

# Bordiehn's

## Меню

**Рабочее  
время**

**18:00  
22:00**

Гости отелей Арабия, Арабелла и Бел Эйр Азур имеют право на выбор двух блюд из меню отмеченных звездочкой (★): закуска и основное блюдо, либо основное блюдо и десерт.

### ЗАКУСКИ

**Bordiehn's Mezzah** 300,-

Закуска восточной кухни на 2 персоны: мы предлагаем люля-кебаб, верблюжью ветчину, фаршированные виноградные листья, тушеные голубцы, жареную куриную печень с кукурузой и бальзамическим уксусом, самбусак (самса с сырной начинкой), египетские лепешки и хлебные чипсы.

**Помидоры с моцареллой★** 165,-  
С базиликом и бальзамическим кремом

**Вяленая верблюжья ветчина** 210,-  
С дыней

**Салат из рукколы★** 140,-  
С пармезаном и оливковым маслом первого отжима

**Карпаччо из говядины** 220,-  
С базиликом, помидорами, пармезаном и рукколой

**Салат с жареной куриной печенью** 190,-

**Чесночный багет** 50,-

### СУП

**Французский луковый суп** 145,-  
С сырным gratin

**Буйабес Красного моря** 270,-  
С морепродуктами

**Суп-гуляш из верблюжьего мяса** 160,-  
Бедуинский стиль приготовления блюда

**Томатный суп★** 125,-  
Из египетских фермерских помидор

**Картофельный суп с рукколой** 145,-

### РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

**Тальятелле с морепродуктами** 320,-  
С белым сливочным соусом

**Филе рыбы★** 340,-  
В стиле Суэцких рыбаков с томатной сальсой

**Филе рыбы-попугая** 390,-  
С картофелем и квашеной капустой

**Стейк из лосося на гриле** 460,-  
С лимонно-сливочным соусом и рисом басмати

**Креветки Джамбо** 720,-  
С тальятелле и трюфельным крем-соусом

«Все цены указаны в египетских фунтах с учетом налогов».

Мы принимаем к оплате только наличные в египетских фунтах и кредитные карты.

## БЛЮДА ИЗ ВЕРБЛЮДА И УГОЛОК ДЛЯ ГУРМАНОВ

<b>Стейк из буйвола</b> Каджунский стиль	420,-
<b>Стейк из верблюжьей вырезки</b>	430,-
<b>Верблюжье жаркое</b> Немецкий стиль сильно маринованного жареного верблюжьего мяса	360,-
<b>Ростбиф из верблюда</b> Тонкие слои верблюжьего мяса, приготовленные на гриле	360,-
<b>Стейк Bordiehn's из вырезки</b> Шатобриан, 450г	780,-
<b>Стейк Томагавк из телятины</b> С картофелем гратен, 400 г	750,-
<b>Говяжья вырезка Миньон</b> Филе говядины, приготовленное на гриле (на Ваш выбор)	420,-
<b>Отбивные из баранины</b> С картофелем фри	580,-
<b>Каджунский Рибай Дельмонико стейк</b> 350г	680,-

### Какой степени прожарки Вы предпочитаете стейк?

**Стейк - с кровью:** тёплый в середине, с прожаренной корочкой по бокам и ярко-красный в середине.

**Стейк - слабой прожарки:** тёплый в середине, с большей частью стейка в центре розового цвета.

**Стейк -средней прожарки:** с толстой полосой светло-розового цвета посередине, но более коричневой, чем розовой.

**Стейк- почти прожаренный:** с розовым оттенком в самой середине стейка.

**Стейк- прожаренный:** посередине нет ни малейшего намека на розовый оттенок.

### Пожалуйста, выберите Ваш соус

Шоколадный соус чили / Нубийская сальса чили / Грибной соус/ Соус каджун

## ГАРНИРЫ

Картофель по-лионски	50,-
Бедуинский картофель	50,-
Печеный картофель	50,-
Запеченный картофель	50,-
Рис басмати	50,-
Шпецле	50,-
Картофель фри	50,-

## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

<b>Барбекю из говядины</b> ★ С картофелем фри	350,-
<b>Жареная утка</b> С кисло-сладким соусом и рисом	410,-
<b>Курица в кисло-сладком соусе</b> С рисом	310,-
<b>Люля-кебаб из буйвола</b> ★ С рисом	260,-
<b>Тальятелле</b> ★ С соусом Болоньез	210,-
<b>Овощная лазанья</b>	145,-
<b>Эскалоп в панировке</b> ★ С жареным яйцом и картофелем по-лионски	320,-
<b>Буффало Бургер</b> Пряный бургер Буффало с картофелем фри	280,-

## ДЕСЕРТ

<b>Мороженое (один шарик)</b> ★ Пожалуйста, заказывайте наши ежедневные соусы	45,-
<b>Персиковая Мельба</b> ★	125,-
<b>Шоколадный мусс</b> ★	140,-
<b>Сладкие каннеллони</b> С ягодным соусом	170,-
<b>Шоколадное фондю</b> С фруктами и вафлями (на 2 персоны)	270,-

Бронирование и организация: 0020 1201102108