basil flavor, served with fresh cream and croutons

حساء الطماطم

حساء الطماطم مع نكهة الريحان يقدم مع الكريمة الطازجة و خبز التوست المحمص

Main Course

Pan-Seared Breast of Chicken

Breast chicken seared in olive oil, served with oven-baked potato wedge, honey carrot puree and herb sauce

صدور الدجاج المحمره

صدور الدجاج المحمره في زيت الزيتون تقدم مع بطاطس ويدجز و بوريه الجزر بالعسل و صوص الاعشاب

Dessert

Nile Ice cream

Vanilla, chocolate, mango on bed of seasonal fruits, topped with whipped cream and garnish with chocolate cigar, toasted sliced almond

ايس كريم

تشكيله من نكهات الايس كريم (فانيليا - شيكولاته - مانجو)
مع سلاطة الفواكه المغطاه بالكريمه و شرائح الشيكولاته و اللوز

Sales Price per Person including service charge and VAT
السعر للفرد ويشمل الخدمه و الضريبه

640 l.e

Fish Set Menu

Starter

Insalata Caprese

Original Italian mozzarella and tomato salad,
scented with basil dressing

سلاطة الكابريزي

سلاطة الكابريزي الايطالية خليط من جبنة الموتزاريلا مع الطماطم و صوص الريحان

Soup

Lesan Asfour Soup

Clear orzo pasta soup with fine diced vegetables

حساء لسان عصفور مع الخضروات

Main Course

Grilled River Nile Fish

Boneless river Nile fish served with sautéed
vegetable and lemon butter sauce

سمك نهر النيل المشوى

فيليه سمك نهر النيل المشوى يقدم مع صوص الليمون و الزبدة و الخضار السوتيه

Dessert

Fresh Fruit Salad

A fine selection of fresh seasonal fruits, served with light syrup

شرائح الفاكهه الطازجه تقدم مع صوص الشراب المحلى

Sales Price per Person including service charge and VAT
السعر للفرد ويشمل الخدمه و الضريبه

580 l.e

Seafood Set Menu

Starter

Salade Nicoise

Lettuce, green beans, tomato, potato, green pepper, cucumber sand topped with olives, red onion, hard-boiled egg, anchovies and tuna

سلاطه نسواز

خليط من الخس مع الفاصوليا الخضراء و الطماطم و البطاطس و الفلفل الاخضر و الخيار مغطاه بقطع الزيتون و البصل الاحمر و البيض المسلوق و الانشوجه مع التونه

Soup

Vegetable Clear Soup

Healthy vegetable soup, simmered in clear broth

حساء الخضروات

حساء الخضروات الصحى

Main Course

Grilled Mixed Seafood

Extra virgin olive oil marinade of shrimp, calamari and fish fillet, served with a timbale of rice, gourmet vegetable and lemon butter sauce

مشويات فواكه البحر

الجمبرى و الكاليمارى و فيليه السمك المشوي المخلوط بزيت الزيتون مع الاعشاب الشهييه و يقدم مع الارز و الخضروات و صوص الزبده بالليمون

Dessert

Fresh Fruit Platter

A fine selection of fresh seasonal fruits, served with honey-yoghurt dip

شرائح الفواكه الطازجه

خليط من شرائح الفواكه الموسمييه يقدم مع صوص الزبادى بالعسل

Sales Price per Person including service charge and VAT

السعر للفرد ويشمل الخدمه و الضريبه

770 l.e

Meat Set Menu

Starter

Greek Salad

Ripe tomato, garden cucumber, fresh onion and pepper mixed with olives, topped with feta cheese and oregano vinaigrette

سلاطه يوناني

خليط من قطع الطماطم و الخيار و البصل و الفلفل مع الزيتون و قطع الجبن الفيتا و صوص فينيجريت مع الزعتر

Soup

Chicken Cream Soup

Rich creamy chicken soup, served with tender pieces of chicken

حساء الدجاج و الكريمة

قطع الدجاج الشهي المغموس في حساء كريمه الدجاج الطازجة

Main Course

Beef Medallion

Three pieces of beef tenderloin served with mashed potato, steamed broccoli and classic peppercorn sauce

شرائح ميديالون البقر

ثلاث قطع من اللحم البقري المشوى تقدم مع البطاطس المهروسة والبروكلي المطهو على البخار وصوص الفلفل الكلاسيكي

Dessert

Cheese Cake

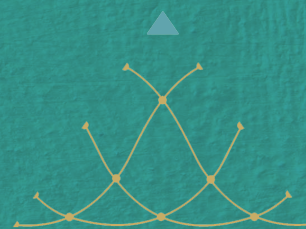
No bake cheesecake with rich cream cheese, served with strawberry topping

كيك الجبن

كيك الجبن المغطى بصوص الفراولة

Sales Price per Person including service charge and VAT
السعر للفرد ويشمل الخدمة و الضريبة

750 l.e



BENBEN
BY DHARA HOTELS