

Christmas Menu

Oferta specjalna



Zupa:

Zupa Rybna z łososiem

Shourbat Addas – zupa z soczewicy

Zakąski zimne:

Tajine – pasta z łososia z sosem sezamowym

Hommous z burakiem – pure z cieciorکی z burakiem

Loubieh bil Zeit– zielona fasolka, pomidory, cebula, oliwa z oliwek

Tabbouleh – sałatka narodowa libańska z natki pietruszki

Hommous – pure z cieciorکی z sosem sezamowym

Labneh bel toum –libański ser kremowy z czosnkiem i zaatar

Warak Inab – liście winogronowe nadziewane ryżem i ziołami

Zakąski gorące:

Sambousik Jebne – pierogi nadziewane serem

Fatayer – pierogi ze szpinakiem i orzechami pinii

Bizri – smażone sardynki w tempurze, sos sezamowy

Dania główne:

Shish Tauk - szaszłyki drobiowe serwowane z ryżem basmati

Kofta Karaz – kotleciki z jagnięciny w słodko-kwaśnym sosie wiśniowym

Cena: 165 zł od osoby



Dodatkowo Szef Kuchni poleca :

Krayedis - krewetki smażone w sosie czosnkowo kolendrowo cytrynowym + 10zł/os

Baby osmiorniczki w sosie czosnkowo kolendrowo cytrynowym + 10zł/os

Kharouf Mehchi – pieczona jagnięcina duszona z ryżem basmati + 15zł/os



Desery:

Bakława – delikatne kruche ciasto nadziewane mielonymi orzeszkami,

Ousmallieh – ciasto nitkowe z kremem budyniowym, syrop różany, pistacje

Cena: 25 zł od osoby



Napoje:

1) Open Bar 3h na napoje bezalkoholowe oraz alkoholowe (w tym soki, woda, kawa, herbata, piwo, wino białe i czerwone hiszpańskie)

Cena: 89 zł od osoby

2) Open Bar 3h na napoje bezalkoholowe oraz napoje alkoholowe (w tym soki, woda, kawa, herbata, piwo, wino białe i czerwone libańskie)

Cena: 144 zł od osoby

3) Open Bar 3h na napoje bezalkoholowe oraz napoje alkoholowe (w tym: soki, woda, kawa, herbata, piwo, wino białe i czerwone hiszpańskie, wódka Wyborowa, Jack Daniel's, Mojito, Aperol Spritz).

Cena: 175 zł od osoby