

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

Loubieh bil Zeit

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

Mdarara

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

Hommous

Pure z cieciorzki 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

Krayedis

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

Halloumi

Kawalki sera
Halloumi z grilla
Grilled slices of
Halloumi cheese

Falafel

Smażone kulki
wegańskie
Deep fried
vegan balls

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

Ryż Basmati

Ryż Basmati
Basmati rice

Chleb Pita Pita Bread

Sos szefa Spicy Harissa with
tomatoes, onion and parsley

Toum garlic cream

CENA ZESTAWU

2 osoby 218 zł, 3 osoby 327 zł, 4 osoby 436 zł, 5 osób 545 zł
6 osób 654 zł, 7 osób oraz więcej 109 zł od osoby/per person

Dla każdego zestawu talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku + 29 zł od osoby

For each set dessert with coffee or tea + 29 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

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

Chleb Pita Pita Bread

Sos szefa Spicy Harissa with
tomatoes, onion and parsley

Toum garlic cream

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 99zł od osoby/per person

Dla każdego zestawu talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku + 29 zł od osoby

For each set dessert with coffee or tea + 29 pln per person

MENU WEGAŃSKIE

(wielkość porcji zależy od ilości osób)



* zdjęcie poglądowe zestawu / sample photo of the set menu

Hommous

Pure z ciecior ki 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

Sheikh el Mahshi

Bakłażan z warzywami
Oven baked eggplant &
vegetables, tomato sauce

Falafel

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

Ryż Basmati

Ryż Basmati
Basmati rice

Chleb Pita Pita Bread

Sos szefa Spicy Harissa with
tomatoes, onion and parsley

Toum garlic cream

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

CENA ZESTAWU

Dla każdego zestawu talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku + 29 zł od osoby

For each set dessert with coffee or tea + 29 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 159 ZŁ

Dla każdego zestawu talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku + 29 zł od osoby
For each set dessert with coffee or tea + 29 pln per person