

LE CEDRE SET MENU

(wielkość porcji zależy od ilości osób)



* zdjęcie poglądowe zestawu / sample photo of the set menu

Tabbouleh

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

Babaghanouj

Grillowany, siekany bakłażan z warzywami
Grilled minced eggplant with vegetables

Basterma

Plasterki przyprawionej suszonej wołowiny
Slices of spiced, age dried beef

Krayedis

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

Shmandar

Sałatka z buraków, zielona fasolka, cytryna, oliwa
Beetroot salad, green beans, lemon, olive oil

Shanklish

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

Kofta Nayeh

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

Kafta Halabijeh

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

Mdardara

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

Labneh

Libański ser kremowy
Home made Lebanese creamy cheese

Halloumi

Kawałki sera
Halloumi z grilla
Grilled slices of Halloumi cheese

Shish Taouk

Szaszłyki drobiowe grillowane
Cubes of chicken fillet grilled on a skewer

Hommous

Pure z ciecior ki libańskiej z sosem sezamowym
Pureed chickpeas with sesame sauce

Warak Inab

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

Falafel

Smażone kulki wegańskie
Deep fried vegan balls

Ryż Basmati

Ryż Basmati
Basmati rice

CENA ZESTAWU

2 osoby 198 zł, 3 osoby 297 zł, 4 osoby 396 zł, 5 osób 495 zł
6 osób 594 zł, 7 osób oraz więcej 99 zł od osoby/per person

Dla każdego zestawu talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku + 28 zł od osoby
For each set dessert with coffee or tea + 28 pln per person

BEIRUT SET MENU

(wielkość porcji zależy od ilości osób)



* zdjęcie poglądowe zestawu / sample photo of the set menu

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

Falafel

Smażone kulki wegańskie, tahina
Deep fried vegan balls with tahina

Kousa Mehchi

Cukinia z jagnięciną i ryżem, sos pomidorowy
Zucchini stuffed with lamb and rice, tomato sauce

Kafta Halabiyeh

Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla
Minced lamb grilled

Ryż Basmati

Ryż Basmati
Basmati rice

CENA ZESTAWU

2 osoby 178 zł, 3 osoby 267 zł, 4 osoby 356 zł, 5 osób 445 zł
6 osób 534 zł, 7 osób oraz więcej 89zł od osoby/per person

Dla każdego zestawu talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku + 28 zł od osoby
For each set dessert with coffee or tea + 28 pln per person

MENU WEGAŃSKIE

(wielkość porcji zależy od ilości osób)



* zdjęcie poglądowe zestawu / sample photo of the set menu

Hommous

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

Mdardara

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

Fatayer

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

Tabbouleh

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

Warak Inab

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

Sheikh el Mahshi

Bakłażan z warzywami
Oven baked eggplant & vegetables, tomato sauce

Babaghanouj

Grillowany, siekany bakłażan z warzywami
Grilled minced eggplant with vegetables

Batata Harra

Ziemniaki smażone na ostro
Fried spicy potatoes

Falafel

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

Loubieh bil Zeit

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

Hommous z pieczarkami

Hommous ze smażonymi pieczarkami
Hommous with mushroom

Ryż Basmati

Ryż Basmati
Basmati rice

2 osoby 178 zł, 3 osoby 267 zł, 4 osoby 356 zł, 5 osób 445 zł
6 osób 534 zł, 7 osób oraz więcej 89zł od osoby/per person

CENA ZESTAWU

Dla każdego zestawu talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku + 28 zł od osoby
For each set dessert with coffee or tea + 28 pln per person

MENU DLA PARY

**Hommous**

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

Arayes

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

Kafta Halabiyeh

Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla
Minced lamb grilled

Tabbouleh

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

Falafel

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

Ryż Basmati

Ryż Basmati
Basmati rice

Moutabbal

Pasta z pieczonych bakłażanów z sosem sezamowym
Baked eggplant with tahini

Dodatki do zestawu:

Chleb Pita Pita Bread

Sos szefa

harissa, pomidory, cebula i natka
Spicy Harissa with tomatoes, onion and parsley

Toum

krem czosnkowy garlic cream

CENA ZESTAWU NA 2 OSOBY 139 ZŁ

Dla każdego zestawu talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku + 28 zł od osoby
For each set dessert with coffee or tea + 28 pln per person