



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](mailto:lecedre@lecedre.pl), 22 670 11 66








Le Cedre 84, Al. Solidarności 84, [lecedre84@lecedre.pl](mailto: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

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

## GORĄCE ZAKAŚKI / WARM MEZZAH / مقلبات ساخنة

<b>Fatayer</b>	Pierogi nadziewane szpinakiem Pastry filled with spinach and pine nuts فطائر بالسبانخ 	<b>Sambousik Jebne</b>	Pierogi nadziewane serem Deep fried pastry stuffed with cheese 
<b>Lahem Bel'ajin</b>	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

<b>Kousa Mehchi</b>	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
<b>Shish Taouk</b>	Szaszłyki drobiowe grillowane Skews of chicken grilled on a skewer شيش طاووق
<b>Kafta Halabiyeh</b>	Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla Minced grilled lamb on a skewer كفتة حلبية

## 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

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

### GORĄCE ZAKAŚKI / WARM MEZZAH / مقلبات ساخنة

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

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

<b>Krayedis</b>	Krewetki z grilla Grilled shrimps 	<b>Shish Taouk</b>	Szaszłyki drobiowe grillowane Skews of chicken grilled on a skewer شيش طاووق
<b>Kafta Halabijeh</b>	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*