

LE CEDRE SET MENU

(wielkość porcji zależy od ilości osób)



Dodatek do zestawu: ryż Basmati / Basmati rice

Tabbouleh

Narodowa sałatka libańska z natki pietruszki
National Lebanese salad based on parsley

Loubieh bil Zeit

Zielona fasolka, pomidory, cebula, oliwa z oliwek
Green beans, tomatoes, onion and olive oil

Mdardara

Soczewica z ryżem z prażoną cebulką
Lentils with rice with deep fried onion

Hommous

Pure z ciecioriki libańskiej z sosem sezamowym
Pureed chickpeas with sesame sauce

Babaghanouj

Grillowany, siekany bakłażan z warzywami
Grilled minced eggplant with vegetables

Shanklish

Ser libański na ostro, pomidor, cebula, oliwa, natka
Spicy cheese, tomato, onion, parsley

Labneh

Libański ser kremowy
Home made Lebanese creamy cheese

Warak Inab

Liście winogron nadziewane ryżem i ziołami
Vine leaves stuffed with rice, herbs and spices

Basterma

Plasterki przyprawionej suszonej wołowiny
Slices of spiced, age dried beef

Kofta Nayeh

Libański tatar z natką i cebulą polany oliwą
Lebanese tatar with onion, parsley, olive oil

Halloumi

Kawałki sera Halloumi z grilla
Grilled slices of Halloumi cheese

Sambousik Lahme

Pierogi nadziewane mięsem
Deep fried pstry stuffed with beef

Falafel

Smażone kulki wegańskie
Deep fried vegan balls

Krayedis

Krewetki smażone w sosie czosnkowo, kolendrowo, cytrynowym
Pan fried shrimps with garlic

Kafta Halabijeh

Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla
Minced grilled lamb on a skewer

Shish Taouk

Szaszłyki drobiowe grillowane
Cubes of chicken fillet grilled on a skewer

CENA ZESTAWU NA 2 OSOBY 198 ZŁ

każda kolejna osoba +99 zł

Dla każdego zestawu talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku + 23 zł od osoby

For each set dessert with coffee or tea + 23 pln per person

BEIRUT SET MENU

(wielkość porcji zależy od ilości osób)

**Tabbouleh**

Narodowa sałatka libańska z natki pietruszki
National Lebanese salad based on parsley

Loubieh bil Zeit

Zielona fasolka, pomidory, cebula, oliwa z oliwek
Green beans, tomatoes, onion and olive oil

Labneh

Libański ser kremowy
Home made Lebanese Creamy Cheese

Hommous

Pure z cieciorzki libańskiej z sosem sezamowym
Pureed chickpeas with sesame sauce

Moutabbal

Pasta z pieczonych bakłażanów z sosem sezamowym
Baked eggplant with tahini

Shanklish

Domowy ser libański na ostro
Spicy homemade cheese, tomato and onions

Fatayer

Pierogi nadziewane szpinakiem i orzeszkami pinii
Pastry filled with spinach and pine nuts

Rakaik

Ciasto francuskie nadziewane serem
Puff pastry rolls stuffed with cheese

Kousa Mehchi

Cukinia z jagnięciną, ryżem w sosie pomidorowym
Zucchini stuffed with lamb & rice, in tomato sauce

Shish Taouk

Szaszłyki drobiowe grillowane
Cubes of chicken fillet grilled on a skewer

Kafta Halabiyeh

Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla
Minced lamb grilled

Ryż Basmati

Ryż Basmati
Basmati rice

CENA ZESTAWU NA 2 OSOBY 170 ZŁ

każda kolejna osoba +85 zł

Dla każdego zestawu talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku + 23 zł od osoby

For each set dessert with coffee or tea + 23 pln per person

MENU WEGAŃSKIE

(wielkość porcji zależy od ilości osób)



Hommous

Pure z cieciorki libańskiej z sosem sezamowym
Pureed chickpeas with sesame sauce

Tabbouleh

Narodowa sałatka libańska z natki pietruszki
National Lebanese salad based on parsley

Babaghanouj

Grillowany, siekany bakłażan z warzywami
Grilled minced eggplant with vegetables

Loubieh bil Zeit

Gotowana zielona fasolka, cebula, sos pomidorowy
Cooked green beans, onions, tomato sauce

Mdardara

Soczewica z ryżem z prażoną cebulką
Lentils with rice with deep fried onion

Warak Inab

Liście winogron nadziewane ryżem i ziołami
Vine leaves stuffed with rice, herbs and spices

Batata Harra

Ziemniaki smażone na ostro
Fried spicy potatoes

Hommous z pieczarkami

Hommous ze smażonymi pieczarkami
Hommous with mushroom

Fatayer

Pierogi nadziewane szpinakiem i orzeszkami pinii
Pastry filled with spinach and pine nuts

Sheikh el Mahshi

Bakłażan z warzywami
Oven baked eggplant & vegetables, cheese

Falafel

Smażone kulki wegańskie z sosem sezamowym
Deep fried vegan balls with sesame sauce

Ryż Basmati

Ryż Basmati
Basmati rice

CENA ZESTAWU NA 2 OSOBY 160 ZŁ

każda kolejna osoba + 80 zł

Dla każdego zestawu talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku + 23 zł od osoby

For each set dessert with coffee or tea + 23 pln per person

MENU DLA PARY

**Hommous**

Pure z cieciorke libańskiej z sosem sezamowym
Pureed chickpeas with sesame sauce

Tabbouleh

Narodowa sałatka libańska z natki pietruszki
National Lebanese salad based on parsley

Moutabbal

Pasta z pieczonych bakłażanów z sosem sezamowym
Baked eggplant with tahini

Ryż Basmati

Ryż Basmati
Basmati rice

Arayes

Mięso mielone w chlebie libańskim z rusztu
Grilled lebanese bread stuffed with minced meat

Falafel

Smażone kulki wegańskie z sosem sezamowym
Deep fried vegan balls with sesame sauce

Kafta Halabiyeh

Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla
Minced lamb grilled

CENA ZESTAWU NA 2 OSOBY 129 ZŁ

Dla każdego zestawu talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku + 23 zł od osoby
For each set dessert with coffee or tea + 23 pln per person