


















ZIMNE ZAKAŚKI / COLD MEZZAH / مقبلات باردة

<p>1. Toun 16,- Krem czosnkowy Garlic Cream كريم الثوم  <i>Vegan</i></p>	<p>10. Khyar bil Laban 18,- Ogórki, jogurt naturalny, mięta i czosnek Cucumber in a mint & garlic yoghurt خيار باللبن  * (7)</p>
<p>3. Mdardara 16,- Ryż i soczewica z prażoną cebulą Rice and lentil topped with deep fried onion مدررة الرز بالعدس  <i>Vegan</i> * (1)</p>	<p> 11. Shanklish 18,- Domowy ser libański na ostro, pomidor, cebula, oliwa, natka Spicy homemade cheese, tomato, onion, parsley شנקليش  * (7)</p>
<p> 5. Sos Szefa 16,- Harissa, pomidory, cebula i natka Spicy Harissa with tomatoes, onion and parsley صلصة الشيف  <i>Vegan</i></p>	<p>12. Lsanat 18,- Plastry ozora wołowego, oliwa, sos czosnkowy Beef tongue with olive oil and garlic sauce لسانات</p>
<p>6. Hommous 17,- Pure z ciecior ki libańskiej z sosem sezamowym Pureed chickpeas with sesame sauce حمص  <i>Vegan</i> * (10)</p>	<p> 13. Tajine 18,- Pasta z lososia z sosem sezamowym Salmon mashed in tahina طاجين السمك بالطحينة  * (10)</p>
<p>7. Loubieh bil Zeit 17,- Zielona fasolka, pomidory, cebula, oliwa z oliwek Green beans, tomatoes, onion and olive oil لوبيا بالزيت  <i>Vegan</i></p>	<p>14. Warak Inab 19,- Liście winogronowe nadziewane ryżem i ziołami Vine leaves stuffed with rice, herbs and spices ورق عنب  <i>Vegan</i></p>
<p>8. Labneh 17,- Libański biały domowy ser kremowy Home made Lebanese creamy cheese لبنة  * (7)</p>	<p>15. Taouk 18,- Duszone kawałki kurczaka z warzywami Cooked chicken with vegetables طاووق</p>
<p>9. Labneh Bel'Toun 18,- Labneh z czosnkiem i zaatar Labneh with garlic and zaatar لبنة بالثوم  * (7, 10)</p>	<p style="text-align: center; background-color: #c00000; color: white; padding: 2px;">Szef poleca / Recommended</p> <p>16. Hommous Beiruty 19,- Hommous z pomidorami, natką i cebulą Hommous with tomatoes, parsley and onion حمص بيروتي  <i>Vegan</i> * (1, 10)</p>


* Zwiera alergeny (wykaz dokładny alergenów znajduję się na ostatniej stronie menu)

ZIMNE ZAKĄSKI / COLD MEZZAH / مقبلات باردة

17. Moutabbal 20,-
Pasta z pieczonych bakłażanów z sosem sezamowym
Baked eggplant with sesame sauce
متبل بادنجان  *Vegan* * (10)

18. Babaghanouj 20,-
Grillowany, siekany bakłażan z warzywami
Grilled minced eggplant with vegetables
باباغنج  *Vegan*


Szef poleca / Recommended

19. Tabbouleh 20,-
Salatka narodowa libańska z natki pietruszki
Traditional Lebanese Salad based on parsley
تبولة  *Vegan* * (1)

21. Sałatka arabska 20,-
Sałatka ze świeżych warzyw z cebulą
Fresh vegetable salad with onion
سلطة عربية  *Vegan*

22. Bakłażan duszony 20,-
Kawałki bakłażana duszone w sosie pomidorowym
Grilled eggplant pieces in tomato sauce
سلطة بادنجان مع البندورة  *Vegan*

23. Kabis 20,-
Koktail warzywny w occie
Mix of Lebanese pickles
كبيس  *Vegan*

24. Fatoush 20,-
Mieszane świeże warzywa z ziołami
Mix of fresh vegetables sprinkled with herbs
فتوش  *Vegan* * (1)

Wszystkie zakąski serwowane są z
chlebem pita

All appetizers are served with
pita bread

Baalbak Choice 99,-



dowolny wybór 6 różnych zimnych zakąsek / 6 different cold starters of your choice / ٦ صحنون مزة باردة مختلفة من اختيارك

SPECJALNE ZAKĄSKI / SPECIAL MEZZAH / مازات اكسترا

50. Basterma 23,-
Plasterki domowej suszonej wołowiny
Slices of spice aged dried beef
بسطرمة

51. Kibbeh Nayeh 27,-
Tatar po libańsku, oliwa z oliwek i orzeszki pinii
Lebanese tatar with olive oil and pine nuts
كبه نية * (1, 8)

52. Kofta Nayeh 27,-
Libański tatar z natką i cebulą polany oliwą
Lebanese tatar with parsley, onion and olive oil
كفتة نية









 **24a. Makdus** 23,-
Mini bakłażan faszerowany orzechami i chili
Mini eggplants stuffed with nuts and chili pepper
مكدوس بادنجان بالجوز  *Vegan* * (8)

Vegan Dania wegańskie / Vegan

 Dania wegetariańskie / Vegetarian Dishes

 Dania ostre / Spicy dishes

GORĄCE ZAKĄSKI / WARM MEZZAH / مقبلات ساخنة

Szef poleca / Recommended	
25. Falafel 19,- Smażone kulki wegetariańskie i sos tahina Deep fried vegetable balls with tahini sauce فلفل  <i>Vegan</i> * (10)	33. Arnabit 17,- Kalafior smażony i sos tahina Deep fried Cauliflower with tahina ارنبيط  <i>Vegan</i> * (10)
26. Rakaik 18,- Ciasto francuskie nadziewane serem Puff pastry rolls stuffed with cheese رقائق جبنة  * (1, 7)	34. Lahem Bel'ajin 17,- Mini kwadraciki nadziewane mięsem, sos pomidorowy Open pastries stuffed with meat and tomato sauce لحم بالعجين * (1)
27. Sambousik Lahme 17,- Pierogi nadziewane mięsem Deep fried, pastry stuffed with beef and nuts سمبوسك باللحم * (1, 7, 8)	35. Kasbeh 18,- Wątróbka drobiowa smażona w sosie czosnkowym Chicken liver marinated in a garlic sauce قصبه دجاج
28. Sambousik Jebne 17,- Pierogi nadziewane serem Deep fried pastry, stuffed with creamy cheese سمبوسك جبنة  * (1, 7)	36. Batata Harra 19,- Ziemniaki smażone na ostro Fried spicy potatoes بطاطا حرة  <i>Vegan</i>
29. Fatayer 17,- Pierogi nadziewane szpinakiem Deep fried pastry, filled with spinach and pine nuts فطائر بالسبانخ  <i>Vegan</i> * (1, 8)	37. Foul Medammas 19,- Gotowany bób, sok z cytryny i oliwa z oliwek Boiled broad beans served with olive oil فول مدمس  <i>Vegan</i>
32. Kebbeh Mekliyah 18,- Smażone kulki jagnięce z kaszą bulgur i orzechami Fried ground meat balls stuffed with lamb and nuts كبة مقالية * (1, 8)	38. Kallaj Lahme 19,- Ser i mięso w chlebie libańskim z rusztu Grilled cheese & meat in Lebanese bread كلاج لحمه * (1, 7)
40. Makanik 19,- Delikatne, libańskie kabanoski domowej roboty Lebanese home made sausages مقانق	39. Arayes 19,- Mięso mielone w chlebie libańskim z rusztu Grilled Lebanese bread stuffed with minced meat عرايس * (1)
43. Kallaj Halloumi 21,- Halloumi w chlebie libańskim z rusztu Halloumi cheese in grilled Lebanese bread كلاج حلومي  * (1)	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>Podczas wizyty grup od czterech osób doliczamy 10 % za serwis For parties of 4 people or more a 10 % Service charge is added to the bill</p> </div>

GORĄCE ZAKĄSKI / WARM MEZZAH / مقبلات ساخنة

<p>41. Sejouk 20,- Kielbasa po libańsku na ostro Spicy lebanese sausage سجق</p>	<p>45. Hommous Lahme 23,- Hommous ze smażoną wołowiną Hommous topped with pan grilled beef حمص مع اللحم * (7,8,10)</p>
<p>42. Lsanat smażony 20,- Smażone plastry ozora wołowego, oliwa, sos czosnkowy Beef tongue fried with olive oil and garlic sauce لسانات مقلية</p>	<p>46. Hommous Shawarma 22,- Hommous ze smażonym kurczakiem Hommous topped with pan grilled chicken حمص مع شاورما الدجاج * (7, 10)</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Byblos Choice 108,- dowolny wybór 6 różnych gorących zakąsek 6 different warm starters of your choice ٦ صحنون مقبلات ساخنة من اختيارك</p> </div>	<p>47. Halloumi 24,- Kawałki sera Halloumi z grilla Grilled slices of Halloumi cheese شرائح جبنة الحلومي (مشوية) <input checked="" type="checkbox"/> * (7)</p>

Podczas wizyty grup od czterech osób doliczamy 10 % za serwis

For parties of 4 people or more a 10 % service charge is added to the bill

ZUPY / SOUPS / الشوربة

<p>55. Shourbat Addas 15,- Zupa z soczewicy Lentil soup شوربة العدس <input checked="" type="checkbox"/> <i>Vegan</i></p>	<p>56a. Shourbat Ghanam 17,- Domowy rosół z jagnięciny z makaronem Young lamb soup with vermicelli شوربة الغنم * (1)</p>
<p>56. Shourbat Dijjaj 15,- Zupa pomidorowa z kurczaka z makaronem i ryżem Chicken and tomato soup with vermicelli and rice شوربة الدجاج * (1)</p>	<p>57. Shrimp Bisque 24,- Zupa rybna z krewetkami Fish and shrimp soup شوربة السمك <input checked="" type="checkbox"/> * (2, 4)</p>

Vegan Dania wegańskie / Vegan

Dania wegetariańskie / Vegetarian Dishes

Dania ostre / Spicy dishes

* Zwiera alergeny (wykaz dokładny alergenów znajduje się na ostatniej stronie menu)

MIĘSA I DRÓB / MEAT AND POULTRY / اطباق رئيسية

<p>60. Kafta Halabiyeh 36,- Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla Minced grilled lamb on a skewer كفتة حلبيه</p>	<p>66. Farrouj Mechwi 39,- Grillowany filet i udziec z kurczaka Boneless half chicken grilled on charcoal فروج مشوي</p>
<p>61. Kafta Ezmir 36,- Kulki mięsne w sosie pomidorowym Rolls of meat in a tomato sauce كفتة ازميز</p>	<p>67. Lahem Mechwi 59,- Szaszłyki z polędwicy wołowej z grilla Cubes of beef filet & vegetables grilled on a skewer لحم مشوي (شفف)</p>
Szef poleca / Recommended	
<p>62. Kafta Harra 37,- Pikantne szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla Grilled spicy minced lamb on a skewer كفتة حارة</p>	<p>68. Shawarma Lahme 39,- Plastry wołowy z grilla zawijane w chlebie pita z sosem Taratour Pita bread filled with grilled slices of beef & Taratour sauce شاورمة لحم * (1, 7, 10)</p>
<p>63. Shawarma Djjaj 36,- Plastry kurczaka z grilla zawijane w chlebie pita Pita bread filled with slices of grilled chicken شاورمة دجاج * (1, 7)</p>	<p>69. Mashawy 54,- Grillowane szaszłyki z kurczaka, z polędwicy wołowej i z mięsa jagnięcego Assortment of grilled skewers of beef, chicken and lamb مشاوي مشكلة</p>
<p>64. Shish Taouk 38,- Szaszłyki drobiowe grillowane z filetu Cubes of chicken filet grilled on a skewer شيش طاووق</p>	<p>70. Kastaleta Ghanam 59,- Antrykot jagnięcy z grilla Tender lamb chops grilled on charcoal كستليتة ريش غنم</p>

*Frytki, ryż, warzywa lub kuskus - do wyboru są wliczone w cenę dania głównego * (1)*
All main dishes are served with a choice of French fries, Rice, Vegetables or Couscous
 جميع الاطباق تقدم اختياريا مع البطاطا المقلية - ارز - الكسكس او الخضار المشوي

Vegan Dania wegańskie / Vegan

 Dania wegetariańskie / Vegetarian Dishes

 Dania ostre / Spicy dishes

* Zawiera alergeny (wykaz dokładny alergenów znajduję się na ostatniej stronie menu)

RYBY I OWOCE MORZA / SEAFOOD / الاسماك

<p>76. Kalmary 33,- Kalmary smażone Fried Calamary حلقات كاليماري مقليه * (1, 2)</p>	<p>77. Samkeh Mekly 36,- Pstrąg grillowany z sosem sezamowym Grilled trout served with sesame sauce سمك مقلي * (4 , 10)</p>	<p style="text-align: center;">Szef poleca / Recommended</p> <p>83. Krayedis 59,- Krewetki grillowane na patelni w sosie czosnkowo-kolendrowo cytrynowym podawane z ryżem Pan grilled shrimps topped with garlic and coriander served with white rice قريدس مقلي * (2)</p>	<p>79. Samkeh Harrah 45,- Filet z łososia z rusztu z ostrym sosem Grilled salmon fillet served with a spicy sauce سلمون مشوي (سمكة حارة) * (4)</p>
---	--	--	---

*Frytki, ryż, warzywa lub kuskus - do wyboru są wliczone w cenę dania głównego * (1)*
All main dishes are served with a choice of French fries, Rice, Vegetables or Couscous
 جميع الاطباق تقدم اختياريًا مع البطاطا المقليه - ارز - الكسكس او الخضار المشوي

SPECJALNE ZAMÓWIENIA / SPECIAL ORDERS / على الطلب


<p>Udziec jagnięcy 295,- Leg of lamb with rice فخذ خاروف</p>	<p>(Zamówienie 8 godz. wcześniej) (Order 8 hours in advance) (تطلب قبل 8 ساعات للتحضير)</p>
<p>Kharouf Mehchi 850,- Całe jagnię pieczone podawane z ryżem Whole young lamb oven baked with rice خاروف مشوي كامل (مع الرز)</p>	<p>(Zamówienie 12 godz. wcześniej) (Order 12 hours in advance) (تطلب قبل 12 ساعة للتحضير)</p>
<p>Salmon Bellevue 350,- Cały łosoś pieczony serwowany z tahiną Whole salmon oven baked with tahina sauce سمكة سلمون كاملة * (4, 10)</p>	<p>(Zamówienie 12 godz. Wcześniej) (Order 12 hours in advance) (تطلب قبل 12 ساعة للتحضير)</p>

* Zawiera alergeny (wykaz dokładny alergenów znajduję się na ostatniej stronie menu)

DANIA FASZEROWANE / STUFFED DISHES / المحاشي

<p>90. Mehchi Malfouf 35,- Gołąbki z białej kapusty, nadziewane jagnięciną, duszone w sosie czosnkowo- cytrynowym Cabbage stuffed with lamb, mint & rice, cooked in a garlic - lemon sauce محشي الملفوف</p>	<p>93. Kharouf Mehchi 44,- Pieczona jagnięcina duszona z ryżem Young tender lamb oven baked served with rice خاروف محشي * (1, 5)</p>
<p>91. Kousa Mehchi 36,- Cukinia nadziewa jagnięciną, ryżem duszona w sosie pomidorowym Zucchini stuffed with lamb and rice, served with tomato sauce محشي الكوسا</p>	

DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES / الأطباق النباتية

<p>95. Sheikh el Mahshi 37,- Plastry bakłażana przekładane warzywami, zapiekane z serem i sosem pomidorowym Eggplant and vegetables slices baked in the oven, topped with cheese and tomato sauce شيخ المحشي  * (7)</p>	<p>97. Okra 36,- Okra w sosie pomidorowym z ryżem Okra cooked in tomato sauce with rice باميا <i>Vegan</i></p>
Szef poleca / Recommended	
<p>98. Szpinak 36,- Szpinak duszony z suszonymi pomidorami i fetą serwowany na soczewicy z ryżem Spinach sauted with sun-dried tomatoes and Feta cheese served on lentils with rice سبانخ مع العدس و الكريمة و جبنة الفيتا  * (7)</p>	

Frytki, ryż, warzywa lub kuskus - do wyboru są wliczone w cenę dania głównego
All main dishes are served with a choice of French fries, Rice, Vegetables or Couscous
 جميع الاطباق تقدم اختياريًا مع البطاطا المقلية - ارز - الكسكس او الخضار المشوي

Vegan Dania wegańskie / Vegan

 Dania wegetariańskie / Vegetarian Dishes

 Dania ostre / Spicy dishes

* Zawiera alergeny (wykaz dokładny alergenów znajduję się na ostatniej stronie menu)

DESERY / DESSERTS / الحلو

<p>Baklawa 16,-</p> <p>Typowy deser libański – delikatne kruche ciasto nadziewane mielonymi orzeszkami Layers of pastry filled with nuts and pistacio بقلاوة * (1, 8)</p>	<p>Mamoul 15,-</p> <p>Ciastka libańskie nadziewane daktylami Butter cookies filled with dates معمول بالتمر * (1, 8)</p>
<p>Halawa 19,-</p> <p>Oryginalna arabska chałwa, mieszana z pistacjami, bananami i delikatnym syropem z liści pomarańczy, podawana w naleśniku Original Arabic Halawa with pistachio in a pancake served with orange blossom syrup and Banana on the side حلاوة الطحينية * (1, 3, 8, 10)</p>	<p>Ousmallieh 21,-</p> <p>Ciasto nitkowe z kremem budyniowym, polane delikatnym syropem różanym, posypane pistacjami Ousmallieh with kashta, rose water and pistacio topping عصملية * (1, 7, 8)</p>
<p>Bouza 18,-</p> <p>Lody truskawkowe, waniliowe, czekoladowe z syropem z daktyli Strawberry, vanilla, chocolate ice cream scoops with jallab syrup بوظة الفراولة، فانيليا، شوكولاتة، مع الجلاب z dodatkiem likieru Baileys topped with Baileys بوظة مع بايليز 26,-</p>	<p>Mouhalabieh 19,-</p> <p>Pudding z nutą wody różanej i śmietaną, posypany pistacjami Pudding with rose water and cream topped with pistachio مهلبية * (7, 8)</p>
	<p>Le Cedre * (1, 7, 8, 10) 33,-</p> <p>Pólmisek dla 2 osób : Baklawa, Halawa, Ousmallieh Dessert platter for 2 person: Baklawa, Halawa, Ousmallieh جاط حلويات لشخصين (بقلاوة- عصملية -حلاوة)</p>






Zapraszamy do naszych dwóch restauracji

Le Cedre 84 na al. Solidarności 84
Vis a vis sądów
i Le Cedre Lounge
przy ul. Grzybowskiej 5A

We kindly invite you to visit our

other branches
Le Cedre 84 on Al. Solidarności 84 opposite the court
Le Cedre Lounge on Grzybowska 5A

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS / مشروبات باردة

0,2l		7,-
0,2l		7,-
0,33l	Woda 	7,-
0,7l	Woda	15,-
0,25l	Sok 	7,5,-
0,25l		12,-
0,3l	Sok ze świeżych pomarańczy	14,-
0,3l	Ayran	8,-
0,75l	San Pellegrino	19,-
0,75l	Aqua Panna	19,-
0,3l	Lemoniada	10,-
0,3l	Nektar Mango	8,-
0,3l	Nektar Guava	8,-
1l	Sok dzbanek / Lemoniada	32,-
1l	Sok ze świeżych pomarańczy	48,-

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS / مشروبات ساخنة

Herbata / Tea	9,-
Herbata po Libańsku/ Lebanese Tea	10,-
Fenicka Herbata z rumem	18,-
Espresso	8,-
Podwójne Espresso	10,-
Kawa po Libańsku	10,-
Capuccino	12,-
Cafe Latte	12,-
Fenicka Kawa z kardamonem i Arakiem	18,-
Irish Coffee:	22,-
<i>Irish Whiskey, kawa, bita śmietana</i>	
Kawa Zimowa:	18,-
<i>Polska Brandy, Krupnik, kawa, bita śmietana</i>	

Wina

Na Państwa życzenie udostępniamy kartę win restauracji

Please ask for our restaurants wine list

Podczas wizyt grup od czterech osób doliczamy

10 % za obsługę

For parties of 4 people or more a 10% service charge is added to the bill

Taniec brzucha wedle życzenia, rezerwacja dzień wcześniej 450,-

Belly Dancer on demand, to be reserved one day before 450 PLN

PIWO / BEER / بيرة

0,5l Tyskie beczkowe	10,-
0,3l Tyskie beczkowe	8,-
0,33l Grolsh	9,-
0,33l Piwo bezalkoholowe	9,-
0,33l Heineken	12,-
0,33l Budweisser	12,-
0,33l Corona	13,-
0,33l Guinness	13,-
0,5l Książęce pszeniczne	12,-

APERITIF & VERMOUTH / فواتح شهية

15cl Kir	18,-
15cl Kir Royal	22,-
8cl Martini	12,-
4cl Campari	14,-
4cl Campari z sokiem	18,-
4cl Arak	16,-
4cl Pemod	16,-
4cl Ricard	16,-
4cl Grappa	16,-
4cl Sherry/Porto	10,-

LIKIERY / LIQUERS / ليكير

4cl Southern Comfort	18,-
4cl Cointreau	18,-
4cl Amaretto	18,-
4cl Baileys	18,-
4cl Malibu	18,-
4cl Triple Sec	18,-
4cl Sambuca	18,-
4cl Drambuie	18,-
4cl Fernet Branca	16,-
4cl Jagermeister	12,-
2cl Underberg	12,-
4cl Grand Marnier	22,-
4cl Krupnik	10,-
4cl Creme de Menthe	18,-
4cl Creme de Cassis	18,-

RUM, GIN & VODKA / جين . عرق . رم . فودكا

4cl Bacardi	13,-
4cl Captain Morgan	13,-
4cl Seagram's Gin	13,-
4cl Tequila	14,-
4cl Żubrówka	9,-
4cl Wyborowa	9,-
4cl Finlandia	12,-
4cl Absolut	12,-
0,5l Wyborowa	95,-
0,7l Wyborowa	138,-
0,5l Finlandia	122,-
0,7l Finlandia	180,-
0,7l Baczewski	180,-
0,7l Chopin / Belvedere	222,-
0,7l Arak	266,-

WHISKY / ويسكي

4cl Passport Scotch	18,-
4cl Ballantine's	18,-
4cl J & B	18,-
4cl Dewar's	18,-
4cl Cutty Sark	18,-
4cl Grant's	18,-
4cl Jim Beam	18,-
4cl Jack Daniels	18,-
4cl Johnnie Walker Red	18,-
4cl Johnnie Walker Black	22,-
4cl Chivas Regal	22,-
4cl Glenfiddich	22,-

KONIAK / BRANDY / كونياك/براندي

4cl Stok'84	18,-
4cl Metaxa	18,-
4cl Courvoisier	20,-
4cl Rémy Martin VS	20,-
4cl Courvoisier VSOP	22,-
4cl Remy Martin XO	75,-