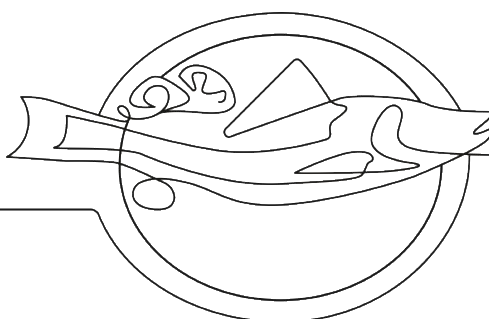


WHITE SANDS



MEDITERRANEAN RESTAURANT
DINNER MENU

SOUP

Tomato & Roasted Bell Pepper Soup

Roasted creamy soup with bell peppers, tomato, and butter

Geröstete cremige Suppe mit Paprika, Tomaten und Butter

Lobster Soup

Curried lobster cream soup, mussel, and coconut tempura

Hummercremesuppe mit Curry, Miesmuschel Kokosnuss Tempura

Moroccan Harrira Soup

Lamb dice, black lentil, chickpeas, ginger, and fresh coriander

Gewürfeltes Lamm, schwarze Linsen, Kichererbsen, Ingwer und Frischer

SALADS

Halloumi Cheese

Grilled halloumi cheese, watercress, and cherry tomato

Gegrillter Halloumi-Käse, Brunnenkresse und Kirschtomaten

Panzanella Salad

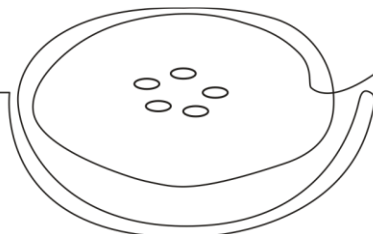
Tomato, cucumber, yellow pepper, onions, capers, basil, sun-dried tomato, toasted bread, balsamic vinegar, and virgin olive oil

Tomaten, Gurken, Gelbe Paprika, Zwiebeln, Kapern, Basilikum, sonnengetrocknete Tomaten, Geröstetes Brot, Balsamico-Essig und Natives Olivenöl

Seafood Salad

Squid, shrimp, mussel, hammour, asparagus, cherry tomato, raspberry, vinegar, and olive oil dressing

Tintenfisch, Garnelen, Muscheln, Hammour Kabeljau, Spargel, und Kirschtomaten In Himbeeressig-Olivenöl Dressing



HOT APPETIZERS

Arancini

Fried risotto balls, and mozzarella

Frittierte Risottobällchen, gefüllt mit Mozzarella

Beetroot Gravadlax

Beet cured salmon, cucumber-daikon cress salad, and cilantro mayonnaise

Rote Beete gebeizter Lachs, Gurken-Daikon

Rettich Kresse-Salat und Koriander Mayonnaise

Gambas Al Ajillo

Shrimp, chili and garlic in virgin olive oil, parsley, and garlic bread

Garnelen, Chili und Knoblauch in virgin Olivenöl, Petersilie, dazu Knoblauchbrot



FISH & SEAFOOD

Asteria's Seafood

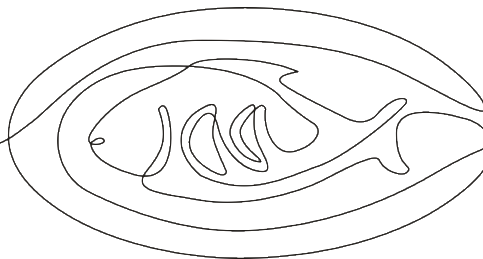
Grilled prawns, octopus, calamari, sea bass, potatoes, and sautéed vegetables

Gegrillte Garnelen, Octopus, Calamari, Wolfsbarschfilet, sautiertes Gemüse und Kartoffeln

Salmon En Papillote

Salmon fillet baked in foil with aromatic herbs, citrus fruits, and seasonal vegetables

In Folie gebackenes Lachsfilet mit aromatischen Kräutern, Zitrusfrüchten, und Gemüse der Saison



FROM THE GRILL

Grilled Chicken

Half spiced grilled chicken, grilled vegetables, rosemary, and potatoes

Halbgewürztes gegrilltes Hähnchen, Gegrilltes Gemüse, Rosmarin und Kartoffeln

Beef Medallion

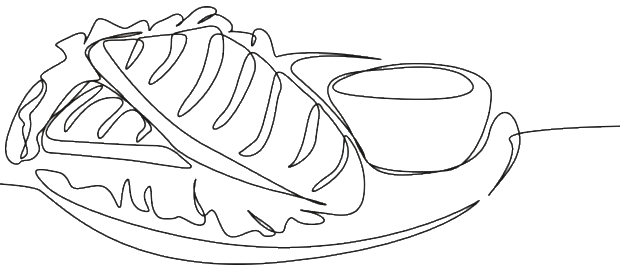
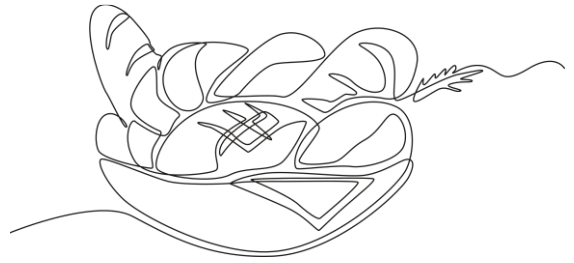
Grilled beef tenderloin, grilled vegetables, mashed potatoes, and gravy mushroom sauce

Gegrilltes Rinderfilet, gegrilltes Gemüse, Kartoffelpüree und Pilzsoße

Veal Milanese

Pan-fried breaded veal loin, grilled vegetables, and matchstick potatoes

Panierte Kalbslende, gegrilltes Gemüse und Zündholzkartoffeln



DESSERTS

Tiramisù

Mascarpone cheesecake, savoiardi biscuits
soaked in espresso coffee

Mascarponekreme mit in Espresso getränktem
Löffelbiskuit

Crème Caramel

A sweet custard dessert, and caramel sauce layers

Ein süßes Puddingdessert mit Karamellsoße

Chocolate Mousse

Chocolate mousse, served with crunchy chocolate
orange sauce

Schokoladenmousse, serviert mit knuspriger
Schokolade Orangensauce

Apple Strudel

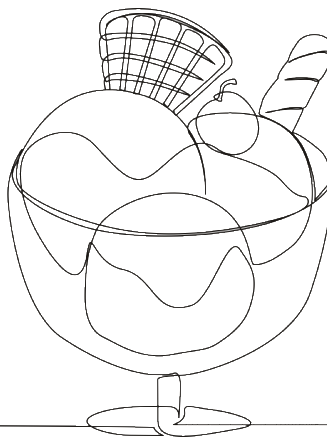
Apple strudel served with vanilla ice, and vanilla sauce

Apfelstrudel, serviert mit Vanilleeis und Vanillesauce

Ice Cream

Please ask your waiter for the available flavors

Bitte fragen Sie Ihren Kellner nach den verfügbaren
Geschmacksrichtungen



PLANT BASED MENU

STARTERS

Roasted Beet & Orange Salad

Roasted beets, orange segments, arugula, and nuts

Geröstete Rote Bete, Orangenspalten, Rucola und Nüsse

Sweet Potato & Black Bean Quesadillas

Sweet potatoes, onions, black beans, and cilantro

Süßkartoffeln, Zwiebeln, schwarze Bohnen und Koriander

MAIN COURSES

Lentil & Vegetable Curry

Mixed lentils, onions, ginger, and assorted vegetables

Gemischte Linsen, Zwiebeln, Ingwer, und Gemüse

Mushroom Risotto

Arborio rice, fresh mushrooms, and vegetable broth

Arborio-Reis, frische Pilze und Gemüsebrühe

DESSERTS

Vegan Strawberry Chia Pudding

Chia seeds, maple syrup, almond milk, and Egyptian strawberries

Chia-Samen, Ahornsirup, Mandelmilch und Ägyptische Erdbeeren

Gajar Ka Halwa - 7

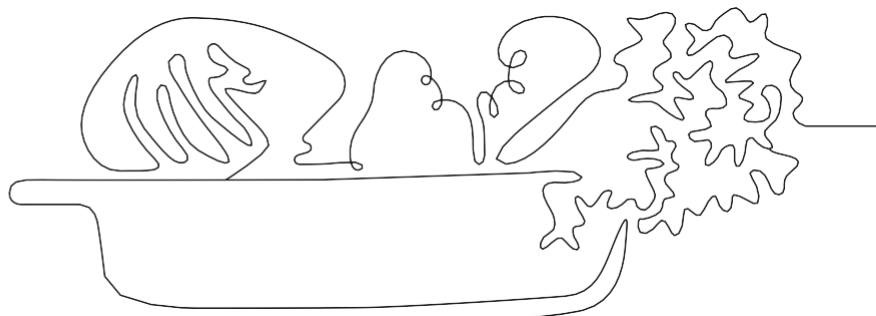
Grated carrots, almonds, sugar, and coconut milk

Geriebene Karotten, Mandeln, Zucker und Kokosmilch

Vegan Chocolate Avocado Mousse

Ripe avocados, cocoa powder, agave nectar, and dark chocolate

Reife Avocados, Kakaopulver, Agavennektar und Zartbitterschokolade



Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements

KIDS MENU

STARTERS

Veggie Spring Roll

Spring rolls, healthy vegetables, and dip

Frühlingsrollen, gesundes Gemüse und Dip

Mini Caprese Skewers

Egyptian tomatoes, mozzarella, and fresh basil

Ägyptische Tomaten, Mozzarella und frisches Basilikum

MAIN COURSES

Chicken Strips

Crispy breaded chicken with French fries, mayonnaise, and ketchup

Knusprig paniertes Hähnchen mit Pommes

Frites, Mayonnaise und Ketchup

Mini Pita Pizza

Egyptian baladi bread stuffed with cheese, and secret tomato sauce

Ägyptisches Baladi-Brot gefüllt mit Käse und geheimer Tomatensoße

DESSERTS

Jazy Fruit Salad

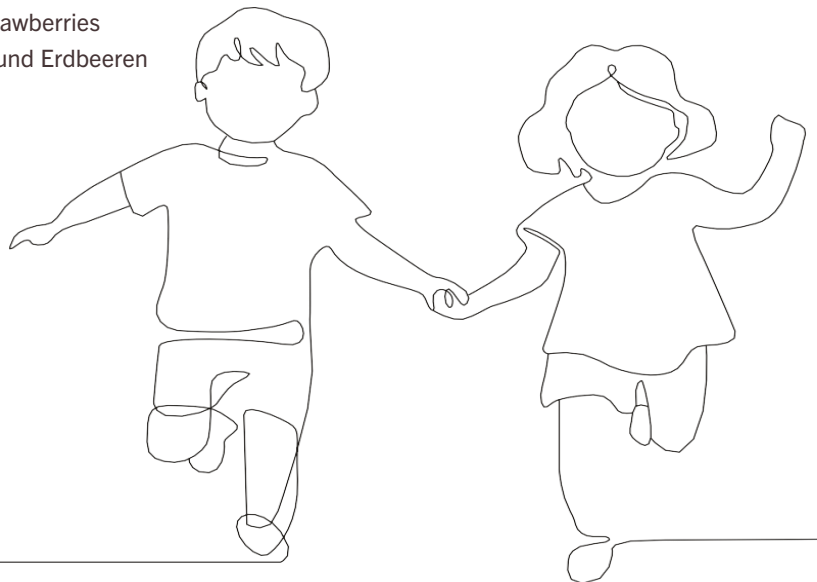
Delicious seasonal Egyptian fruits

Köstliche ägyptische Früchte der Saison

Yoghurt Parfait

Greek yoghurt, granola, and strawberries

Griechischer Joghurt, Granola und Erdbeeren



Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements