



Our restaurant team is delighted to welcome you to El Sayadin which, in Arabic means "The Fisherman".

We hope that you will enjoy as much as we do the Red Sea delicacies and Egyptian specialities which are renowned for their taste and simplicity. Our cuisine is influenced by the Mediterranean simple way of cooking, where Oriental flavours blend in tastefully.

We wish you an exceptional dining experience while overlooking the infinite turquoise horizon of the Red Sea...

Bon Appétit !

El Sayadin Seafood Market

Fresh "Catch of the Day" from the local fish market, price per 100 grams.

Lobster – Red Sea prawns – Calamari – Red Sea fish

All dishes are chargrilled, fried, poached or prepared to your liking. Served with vegetable and choice of baked or mashed potatoes, French Fries or Sayadin Rice

Täglich frisch vom Fischmarkt, Marktpreis per 100 Gramm.

Langusten – Garnelen – Calamari – Fische aus dem Roten Meer.

Gegrillt, gebraten, pochiert oder Zubereitung nach Ihrer Wahl.

Mit Gemüse und zur Wahl Baked Potato, Kartoffelpüree, Pommes Frites oder Sayadin Reis

Pêche du jour du marché de poissons locale. Prix par 100 grammes.

Langoustes – gambas géantes – calamars – poissons de la Mer Rouge

La pêche du jour est grillée, pochée ou préparée selon votre préférence.

Avec légumes et choix de pomme au four, pomme purée, pommes frites au Riz Sayadin

COLD STARTERS

Oriental Mezzeh N

Assortment of cold or hot Mezzeh of your choice

Auswahl an warmen oder kalten ägyptischen Mezzeh-Vorspeisen
Assortiment d'dégustation de Mezzeh froids et chauds

Hummus • Moutabel • Fattoush • Babaghanough • Stuffed wine leaves • Tahina • Cheese Samboussek • Spinach Fatayer • Meat Kibbeh

Each item	LE 30
Selection of 5 Mezzeh	LE 90
Selection of 9 Mezzeh	LE 135

Avocado Shrimp Salad S H

LE 150

Red Sea shrimps with sweetcorn on lettuce served with vinaigrette
Garnelen vom Roten Meer mit Avocado, Mais und Blattsalat an Vinaigrette
Crevettes de Mer Rouge, avocat, mais, vinaigrette

Cold Seafood Platter S

LE 350

with smoked salmon, boiled shrimps and grilled scallops
Kalter Meeresfrüchteteller mit Rauchlachs, Garnelen und Jakobsmuscheln
Assiette froide de fruits de mer avec saumon fumé, crevettes et Saint-Jacques

Smoked Salmon Tartar S

LE 250

with egg salad, salmon caviar and sour cream
Rauchlachs Tartar mit Eiersalat, Lachs-Kaviar und Sauerrahm
Tartare de saumon fumé avec œuf, caviar de saumon et crème aigre

Classic Caesar Salad with Parmesan Shavings

LE 90

Klassischer Ceasar Salat mit Parmesankäse
Salade César traditionnelle avec Parmesan

with smoked salmon | mit Räucherlachs | *garnie de saumon fumé* S LE 100

with grilled chicken breast | mit Hähnchenbrust | *poulet grillé* LE 90

Variety of Fresh Garden Greens V H

LE 45

Choice of French, Caesar or Balsamic dressing
Gartensalat mit französischer Sauce, Ceasar – oder Balsamico Dressing
Salade du jardin, sauce française, César au Balsamico

Nuts N | Vegetarian V | Healthy Option H | Seafood S

Please notify your waiter if you have any allergies. Food served may contain:
gluten, shellfish, fish, eggs, soy, milk and lactose, nuts, peanuts, celery, mustard, sesame, lupine, sulphur.

Not included in the All-Inclusive Program.

All prices are in LE Egyptian Pounds, NET. The following will be added to your bill:
12% Service charge, 14% VAT. 1% City tax (when posted to the room).

HOT STARTERS

Sautéed Jumbo Prawns S	LE 250
with garlic, onions, mushroom, served on a salad bouquet Riesengarnelen sautiert mit Knoblauch, Zwiebeln und Champignons <i>Gambas géantes sautés à l'ail, oignons et champignons avec salade</i>	
Calamari Tempura S	LE 150
Deep fried calamari with coriander dip Calamari Tempura mit Koriander Dip <i>Friture de calmars avec sauce à la coriandre</i>	
Coconut Fried Prawns S	LE 220
with chili-coriander dip Frittierte Garnelen an Kokosnuss-Panade mit Chili-Koriander Dip <i>Friture de crevettes au coco, avec sauce piments et coriandre</i>	
Grilled Sea Scallops S	LE 400
with tomato, avocado, zucchini salad and black olives Warme Jakobsmuscheln mit Salat von Tomate, Zucchini und Avocado <i>Noix de Saint-Jacques chaudes avec salade de tomate, avocat, courgette</i>	

SOUPS

Oriental Lentil Soup V H	LE 65
Ägyptische Linsensuppe mit Knoblauchbrot <i>Potage Égyptien de lentilles jaunes avec pain à l'ail</i>	
Fisherman's Soup S	LE 120
Salmon, seabass, prawns in saffron bouillon with potatoes and vegetable julienne Klare Meeresfrüchtesuppe mit Safran, Fisch, Krevetten und Gemüsestreifen <i>Soupe claire de fruits de mer au safran et julienne de légumes</i>	
Lobster Bisque S	LE 150
Creamy lobster soup with fresh lemon and garlic bread Hummer Cremesuppe mit Zitrone und Knoblauchbrot <i>Bisque de homard au citron</i>	
Chicken Cream Soup	LE 55
Herzhafte Hühnercremesuppe <i>Crème de poulet</i>	

Nuts **N** | Vegetarian **V** | Healthy Option **H** | Seafood **S**

Please notify your waiter if you have any allergies. Food served may contain:
gluten, shellfish, fish, eggs, soy, milk and lactose, nuts, peanuts, celery, mustard, sesame, lupine, sulphur.

Not included in the All-Inclusive Program.

All prices are in LE Egyptian Pounds, NET. The following will be added to your bill:

12% Service charge, 14% VAT. 1% City tax (when posted to the room).

MAIN DISHES - MEAT

- Double Lamb Cutlets** LE 320
Oven roasted lamb with sautéed mushrooms and vegetables
Lammkoteletts mit sautierten Pilzen und Gemüse
Côtelettes d'agneau, champignons sautés et légumes
- Grilled Australian Beef Rib Eye Steak** LE 290
with rosemary reduction, roasted onions, baked potato and garden vegetables
Australisches Ribeye Steak vom Grill, serviert mit Ofenkartoffel und Gemüse
Côte de bœuf d'Australie grillée avec réduction au romarin, pomme au four, légumes
- Grilled Beef Tenderloin** LE 320
with roasted onions and choice of mushroom or pepper sauce
Rinderfilet an Champignons- oder Pfeffer Sauce, mit Ofenkartoffel und Gemüse
Filet de bœuf, choix de sauce au poivre ou aux champignons, pomme au four
- Oriental Mixed Grill** LE 165
Sish Tawouk, beef steak, Kofta and lamb chops, served with Oriental rice and vegetables
Orientalischer Grillteller mit Hühnchen-Spiess, Rindersteak, Hackfleisch-Kofta und Lammkoteletts, serviert mit orientalischem Reis und Grillgemüse
Assiette de grillades orientales avec poulet, steak de bœuf, Kofta haché et côtelettes d'agneau, servi avec riz orientale et légumes grillés
- Surf and Turf** LE 150
Grilled beef filet dressed with prawns, sautéed mushrooms, served with French fries
Rindsfilet garniert mit Garnelen und Champignons, serviert mit Pommes Frites
Filet de bœuf, garnie de crevettes et champignons, servis avec Pommes Frites
- Half Grilled Chicken** LE 135
Marinated chicken in BBQ sauce with roasted onions and vegetables
Grillhähnchen an Barbecue Sauce mit Zwiebeln und Gemüse
Poulet grillé sauce Barbecue avec confits d'oignons et légumes

Nuts **N** | Vegetarian **V** | Healthy Option **H** | Seafood **S**

Please notify your waiter if you have any allergies. Food served may contain:

gluten, shellfish, fish, eggs, soy, milk and lactose, nuts, peanuts, celery, mustard, sesame, lupine, sulphur.

Not included in the All-Inclusive Program.

All prices are in LE Egyptian Pounds, NET. The following will be added to your bill:

12% Service charge, 14% VAT. 1% City tax (when posted to the room).

MAIN DISHES - SEAFOOD

- El Sayadin Seafood Platter from the Grill S** LE 220
marinated jumbo prawns, calamari, seabass filet with Sayadin rice and vegetables
Meeresfrüchteteller mit Garnelen, Kalamari und Seebarsch, serviert mit Reis und Gemüse
Assiette de fruits de mer avec gambas, calamars et loup de mer, avec riz et légumes
- Seabass Filet S** LE 280
served with sautéed mushroom, chili and sweet pepper
Filet vom Wolfsbarsch mit sautierten Pilzen und Chili
Filet de loup de mer, champignons sautés et piments
- Sizzling Prawns Mexican Style S** LE 365
with coloured pepper, garlic, onions and spices, served with Sayadin rice
Garnelen mexikanische Art mit Paprika, Knoblauch und Zwiebeln, serviert mit Reis
Crevettes à la mexicaine aux poivrons, ail, oignons, riz Sayadin
- Salmon and Shrimps S** LE 380
from the grill, served with spinach and potato puree
Lachs und Krevetten vom Grill, serviert mit Spinat und Kartoffelpüree
Saumon et crevettes grillés, servi avec épinards et pomme purée
- Lobster Gratin S** LE 680
The ultimate lobster dish in cream sauce with mustard and Parmesan cheese, served with white rice and vegetable bouquet
Hummer Thermidor an Sahne-Senf Sauce und Parmesan, mit Reis und Gemüse
Homard Thermidor, sauce à la crème et moutarde et Parmesan, riz et légumes
- ½ Lobster | ½ Hummer | ½ homard LE 650
- Penne Pasta with Seafood S** LE 200
in tomato or cream sauce
Penne Nudeln mit Meeresfrüchten, an Tomaten- oder Sahne Sauce
Pâtes aux fruits de mer, sauce tomate ou sauce à la crème
- Sayadin Seabass Tagine S H** LE 105
with tomato, onions, bell pepper and spices, served with rice
Wolfsbarsch gekocht im Schmorgefäß mit Tomate, Zwiebel, Paprika
Tajine de loup de mer avec tomates, oignons et poivrons
- Grilled Salmon Steak S H** LE 190
with capers, lemon and pepper butter
Gegrilltes Lachssteak mit Kapern, Zitrone und Pfeffer-Butter
Steak de saumon grillé avec câpres et citron et beurre au poivre noir

Nuts **N** | Vegetarian **V** | Healthy Option **H** | Seafood **S**

Please notify your waiter if you have any allergies. Food served may contain:
gluten, shellfish, fish, eggs, soy, milk and lactose, nuts, peanuts, celery, mustard, sesame, lupine, sulphur.

Not included in the All-Inclusive Program.

All prices are in LE Egyptian Pounds, NET. The following will be added to your bill:

12% Service charge, 14% VAT. 1% City tax (when posted to the room).

DESSERTS

Om Ali N LE 50

The famous baked Egyptian dessert, takes approx. 20 minutes
Ägyptische Süßspeise, Blätterteig mit Sahne überbacken (Zubereitungszeit ca 20 Min.)
Dessert égyptien avec pâte feuilletée cuit au four avec crème

Flamed Crème Brûlée with Orange LE 50

Crème Brûlée mit Karamellkruste an Orangen Sauce
Crème brûlée à l'orange

Black and White Chocolate Mousse LE 65

Schwarzes und weißes Schokoladen Mousse
Mousse au chocolat noir et blanc

Fresh Fruit Salad LE 50

Served with a scoop of Mövenpick Ice Cream
Frischer Obstsalat mit einer Kugel Mövenpick Eis
Salade de fruits avec une boule de glace Mövenpick

Mövenpick Ice Cream LE 35

Per scoop
Mövenpick Ice Cream (pro Kugel)
Glace Mövenpick (par boule)

Nuts N | Healthy Option H

Please notify your waiter if you have any allergies. Food served may contain:
gluten, shellfish, fish, eggs, soy, milk and lactose, nuts, peanuts, celery, mustard, sesame, lupine, sulphur.

Not included in the All-Inclusive Program.

All prices are in LE Egyptian Pounds, NET. The following will be added to your bill:

12% Service charge, 14% VAT. 1% City tax (when posted to the room).