

Christmas Menu

Oferta specjalna, Cena: 178 zł od osoby



Zupa:

Zupa Rybna z łososiem

Shourbat Addas – zupa z soczewicy

Zakąski zimne:

Tajine – pasta z łososiem z sosem sezamowym

Hommous z burakiem – pure z cieciorzki z burakiem

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

Tabbouleh – sałatka narodowa libańska z natki pietruszki

Hommous – pure z cieciorzki z sosem sezamowym

Labneh bel toum – libański ser kremowy z czosnkiem i zaatar

Basterma – plastry suszonej domowej wołowiny

Warak Inab – liście winogronowe nadziewane ryżem i ziołami

Zakąski gorące:

Sambousik Jebne – pierogi nadziewane serem

Fatayer – pierogi ze szpinakiem i orzechami pinii

Falafel – smażone kulki wegańskie, sos tahina

Dania główne:

Shish Tauk – szaszłyki drobiowe serwowane z ryżem basmati

Krayedis – krewetki smażone w sosie czosnkowo kolendrowo cytrynowym



Dodatkowo Szef Kuchni poleca :

Baby ośmiorniczki w pikantnym sosie z kólendrą oraz cytryną + 10zł/os
Kharouf Mehchi - pieczona jagnięcina duszona z ryżem basmati + 15zł/os
Łosoś pieczony – filet z łososia z rusztu z ostrym sosem + 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 napoje alkoholowe (w tym soki, woda, kawa, herbata, piwo, wino białe i czerwone hiszpańskie)

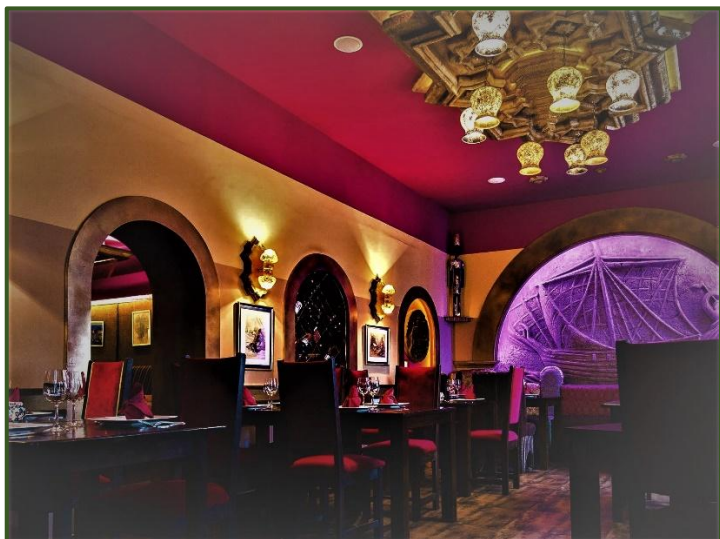
Cena: 95 zł od osoby

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

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, prosecco, wódka Finlandia, Jack Daniel's, Mojito, Aperol Spritz).

Cena: 175 zł od osoby



www.lecedre.pl



[lecedreinwarsaw](https://www.instagram.com/lecedreinwarsaw)

*Al. Solidarności 61, Warszawa-Praga
vis-a-vis dawnego wybiegu dla
niedźwiedzi na Pradze*

*Al. Solidarności 84, Warszawa-Wola
Vis-a-vis Sądu Okręgowego W-Wy*

Informacje dodatkowe

- *Przedstawione w ofercie ceny zawierają podatek Vat,*
- *Serwis kelnerski (do ogólnego rachunku doliczamy 10% serwisu),*
- *Menu podane w formie serwowanej, dostępne według ustaleń,*
- *Restauracja Le Cedre przy Al. Solidarności 61 zapewnia 80 miejsc siedzących,*
- *Restauracja Le Cedre przy Al. Solidarności 84 zapewnia 60 miejsc siedzących,*
- *Miejsca parkingowe dostępne dla Gości przed restauracjami.*

Informacja o płatnościach

- *Oferta obowiązuje do dnia 4 stycznia 2026*
- *Potwierdzenie rezerwacji imprezy oraz wpłata zadatku w wysokości 10% wartości najpóźniej 10 dni przed imprezą.*

Warunki anulacji

- *W przypadku anulowania rezerwacji, klient zobowiązany jest do przekazania tej informacji najpóźniej 10 dni przed imprezą.*

Atrakcje Wieczoru

Pokaz tańca brzucha – 550 zł (2 x 10 minut)

Nauka tańca brzucha – 1200 zł (2 x 30 minut)

Fajki wodne (shisha) – 90 zł / 1szt

Malowanie tatuażu henną (3 godz.) – 800 zł

Nauka gotowania połączona z degustacją (wycena indywidualna)

Specjały Szefa Kuchni

Pieczone jagnię w całości – 1450 zł

Udziec jagnięcy serwowany z ryżem basmati z orzechami – 490 zł

Łosoś z pieca serwowany w całości, na zimno z dedykowanymi sosami orientalnymi – 490 zł

Indyk z pieca serwowany w całości z pieczonymi ziemniakami – 450 zł



*Jeśli pragniesz wziąć udział w prawdziwej kulinarnej uczcie,
skosztuj specjałów kuchni libańskiej.*

*Wizyta w Le Cedre w Warszawie to pasjonująca podróż po smakach, nie tylko Bejrutu,
ale również całego Libanu. W każdym zakątku tego kraju można znaleźć
coś aromatycznego i smacznego.*

*Shisha, taniec brzucha, libańska muzyka oraz doskonałe libańskie wino tworzą niepowtarzalną
atmosferę niczym z baśni tysiąca i jednej nocy.*

W warszawskiej restauracjach Le Cedre spędzisz wyjątkowy czas.

*Zapraszam Państwa do naszych Restauracji,
Przedstawione menu proszę potraktować jako propozycję do dalszej dyskusji i modyfikacji.
Ofertę zawsze dostosowujemy do indywidualnych potrzeb naszych Gości.*

Jamal Ayed

Manager Restauracji Le Cedre