



lecedre.pl
since 1997

Le Cedre®

Restauracje Libańskie



LIBAŃSKIE ZIMNE TAPAS / MEZZAH •

1. Toun

Krem czosnkowy
Garlic Cream



كريم الثوم

21 pln
160g

3. Mdardara

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



مدردرة

23 pln
160g

5. Sos Szefa

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



صلصة الشيف

21 pln
160g

6. Hommous

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



حمص

24 pln
220g

8. Labneh

Libański biały domowy
ser kremowy
Home made
Lebanese
creamy cheese



لبنة

23 pln
160g

9. Labneh

Labneh z czosnkiem
i zaatar
Labneh with garlic
and zaatar



لبنة بالثوم

23 pln
180g

7. Loubieh bil Zeit

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



لوبيا بالزيت

22 pln
200g

11. Shanklish

Domowy ser libański
na ostro, pomidor,
cebula, oliwa, natka
Spicy homemade
cheese, tomato,
onion, parsley



شنگليش

25 pln
170g

12. Lsanat

Plastry ozora wołowego,
oliwa, sos czosnkowy
Beef tongue with olive
oil and garlic sauce



لسانات

27 pln
160g

2. Khyar Bil Laban

Jogurt z ogórkami
i miętą
Cucumber and mint
with yogurt



خيار باللبن

23 pln
200g

14. Warak Inab

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



ورق عنب

26 pln
160g

10. Shmandar

Libańska sałatka z
buraków, zielona fasolka,
cytryna i oliwa
Lebanese betroot salad,
green beans, lemon juice,
olive oil



23 pln
160g

🌱 Dania wegańskie / Vegan
🌶️ Dania ostre / Spicy dishes

1 Zawiera zboża zawierające gluten oraz produkty pochodne

• LEBANESE COLD TAPAS / MEZZAH

16. Hommous 10

Beiruty

Hommous z natką, pomidorami i cebulą
Hommous with tomatoes, parsley and onion

همص بيروتى



24 pln
220g

17. Moutabbal 10

Pasta z pieczonych bakłażanów z sosem sezamowym
Baked eggplant with sesame sauce

تبلى باذنجان



27 pln
170g

18. Babaghanouj 7

Grillowany, siekany bakłażan z warzywami
Grilled minced eggplant with vegetables

باباغنجوج



27 pln
170g

19. Tabbouleh 1

Narodowa sałatka libańska z natki pietruszki
Traditional Lebanese Salad based on parsley

تبولة



29 pln
250g

23. Kabis 7

Koktail warzywny w occie
Mix of Lebanese pickles

كيس



23 pln
170g

24. Fatoush 1

Mieszane świeże warzywa z ziołami
Mix of fresh vegetables sprinkled with herbs

فتوش



29 pln
250g

50. Basterma 7

Plasterki domowej suszonej wołowiny
Slices of spice aged dried beef

بسطرمة



30 pln
80g

24a. Makdus 7 8

Mini bakłażan faszerowany orzechami i chili
Mini eggplants stuffed with nuts and chili pepper

مكدوس



30 pln
150g

52. Kofta Nayeh 7 8

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

كفتة نية



39 pln
120g

Baalbak Choice

Dowolny wybór 6 różnych zimnych i gorących zakąsek
6 different cold and warm starters of your choice

149 pln
6 dużych

20. Muhammara 7 8

Pasta z grillowanej ostrej papryki, orzechy włoskie, sos z granatu, oliwa
Grilled spicy red pepper smashed with walnuts, pomegranate sauce, olive oil



27 pln
160g

Wszystkie zakąski serwowane są z chlebem pita

All appetizers are served with pita bread.

7 Zawiera mleko i produkty pochodne

8 Zawiera orzechy

10 Zawiera nasiona sezamu i produkty pochodne

LIBAŃSKIE GORĄCE TAPAS / MEZZAH

25. Falafel 10

Smażone kulki wegańskie i sos tahina
Deep fried vegan balls with tahini sauce



فلافل

27 pln
200g

26. Rakaik 17

Ciasto francuskie nadziewane serem
Puff pastry rolls stuffed with cheese



رقائق جبنة

24 pln
130g

27. Sambousik 17 8

Lahme

Pierogi nadziewane mięsem

Deep fried, pastry stuffed with beef

and nuts سمبوسك باللحم



23 pln
150g

28. Sambousik 17

Jebne

Pierogi nadziewane serem

Deep fried pastry, stuffed with creamy cheese

سمبوسك جبنة



23 pln
150g

29. Fatayer 1 8

Pierogi nadziewane szpinakiem i pine

Deep fried pastry, filled with spinach

and pine nuts

فتاير بالسبانخ



23 pln
150g

32. Kebbeh Mekliyah 1 8

Smażone kulki jagnięce z orzechami i kaszą bulgur

Fried ground meat balls stuffed with lamb and nuts

كبة مقلية



25 pln
200g

40. Mkanik

Delikatne, libańskie kabanoski domowej roboty, z sosem z granatu

Lebanese home made sausages, pomegranate sauce

مقانيق



26 pln
150g

43. Kallaj Halloumi 1

Halloumi w chlebie libańskim z rusztu

Halloumi cheese in grilled Lebanese bread

كلاج حلومي



28 pln
130g

35. Kasbeh

Wątróbka drobiowa smażona, czosnek, granat

Pan fried chicken liver, garlic, pomegranate

كصبة دجاج



27 pln
180g

36. Batata 2 2 2

Harra

Ziemniaki smażone na ostro

Fried spicy potatoes

بطاطا حمرّة



23 pln
150g

37. Foul 2

Medammas

Gotowany bób, sok z cytryny, oliwa z oliwek

Boiled broad beans served in olive oil

فول مدمن



26 pln
240g

38. Kallaj 1 7

Lahme

Ser i mięso w chlebie libańskim z rusztu

Grilled cheese & meat in Lebanese bread

كلاج لحم



28 pln
150g

1 Dania wegańskie / Vegan
2 Dania ostre / Spicy dishes

1 Zawiera zboża zawierające gluten oraz produkty pochodne

2 Skorupiaki oraz produkty pochodne
4 Ryby i produkty pochodne

• LEBANESE WARM TAPAS / MEZZAH

39. Arayes 🍴

Mięso mielone w chlebie libańskim z rusztu, sos szefa
Grilled Lebanese bread stuffed with minced meat



عرايس

28 pln
150g

41. Sejouk

Kielbasa po libańsku na ostro
Spicy lebanese sausage



سجوق

29 pln
170g

42. Lsanat smażony

Smażone plastry ozora wołowego, oliwa, sos czosnkowy
Beef tongue pan fried in olive oil and garlic



لسانات مقليه

29 pln
160g

45. Hommous 7 8 10

Lahme
Hommous ze smażoną wołowiną
Hommous topped with pan grilled beef



محمص مع اللحمه

31 pln
180g

46. Hommous Shawarma

Hommous ze smażonym kurczakiem
Hommous topped with pan grilled chicken



محمص شاورما دجاج

31 pln
180g

47. Halloumi 7

Kawałki sera
Halloumi z grilla, oliwki
Grilled slices of Halloumi cheese, olives



هلومي

30 pln
130g

33. Arnabit

Smażony Kalafior z sosem tahina
Fried Cauliflower with tahini sauce



القرنيط المقلي

25 pln
240g

48. Krayedis Mezzah

Krewetki smażone w sosie czosnkowo kolendrowo cytrynowym
Pan fried shrimps in a garlic sauce



كريدس مقلي

36 pln
130g

• ZUPY / SOUPS

55. Shourbat 🍴

Addas
Zupa z soczewicy
Lentil soup



شوربة العدس

20 pln
250g

56. Shourbat 1

Dijaj
Zupa pomidorowa z kurczakiem
Chicken and tomato soup



شوربة الدجاج

19 pln
300g

56a. Shourbat 1

Ghanam
Domowy rosół z jagnięciny
Young lamb soup with vermicelli



شوربة الغنم

22 pln
250g

Wszystkie zakąski serwowane są z chlebem pita

All appetizers are served with pita bread.

7 Zawiera mleko i produkty pochodne

8 Zawiera orzechy

10 Zawiera nasiona sezamu i produkty pochodne

MIĘSA I DRÓB •

60. Kafta

Halabiyeh

Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego
Minced grilled lamb on a skewer

كفتة حلبيه



49 pln
360g

64. Shish Taouk

Szaszłyki drobiowe grillowane z filetu
Cubes of chicken fillet grilled on a skewer

شيش طاووق



52 pln
380g

61. Kafta Ezmir

Kulki mięsne w sosie pomidorowym
Meat balls in a tomato sauce

كفتة انمير



49 pln
430g

67. Lahem

Mechwi

Szaszłyki z cielęciny z grilla
Cubes of veal grilled on a skewer

شققت



69 pln
400g

62. Kafta Harra

Pikantne szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla
Grilled spicy minced lamb on a skewer

كفتة حارة



50 pln
360g

68. Shawarma

Lahme 1 7 10

Plastry wołowiny z grilla tahina
Grilled slices of beef with tahini sauce

شاورمة لحم



52 pln
380g

63. Shawarma

Dijaj 1 7

Plastry z piersi z kurczaka z grilla
Slices of grilled chicken breast

شاورمة دجاج



49 pln
430g

69. Mashawy

Grillowane szaszłyki z kurczaka, cielęciny i jagnięciny
Assortment of grilled skewers of veal, lamb, chicken

مشاوي مشكلة



69 pln
460g

70. Kastaleta

Ghanam

Antrykot jagnięcy z grilla
Tender lamb chops grilled on charcoal

كستليتة ريش غنم



77 pln
430g

Frytki, ryż basmati lub bulgur - do wyboru są wliczone w cenę dania głównego

All main dishes are served with a choice of French fries, Basmati Rice or Bulgur

Podczas wizyty grup od 4 osób doliczamy 10% za serwis
For parties of 4 people or more a 10% service charge is added to the bill

🌱 Dania wegańskie / Vegan
🔥 Dania ostre / Spicy dishes

1 Zawiera zboża zawierające gluten oraz produkty pochodne

2 Skorupiaki oraz produkty pochodne
4 Ryby i produkty pochodne

• RYBY I OWOCE MORZA

76. Kalmary 1 3 13

Kalmary smażone,
sos koktajlowy
Fried Calamari Rings,
cocktail sauce



44 pln
360 g

83. Krayedis 2

Krewetki smażone w
sosie czosnkowo
kolendrowo cytrynowym
Pan fried shrimps
topped with garlic and
coriander

قريدس مقلي



66 pln
360g

91. Kousa Mehchi

Cukinia nadziewa
jagnięciną, ryżem
basmati
Zucchini stuffed with
lamb and basmati
rice

محمشي الكوسا



44 pln
430g

95. Sheikh el 7

Mahshi

Zapiekany bakłażan z
warzywami i serem, sos
pomidorowy Baked
eggplant with vegetables
and cheese, tomato sauce

شيفخ المحشي



44 pln
430g

98. Szpinak 7

Szpinak duszony, feta,
soczewica, ryż
Spinach stewed, feta,
lentils, rice

سبانخ مع العدس



47 pln
300g

79. Samkeh 4

Harrah

Filet z łososia z rusztu
z ostrym sosem
Grilled salmon fillet
served with a spicy
sauce

سلمون مشوي



77 pln
380g

Inne Extras

Frytki / Bulgur / ryż basmati
French fries / Bulgur / basmati rice

15 pln

Warzywa Grillowane
Grilled Vegetables

19 pln

• DANIA FASZEROWANE

93. Kharouf 1 5

Mehchi

Pieczona jagnięcina
duszona z ryżem
Young tender lamb
oven baked served with
rice

خاروف محشي



63 pln
380g

• DANIA WEGETARIAŃSKIE

97. Okra 6

Okra w sosie
pomidorowym z ryżem
Okra cooked in tomato
sauce with rice

باميا



45 pln
430g

Frytki, ryż basmati lub bulgur - do wyboru
są wliczone w cenę dania głównego

All main dishes are served with a choice of
French fries, Basmati Rice or Bulgur

Podczas wizyty grup od 4 osób doliczamy 10% za serwis
For parties of 4 people or more a 10% service charge is added to the bill

5 Orzeszki ziemne, orzechy arachidowe, produkty pochodne

7 Zawiera mleko i produkty pochodne

10 Zawiera nasiona sezamu i produkty pochodne

DESERY •

Ousmallieh 1 7

Ciasto nitkowe z kremem budyniowym lub lodami, syrop różany, pistacje
Thread cake with custard cream or vanilla ice cream, rose water and pistachio



عصمية

Halawa 1 3 8 10

arabska chałka zawijana w naleśniku, pistacje, banany
Arabic halva wrapped in a pancake, pistachio, banana



حلاوة الطحينية

Bouza 7

Lody truskawkowe, waniliowe, czekoladowe z syropem z daktyli
Strawberry, chocolate, vanilla, ice cream scoops with jallab syrup



بوظة

Baklawa 1 8

Typowy deser libański: delikatne kruche ciasto nadziewane mielonymi orzeszkami
Layers of pastry filled with nuts and pistachio



بقلاوة

Mouhalabieh 8

Panna Cotta po libańsku z nutą wody różanej
Lebanese Panna Cotta with rose water



مهلبية

Le Cedre 1 7 8 10

Półmisek dla 2 osób: Baklawa Halawa, Ousmallieh
Dessert platter for 2 person: Baklawa, Halawa, Ousmallieh



جاط حلويات لشخصيتين



Le Cedre®
Restauracje Libańskie



1 Zawiera zboża zawierające gluten oraz produkty pochodne

3 Jaja oraz produkty pochodne
7 Mleko i produkty pochodne

8 Orzechy oraz produkty pochodne
10 Nasiona sezamu i produkty pochodne

• SPECJALNE ZAMÓWIENIA

Udziec jagnięcy

Udziec jagnięcy
Leg of lamb with rice

490 pln

(Zamówienie 8 godz. wcześniej)

(Order 8 hours in advance)

(تطلب قبل 8 ساعات للتحضير)

فخذ خروف

Kharouf Mehchi

Całe jagnię pieczone
podawane z ryżem
Whole young lamb oven
baked with rice

1450pln

(Zamówienie 12 godz. wcześniej)

(Order 12 hours in advance)

(تطلب قبل 12 ساعات للتحضير)

خاروف مشوي كامل (مع الرز)

Salmon Bellevue

Cały łosoś pieczony
serwowany z tahiną
Whole salmon oven baked
with tahina sauce

490 pln

(Zamówienie 12 godz. wcześniej)

(Order 12 hours in advance)

(تطلب قبل 12 ساعات للتحضير)

سمكة سلمون كاملة

• TANIEC BRZUCHA

Taniec brzucha

Taniec brzucha wedle życzenia, rezerwacja
dzień wcześniej
Belly Dancer on demand, to be reserved one
day before

550 pln

(rezerwacja dzień wcześniej)

(to be reserved one day before)

• WYKAZ ALERGENÓW

- 1 Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) oraz produkty pochodne.
- 2 Skorupiaki oraz produkty pochodne.
- 3 Jaja i produkty pochodne.
- 4 Ryby i produkty pochodne.
- 5 Orzeszki ziemne, orzechy arachidowe oraz produkty pochodne.
- 6 Soja i produkty pochodne.
- 7 Mleko i produkty pochodne.
- 8 Orzechy: migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacje oraz produkty pochodne.
- 9 Seler i produkty pochodne.
- 10 Nasiona sezamu i produkty pochodne.
- 11 Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/ w przeliczeniu na SO₂
- 12 Łubin i produkty pochodne.
- 13 Mięczaki i produkty pochodne.

NAPOJE GORĄCE

Herbata / Tea	13 pln
Herbata po Libańsku/ Lebanese Tea	15 pln
Herbata zimowa z imbirem i pomarańczą	15 pln
Kahwa Bayda napój z kwiatu pomarańczy	15 pln
Espresso	10 pln
Podwójne Espresso	13 pln
Kawa po Libańsku	15 pln
Capuccino	16 pln
Cafe Latte	16 pln

NAPOJE ALKOHOLOWE NA GORĄCO

Fenicka Kawa z kardamonem i Arakiem	30 pln
Fenicka Herbata z rumem	30 pln
Irish Coffee: Irish Whiskey, kawa, bita śmietana	30 pln
Grzane wino 0,25l	19 pln

NAPOJE ZIMNE

Pepsi / Pepsi Max (zero cukru)	0,2L	12 pln
Mirinda / 7Up / Schweppes Tonic	0,2L	12 pln
Woda Krystaliczne Źródło	0,3L	10 pln
Woda Cisowianka	0,7L	19 pln
Soki i napoje Toma	0,3L	12 pln
Red Bull	0,25L	15 pln
Sok ze świeżych pomarańczy	0,3L	22 pln
Ayran	0,3L	12 pln
San Pellegrino	0,75L	23 pln
Aqua Panna	0,75L	23 pln
Lemoniada	0,3L	18 pln
Lemoniada różana	0,3L	18 pln
Nektar mango / guawa	0,3L	13 pln
Sok dzbanek	1L	38 pln
Sok ze świeżych pomarańczy	1L	58 pln
Lemoniada dzbanek	1L	49 pln



PIWO

Okocim beczkowe	0,5l	18 pln
Okocim beczkowe	0,3l	15 pln
Okocim Klasyczna Pszenica	0,5l	19 pln
Zatecky Cerny (ciemne)	0,5l	19 pln
Heineken	0,33l	18 pln
Corona	0,33l	18 pln
Piwo bezalkoholowe	0,33l	14 pln

APERITIF

Kir	15cl	23 pln
Kir Royal	15cl	28 pln
Martini	8cl	17 pln
Campari	4cl	17 pln
Campari z sokiem	4cl	23 pln
Arak	4cl	21 pln
Pemod	4cl	18 pln
Ricard	4cl	18 pln
Grappa	4cl	18 pln
Sherry/Porto	4cl	16 pln

WHISKY

Ballantine's	4cl	19 pln
J&B	4cl	19 pln
Dewar's	4cl	19 pln
Grant's	4cl	19 pln
Jim Beam	4cl	22 pln
Jim Beam	0,7l	335 pln
Jack Daniels	4cl	22 pln
Jack Daniels	0,7l	335 pln
Johnnie Walker Red	4cl	19 pln
Johnnie Walker Red	0,7l	300 pln
Johnnie Walker Black	4cl	25 pln
Johnnie Walker Black	0,7l	390 pln
Chivas Regal	4cl	26 pln
Chivas Regal	0,7l	399 pln
Glenfiddich	4cl	29 pln
Talisker	4cl	29 pln

KONIAK / BRANDY

Stok'84	4cl	21 pln
Metaxa	4cl	21 pln
Courvoisier VS	4cl	28 pln
Rémy Martin VSOP	4cl	30 pln
Courvoisier XO	4cl	80 pln
Remy Martin XO	4cl	80 pln

RUM, GIN & VODKA

Bacardi	4cl	17 pln
Captain Morgan	4cl	17 pln
Seagram's Gin	4cl	17 pln
Tequila	4cl	16 pln
Żubrówka	4cl	12 pln
Wyborowa	4cl	12 pln
Finlandia	4cl	15 pln
Baczewski	4cl	15 pln
Wyborowa	0,5l	120 pln
Wyborowa	0,7l	169 pln
Finlandia	0,5l	165 pln
Finlandia	0,7l	222 pln
Baczewski	0,7l	222 pln
Chopin	0,7l	242 pln
Belvedere	0,7l	333 pln
Arak	0,7l	333 pln

LIKIERY

Southern Comfort	4cl	19 pln
Cointreau	4cl	19 pln
Amaretto	4cl	19 pln
Baileys	4cl	19 pln
Malibu	4cl	19 pln
Triple Sec	4cl	19 pln
Sambuca	4cl	19 pln
Drambuie	4cl	19 pln
Fernet Branca	4cl	19 pln
Jagermeister	4cl	19 pln
Underberg	4cl	20 pln
Grand Marnier	4cl	25 pln
Krupnik	4cl	13 pln
Creme de Menthe	4cl	19 pln
Creme de Cassis	4cl	19 pln

WINA

Na Państwa życzenie udostępniamy
kartę win restauracji
Please ask for our restaurants wine list



KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Arabian Sunrise 24 pln
Świeży sok pomarańczowy, cytrynowy, ananasowy, Grenadina

Cinderella 24 pln
Świeży sok cytrynowy, pomarańczowy, ananasowy, syrop miętowy

Lebanese Refresher 19 pln
Syrop Jallab z wodą mineralną lub Sprite

Virgin Mary 19 pln
Sok pomidorowy, Tabasco, sok cytrynowy, sól, pieprz

DRINKI

Gin&Tonic 24 pln

Bloody Mary 27 pln
Vodka, sok pomidorowy i cytrynowy, Tabasco

Cuba Libre 29 pln
Rum, Pepsi

Night at the Raouche 29 pln
Arak, Żubrówka, sok jabłkowy

Sex on the Beach 29 pln
Vodka, Malibu, Orange Juice, Cranberry Juice

Tequila Sunrise 29 pln
Tequila, sok pomarańczowy, grenadyna

Long Island Ice tea 39 pln
Vodka, Gin, Bacardi, Tequila, Pepsi



KOKTAJLE I DRINKI FANTAZYJNE

Aperol Spritz 29 pln

Jager Bullet 29 pln
Jagermeister, sok pomarańczowy, Martini

Martini Fierro & Tonic 27 pln

Martini Espresso 25 pln
Vodka, Kahlua, Espresso

Bacardi Cocktail 27 pln
Bacardi Rum, Grenadina, Sok

Beirut Dream 29 pln
Arak, Żubrówka, Campari, Sok jabłkowy

Margarita 29 pln
Tequila, Triple Sec, sok z limonki

Mojito 29 pln
Rum, Sweet & Sour, Fresh Mint, Soda

Multiple Orgasm 29 pln
Kahlua, Baileys, Amaretto, Tequila, Milk

Negroni 27 pln
Gin, Campari, Martini Rosso

Pina Colada 29 pln
Rum, Malibu, sok ananasowy

BMW 29 pln
Baileys, Malibu, Whiskey

SHOOTING SPECIAL

Mad'Dog / Wściekły pies 14 pln
Vodka, Genadine, Tabasco

B-52 23 pln
Kahlua, Baileys, Cointreau

B-53 23 pln
Kahlua, Baileys, Vodka

Beirut Red Line 25 pln
Arak, Tequila, Tabasco

LUNCH MENU

od poniedziałku do piątku
w godz. 12.00 – 16.00
from Monday to
Friday at 12.00 – 16.00

قائمة الغداء من الساعة 12 حتى 16

MENU MIĘSNE

Kofta Halabieh

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



38 pln

كفتة حلبية

Shish Taouk

Szaszłyki drobiowe
grillowane
Skews of chicken
grilled on a skewer



38 pln

شيش طاووق

Kofta Harra

Pikantne szaszłyki
z mielonego mięsa
jagnięcego
Grilled spicy lamb
kofta



38 pln

كفتة حارة

Shawarma z kurczaka

Plastry z piersi
z kurczaka
Slices of grilled
chicken breast



38 pln

شاورمه دجاج

MENU WEGETARIAŃSKIE

Falafel

Smażone kulki
wegańskie z sosem
tahina
Deep fried vegetable
balls with tahini



38 pln

فلافل

Sheikh el Mahshi

Zapiekany bakłażan z
warzywami i serem, sos
pomidorowy
Fired eggplant, cheese,
vegetables, tomato sauce



38 pln

شيخ المشي

Kalmary

Kalmary z sosem
koktajlowym
Calamari rings fried,
cocktail sauce



38 pln

كالماري

Talerz wegański

Hommous, Tabbouleh,
Moutabbal, Fatayer,
Hommous Beiruty,
chleb pita



38 pln

طبق نباتي

7 Zawiera mleko i produkty pochodne

8 Zawiera orzechy

10 Zawiera nasiona sezamu i produkty pochodne

Hommous 250g do lunchu w specjalnej cenie **12 pln**

Shourbat Addas Zupa z soczewicy do lunchu w specjalnej cenie **12 pln**

Frytki, ryż basmati lub bulgur – do wyboru są wliczone w cenę dania głównego
All main dishes are served with a choice of French fries, Basmati rice or Bulgur

RESTAURACJA LE CEDRE •

Le Cedre® 84
AL. SOLIDARNOŚCI 84
+48 22 61 88 999



Le Cedre® 61
AL. SOLIDARNOŚCI 61
+48 22 670 11 66

