



Szanowni Państwo,

Cieszymy się, że wybraли Państwo restaurację Le Cedre w celu organizacji swojego ważnego przyjęcia. Mamy dwie restauracje: Al. Solidarności 61 na Pradze, która się mieści 80 osób na siedząco, a druga Al. Solidarności 84 w centrum, która się mieści 60 osób na siedząco. Poniższa oferta zawiera propozycję zestawu potraw zimnych i ciepłych, dań głównych, deserów oraz napojów bezalkoholowych, alkoholi i specjalnych atrakcji. Przedstawione menu proszę potraktować, jako propozycję do dalszej dyskusji. Ofertę zawsze dostosowujemy do indywidualnych potrzeb naszych Gości.

Poczęstunek:

1. **Menu Le Cedre – 85 zł od osoby** (Menu na str. 3)
2. **Menu Beirut – 70 zł od osoby** (Menu na str. 4)
3. **Menu Cedre Extra – 104 od osoby** zawiera także mix deserów i kawa herbata
4. **Menu Beirut Extra – 89 od osoby** zawiera także mix deserów i kawa herbata
5. **Deser – 16 zł od osoby** mix Libańskich desery

Na specjalne okazje szef kuchni Le Cedre poleca:

- ☛ **pieczonego barana w całości – 850zł**
- ☛ **udziec barani serwowany z ryżem – 295zł**
- ☛ **łososia z pieca serwowanego w całości, na zimno z sosami – 350zł**

Napoje:

- napoje bezalkoholowe** (kawa, herbata, sok, Coca-Cola, Fanta, Sprite)
- 28 zł od osoby (3h bez ograniczeń)
- napoje alkoholowe** (wino Billabong białe i czerwone, piwo)
- 48 zł od osoby (3h bez ograniczeń)
- napoje alkoholowe**(wino Billabong białe i czerwone, piwo, wódka)
- 78 zł od osoby (3h bez ograniczeń)
- napoje alkoholowe** (wino libańskie białe i czerwone, piwo,)
- 80 zł od osoby (3h bez ograniczeń)
- napoje alkoholowe** (wino libańskie białe i czerwone, piwo, wódka)
- 98 zł od osoby (3h bez ograniczeń)

taste the exotic

Dodatkowe atrakcje (między innymi):

- a. Pokaz tańca brzucha – 450zł (2 x 10minut)
- b. Fajki wodne – 45zł / 1szt
- c. Nauka tańca brzucha – 900zł (2 x 30minut)
- d. DJ (muzyka arabska i inna) – 1500zł (4 godziny)
- e. Wróżka (minimum 2godz.) – 150zł/godz.
- f. Malowanie Henna (3godz.) – 350zł.
- g. Papierus (za sztukę – minimum 30 sztuk) – 10zł/sztukę
- h. Shawarma serwowana na urządzeniu przez szefa kuchni (min 10Kg) – 100zł/kg
- i. Nauka gotowania połączona z degustacją (wycena indywidualna)

Do przyjęcia w restauracji, doliczyć należy 10% za serwis.

W razie dodatkowych pytań proszę o kontakt.

Z poważaniem,

Jamal Ayed

Le Cedre 61, Al. Solidarności 61, lecedre@lecedre.pl, 22 670 11 66

Le Cedre 84, Al. Solidarności 84, lecedre84@lecedre.pl, 22 61 88 999










taste the exotic



MENU BEIRUT

2 osoby 150 zł, 3 osoby 222 zł, 4 osoby 292 zł, 5 osób 360 zł, 6 osób 426 zł, 7 osób 490 zł,
8 osób lub więcej 70 zł od osoby/ per person

ZIMNE ZAKAŚKI / COLD MEZZAH / مقلبات باردة

Tabbouleh	Salatka Narodowa libańska z natki pietruszki National Lebanese salad based on parsley تبولة 	Loubieh bil Zeit	Zielona fasolka, pomidory, cebula, oliwa z oliwek Green beans, tomatoes, onion and olive oil لوبيا بالزيت 
Khair bil Laban	Ogórki, jogurt naturalny, mięta i czosnek Cucumber, plain yoghurt, mint and garlic 	Hommous	Pure z cieciorke libańskiej z sosem sezamowym Pured chick peas with sesame sauce حمص 
Taouk	Duszone kawałki kurczaka z warzywami Cooked chicken with vegetables طاووق	Moutabbal	Pasta z pieczonych bakłażanów z sosem sezam Baked eggplant with sesame sauce متبل 
Tajine	Pasta z łososia w sosie sezamowym Tahina mixed with sole fish 	Shanklish	Domowy ser libański na ostro Spicy homemade cheese, tomato and onions 

GORĄCE ZAKAŚKI / WARM MEZZAH / مقلبات ساخنة

Fatayer	Pierogi nadziewane szpinakiem Pastry filled with spinach and pine nuts فطائر بالسبانخ 	Sambousik Jebne	Pierogi nadziewane serem Deep fried pastry stuffed with cheese 
Lahem Bel'ajin	Pieczone ciasto nadziewane mielonym mięsem Open pastries stuffed with meat and tomatoes لحم بالعجين		

DANIA GŁÓWNE Z RYŻEM / MAIN COURSE WITH RICE / الطبق الرئيسي مع الأرز

Kousa Mehchi	Cukinia nadziewa mięsem duszona w sosie pomidorowym, jogurt z ogórkami Zucchini stuffed with lamb served with cucumber and yoghurt with tomato sauce محمشي الكوسا باللحم والأرز بصوص البندورة
Shish Taouk	Szaszłyki drobiowe grillowane Skews of chicken grilled on a skewer شيش طاووق
Kafta Halabiyeh	Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla Minced grilled lamb on a skewer كفتة حلبيه

MENU BEIRUT EXTRA / اكسترا

Menu Beirut plus talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku dodatkowo 19 zł od osoby
Menu Beirut plus a plate of desserts and Lebanese coffee or tea additionally 19 PLN per person









مع طبق من الحلويات والقهوة أو الشاي اللبناني. يضاف 19 زلوتي للشخص الواحد

taste the exotic



MENU LE CEDRE

2 osoby 190 zł, 3 osoby 279 zł, 4 osoby 357 zł, 5 osób 440 zł, 6 osób 522 zł, 7 osób 603 zł,
8 osób lub więcej 85 zł od osoby / per person


ZIMNE ZAKAŚKI / COLD MEZZAH / مقلبات باردة

Tabbouleh	Salatka Narodowa libańska z natki pietruszki National Lebanese salad based on parsley تبولة 	Babaghanouj	Grillowany, siekany bakłażan z warzywami Grilled minced eggplant with vegetables باباغنج 
Hommous	Pure z cieciorzki libańskiej z sosem sezamowym Pured chick peas with sesame sauce حمص 	Warak Inab	Liście winogronowe nadziewane ryżem i ziołami Vine leaves stuffed with rice, herbs and spices ورق عنب 
Labneh	Libański ser kremowy Lebanese creamy cheese 	Basterma	Plasterki przyprawionej wędzonej wołowiny Slices of smoked dry beef بسطرمة
Kofta Nayeh	Libański tatar z natką i cebulą polany oliwą Lebanese tatar with parsley and onion and olive oil كفتة نية	Taouk	Duszone kawałki kurczaka z warzywami Cooked chicken with vegetables طاوق
Tajine	Pasta z lososia w sosie sezamowym Tahina mixed with salmon fish 	Mdardara	Ryż i soczewica z prażoną cebulą Rice and lentil مدررة الرز بالعدس 
Shanklish	Domowy ser libański na ostro Spicy homemade cheese, tomato and onions 		

GORĄCE ZAKAŚKI / WARM MEZZAH / مقلبات ساخنة

Kebbeh Mekliyah	Smażone kulki jagnięce z kaszą bulgur i orzechami Fried ground meat stuffed with lamb and nuts كبة مقلية	Arayes	Mięso mielone w chlebie libańskim z rusztu Minced meat in Lebanese bread from grill عرايس
Falafel	Smażone kulki wegetariańskie Deep fried vegetable balls فلافل 	Halloumi	Kawałki sera Halloumi z grilla Grilled slices of Halloumi chesse 

DANIA GŁÓWNE Z RYŻEM / MAIN COURSE WITH RICE / الطبق الرئيسي مع الأرز

Krayedis	Krewetki z grilla Grilled shrimps 	Shish Taouk	Szaszłyki drobiowe grillowane Skews of chicken grilled on a skewer شيش طاووق
Kafta Halabijeh	Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla Minced grilled lamb on a skewer كفتة حلبيه		

MENU LE CEDRE EXTRA / اكسترا

Menu Le Cedre plus talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku dodatkowo 19 zł od osoby
Menu Le Cedre plus a plate of desserts and Lebanese coffee or tea additionally 19 PLN per person
مع طبق من الحلويات والقهوة أو الشاي اللبناني, يضاف 19 زلوتي للشخص الواحد

taste the exotic