

Restaurants and Bars

Orangerie Restaurant

Located off the lobby, our Orangerie offers an extensive selection of hot and cold dishes in buffet style for breakfast, lunch and dinner. Dinner presents you an inviting international buffet with scrumptious appetizers, salads, delicious specialties from around the world and a tempting dessert bar for your sweet tooth. Lunchtime offers a light à la carte menu with selected specialties on the terrace.

Seagull's Restaurant

Indoor and outdoor fine-dining in Nubian décor complemented with views of Al Quadim Bay and a mesmerizing starry sky. The perfect choice for à la carte dinners with finesse, culinary innovation and a splash of romance. Reservations are required.

Al Fresco Restaurant

Italian cuisine at its best. The love for tasty food brought to you with views of the Al Kasr swimming pool and the deep blue sea. Enjoy open-air light lunches or dinners with pasta, pizza and much more in a laid-back, casual atmosphere. Dinner reservations are required.

Abu Ahmed's Fisherman's Hut

Authentic to the core this seaside restaurant offers not just dinner but a truly local experience. Langoustines, prawns and other treasures of the seas all prepared with a passion for the exceptional. Reservations are required.

Diver's Club

Situated on the edge of our resort, this bustling beach restaurant is the day-time meeting place for those who love diving, snorkeling, sun on their skin and sand under their feet. A la carte lunches with seafood, grilled meats, sandwiches and salads will satisfy the wary beachgoer.

Top of the Rock Bar

Unique in every sense, this authentic and superbly located bar will have you skimming the waves and catching the breeze. Enjoy an El Quseir sundown or enchanting moonshine with your favorite drink in hand. Memories for life... guaranteed.

Sirena Bar

Respite from the heat of the day. Our lobby bar offers a place to unwind in cooler atmospheres. Aperitive or night cap? It's all on the menu.

All prices are subject to 12% Service charge plus 14% Government tax. 1% City tax is added when check is posted to your room account. Preise sind in ägyptischen Pfund, exklusive 12% Servicegebühr und 14% Steuern ausgewiesen. 1% Kurtaxe wird zusätzlich auf Ihre Hotelrechnung erhoben.

A la carte dining | A la carte Mahlzeiten

If dinner is included in your meal package, you are entitled to one 4-course à la carte dinner in Seagull Restaurant and one 4-course à la carte dinner in Al Fresco Restaurant per full week of stay. Your reservation can be made with your voucher received upon arrival. *For any additional reservation you will receive a 15% discount on your food bill.*

Enjoy your meal!

Falls das Abendessen in Ihrem Verpflegungspaket enthalten ist, ist ein 4-Gänge a la carte Abendessen im Seagull Restaurant und ein 4-Gänge a la carte Abendessen im Al Fresco Restaurant, pro volle Woche Ihres Aufenthaltes, mit inbegriffen. Ihre Reservierung kann durch den "Gutschein", welchen Sie bei Ankunft erhalten haben, gemacht werden. *Für jede weitere Reservierung erhalten Sie 15% Rabatt auf Ihre Mahlzeitenrechnung.*

Guten Appetit!

Allergy information | Allergeninformation

A	Grains containing Gluten - glutenhaltiges Getreide
B	Crustaceans - Krebstiere- und -erzeugnisse
C	Eggs - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fish - Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	Peanuts - Erdnüsse und -erzeugnisse
F	Soy - Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
G	Milk or Lactose - Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H	Edible Nuts - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Celery - Sellerie und -erzeugnisse
M	Mustard - Senf- und Senferzeugnisse
N	Sesame - Sesam-Samen und -erzeugnisse
O	Sulphites - Schwefeldioxid und -erzeugnisse
P	Lupines - Lupinen und daraus hergestellte Produkte
R	Molluscs - Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

GO HEALTHY

Our "Go Healthy" dishes include plenty of seasonal, vitamin-rich produce to ensure you benefit from the freshest ingredients and enjoy true food-life-balance. The starters have between 70 and 140 calories, main courses between 180 and 400 calories and the desserts between 90 and 150 calories.

Für unsere "Go-Healthy" Menüs werden besonders saisonale, vitaminreiche und regionale Produkte verwendet, damit Sie wahre Food-Life-Balance genießen können. Die Vorspeisen haben zwischen 70 und 140 Kalorien, die Hauptgänge zwischen 180 und 400 Kalorien und die Desserts zwischen 90 und 150 Kalorien.

All prices are subject to 12% Service charge plus 14% Government tax. 1% City tax is added when check is posted to your room account. Preise sind in ägyptischen Pfund, exklusive 12% Servicegebühr und 14% Steuern ausgewiesen. 1% Kurtaxe wird zusätzlich auf Ihre Hotelrechnung erhoben.

Appetizers | Vorspeisen | Antipasti

EGP

Salmon & Tuna | Lachs & Thunfisch | (D-J-N-M) HEALTHY 290

Sesame coated Japanese rice | smoked salmon | tuna sago | avocado | Crispy nori | mustard-curry dressing

Sesamüberzogener japanischer Reis | geräucherter Lachs | Thunfisch Sago | Avocado | Knusprige Nori | Senf-Curry Dressing

Beet & Citrus Salad | Rüben & Zitrus Salat | (G-H) 160

Fresh cheese crumble | walnuts

Frische Käsekrümel | Walnüsse

Beef Carpaccio | Rindercarpaccio | (G-H) HEALTHY 210

Goat cheese truffles | Kalamata olive tapenade | parmesan shavings

Ziegenkäsetrüffel | Kalamata Oliventapenade | Parmesanspäne

Smoked Duck Breast | Geräucherte Entenbrust | (A-G) 160

Orange compote | blueberry sago | red velvet croutons |

Grated pomegranate

Orangenkompott | Blaubeersago | rote Samtcroutons |

Geriebener Granatapfel

Lemon Thyme Scallops | Zitronenthymian Jakobsmuscheln | (G-H-R) 310

Tomato confit | homemade pesto

Tomatenconfit | hausgemachtes Pesto

Grilled Octopus | Gegrillter Oktopus | (G-R) HEALTHY 160

Fava beans | beetroot jelly | oven dried cherry tomato

Fava Bohnen | Rote-Bete-Gelee | ofengetrocknete Kirschtomaten

Cheese Tartine | Käsetartine | (A-G) 160

Blue Cheese | fresh mozzarella | cherry tomato | avocado | apricot butter |

Red radish | arugula lettuce

Blauschimmelkäse | frischer Mozzarella | Kirschtomate | Avocado |

Aprikosenbutter | Radieschen | Rucola-Salat



Not included in Mövenpick Plus Package

Nicht inklusive im Mövenpick Plus Paket

All prices are subject to 12% Service charge plus 14% Government tax. 1% City tax is added when check is posted to your room account. Preise sind in ägyptischen Pfund, exklusive 12% Servicegebühr und 14% Steuern ausgewiesen. 1% Kurtaxe wird zusätzlich auf Ihre Hotelrechnung erhoben.

Soups | Suppen | Zuppe

EGP

Brown Onion Consomme | Zwiebel Consomme | (A-C-G)

90



Feta raviolis | parmesan chips
Fetaravioli | Parmesan-Chips

Creamy Lobster Bisque | Cremige Hummercremesuppe | (B-D-G)

120

Beetroot dumpling
Rote-Bete-Knödel

Trilogy of Soups | Trilogie der Suppen | (B-G)

140

Mushroom cappuccino | lobster bisque | chilled cucumber yoghurt
Pilzcappuccino | Hummerbisque | gekühlter Gurkenjoghurt

Main Courses | Hauptspeisen | Secondi Piatti

EGP

All main courses are served with your choice of

Buttered green beans | French green peas | ginger carrots | broccoli |
Sweet potato mash | Potato gratin | roasted onion mash | french fries

Alle Hauptgerichte werden mit der Beilage Ihrer Wahl serviert

Grüne Bohnen | Grüne Erbsen | Ingwer Möhren | Brokkoli | Süßkartoffelbrei |
Kartoffelgratin | gerösteter Zwiebelbrei | Pommes

Seagull's best catch | Seagull's bester Fang | (D-G)

220

Fish fillet | lemon butter sauce
Fischfilet | Zitronenbuttersauce

Grilled Tiger prawns | Gegrillte Tigergarnelen | (B-G)

280

Smoked eggplant caviar | sweet cherry tomato | virgin olive oil |
Red chili flakes
Geräucherter Auberginenkaviar | süße Kirschtomate | natives Olivenöl |
Rote Chiliflocken

Salmon fillet | Lachsfilet | (D-G) HEALTHY

320

Creamy chive sauce
Cremige Schnittlauchsauce

Tender Seabass fillet | Zartes Wolfsbarschfilet | (D-G-H)

200

Red onion confit | potato sauce
Rotes Zwiebelconfit | Kartoffelsauce

All prices are subject to 12% Service charge plus 14% Government tax. 1% City tax is added when check is posted to your room account. Preise sind in ägyptischen Pfund, exklusive 12% Servicegebühr und 14% Steuern ausgewiesen. 1% Kurtaxe wird zusätzlich auf Ihre Hotelrechnung erhoben.

Main Courses | Hauptspeisen | Secondi Piatti **EGP**

Beef Tenderloin | Rinderfilet | (G-H) **240**

Hazelnut gravy
Haselnuss Soße

Truffled Chicken Breast | Trüffelhähnchenbrust | (C-G-H) **220**

Pistachio-rice filling
Pistazien-Reis-Füllung

Lamb Rack | Lammkarree 🍷 | (A-G-H) **370**

Herb crusted | glazed red wine shallots | thyme reduction
Kräuterkruste | glasierte Rotweinschalotten | Thymianreduktion

Grilled asparagus | Gegrillter Spargel | (C-G-M) 🍏 HEALTHY **280** 

Grilled green asparagus | fresh tomato vinaigrette | poached egg |
Sauce Hollandaise
Gegrillter grüner Spargel | frische Tomatenvinaigrette | pochiertes Ei |
Sauce Hollandaise

Roasted Cauliflower | Gerösteter Blumenkohl | (N) **140** 

Roasted cauliflower roses | Tahini | Rocca lettuce | seasonal fruits | parsley
Geröstete Blumenkohlrosen | Tahini | Ruccola | saisonale Früchte |
Petersilie

All prices are subject to 12% Service charge plus 14% Government tax. 1% City tax is added when check is posted to your room account. Preise sind in ägyptischen Pfund, exklusive 12% Servicegebühr und 14% Steuern ausgewiesen. 1% Kurtaxe wird zusätzlich auf Ihre Hotelrechnung erhoben.

Dessert Nachspeise	EGP
Sweet Temptations Süße Versuchungen (A-C-E-G) Warm banana peanut spring rolls mint apple salad Warme Banane Erdnuss-Frühlingsrollen Minze Apfelsalat	90
Lemon – Coconut curd Zitronen – Kokosnuss Creme (A-C-G)	90
Mövenpick mousse Mövenpick Mousse (G) Dark & white chocolate mousse Dunkle & weiße Schokoladenmousse	90
Sago Saga Sago-Saga Chilled & granulated seasonal fruit shots Gekühlte & granulいたe Früchte der Saison	90
Mövenpick Ice cream Mövenpick Kugel Eis ♠	45
Extra Ice cream Extra Kugel Eis ♠	30

♠ Not included in Mövenpick Plus Package
 Nicht inklusive im Mövenpick Plus Paket

All prices are subject to 12% Service charge plus 14% Government tax. 1% City tax is added when check is posted to your room account. Preise sind in ägyptischen Pfund, exklusive 12% Servicegebühr und 14% Steuern ausgewiesen. 1% Kurtaxe wird zusätzlich auf Ihre Hotelrechnung erhoben.

Local cuisine, global appeal

Traditional Swiss recipes revisited by Mövenpick to entice the modern palate, marrying tradition with culinary innovation. Savour these classic dishes, always cooked to perfection, in our restaurants worldwide

Beef tartare

One of Mövenpick's greatest culinary successes, perfected by our chefs over time, steak tartare is true classic, not only in Switzerland, but worldwide.

Riz Casimir

Curry and tropical fruit flavours suggest an exotic origin, yet Riz Casimir was invented in the Mövenpick kitchen by our founder, the legendary Ueli Prager. It's been served in our restaurants since 1952.

Zürich-style veal

Succulent veal in a mouth-watering creamy mushroom sauce, served with a traditional crispy rösti, a quintessential Swiss dish popular at Mövenpick restaurants the world over.

Swiss Carrot Cake

A modern take on the traditional Swiss 'Rüebli Chueche', our contemporary gluten-free carrot cake is light to bite, but big on flavour and topped with a smooth and velvety cream cheese glaze.

Lokale Küche mit globalem Effekt

Traditionelle Schweizer Rezepte, neu erfunden von Mövenpick: Altgewohntes und kulinarische Innovation gehen eine junge Verbindung ein, um dem Gaumen zu schmeicheln. Geniessen Sie diese Klassiker in höchster Vollendung in unseren Restaurants auf der ganzen Welt.

Rindstatar

Einer unserer grössten kulinarischen Erfolge, von unseren Chefs über die Jahre immer weiter perfektioniert. Inzwischen ist Tatar der Klassiker schlechthin – nicht nur in der Schweiz.

Riz Casimir

Curry und tropische Früchte lassen einen exotischen Ursprung vermuten, aber Riz Casimir wurde in der Mövenpick Küche erfunden, von unserem Gründervater, dem legendären Ueli Prager. Wir servieren es in unseren Restaurants seit 1952!

Zürcher Geschnetzeltes

Zartes Kalbfleisch in cremiger Rahmsauce mit frischen Champignons, serviert mit einem knusprigen Rösti: Das ist die Quintessenz der Schweizer Küche. Serviert in unseren Restaurants weltweit.

Schweizer Karottenkuchen

Als moderne Interpretation des beliebten Schweizer 'Rüebli Chueche', kommt unsere glutenfreie Variation ohne Mehl und Fett aus und besticht durch ihren intensiven Geschmack sowie ein samtiges Topping aus Frischkäse, Zitrone und einem Hauch Puderzucker.

All prices are subject to 12% Service charge plus 14% Government tax. 1% City tax is added when check is posted to your room account. Preise sind in ägyptischen Pfund, exklusive 12% Servicegebühr und 14% Steuern ausgewiesen. 1% Kurtaxe wird zusätzlich auf Ihre Hotelrechnung erhoben.

Tomato Soup Tomatensuppe I (A-G)	EGP 85
Bufalino mozzarella cherry tomatoes basil grissini Bufalino Mozzarella Kirschtomaten Basilikum Grissini	
Beef tartare Rindstatar I (A-G-M)	250
Mild medium or fiery brioche toast butter Mild medium oder feurig Brioche Toast Butter	
Caesar Salad Caesar Salat I (A-C-D-M)	120
Romana lettuce delicate garlic-anchovy dressing bacon Brioche croûtons cracker Romana Salat delikates Knoblauch- Anchovis Dressing Speck Brioche Croûtons Cracker	
Club Sandwich I (A-C-M)	200
Toast chicken breast beef bacon iceberg Tomato French fries Brioche Toast Hühnerbrust Rinderpeck Eisbergsalat Tomaten Pommes Frites	
The Breakfast Club Sandwich I (A-C-M)	200
Brioche toast chicken breast beef bacon fried egg iceberg Tomato French fries Toast Hühnerbrust Rinderspeck Spieglei Eisbergsalat Tomaten Pommes Frites	
Gruyère Burger I (A-C-G-N)	200
100 % Beef patty sesame bun cheese bacon fried egg French fries Mövenpick burger sauce 100 % Rindfleisch Sesamebrötchen Käse Speck Spiegelei Pommes Frites Mövenpick Burger Sauce	
Riz Casimir I (D-G)	250
Sliced veal mild curry sauce jasmine rice exotic fruits Sambal crispy krupuk Kalbfleisch milde Currysauce Jasminereis exotische Früchte Sambal knusprige Krabbenchips	
Zurich-style veal Zürcher Geschnetzeltes I (G)	285
Sliced veal button mushrooms cream sauce butter rösti Kalbfleisch Champignons Rahmsauce Butterrösti	
Swiss carrot cake Schweizer Karottenkuchen I (G)	100
Gluten-free carrot cake cream cheese glaze candied carrots Glutenfreier Karottenkuchen Frischkäse Topping kandierte Karotten	

All prices are subject to 12% Service charge plus 14% Government tax. 1% City tax is added when check is posted to your room account. Preise sind in ägyptischen Pfund, exklusive 12% Servicegebühr und 14% Steuern ausgewiesen. 1% Kurtaxe wird zusätzlich auf Ihre Hotelrechnung erhoben.