



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 / مقبلات باردة

<p>Tabbouleh Salátka Narodowa libańska z natki pietruszki National Lebanese salad based on parsley تبولة  <i>Vegan</i> * (1)</p>	<p>Loubieh bil Zeit Zielona fasolka, pomidory, cebula, oliwa z oliwek Green beans, tomatoes, onion and olive oil لوبيا بالزيت  <i>Vegan</i></p>
<p>Khiar bil Laban Ogórki, jogurt naturalny, mięta i czosnek Cucumber, plain yoghurt, mint and garlic خيار بالبن  * (7)</p>	<p>Hommous Pure z cieciorke libańskiej z sosem sezamowym Pureed chickpeas with sesame sauce حمص  <i>Vegan</i> * (10)</p>
<p>Taouk Duszone kawałki kurczaka z warzywami Cooked chicken with vegetables طاووق</p>	<p>Moutabbal Pasta z pieczonych bakłażanów z sosem sezamowym Baked eggplant with sesame sauce متبل  <i>Vegan</i> * (10)</p>
<p>Tajine Pasta z łososia w sosie sezamowym Salmon mashed in tahina طاجين  * (4, 10)</p>	<p>Shanklish Domowy ser libański na ostro Spicy homemade cheese, tomato and onions شكليس  * (7)</p>

GORĄCE ZAKAŚKI / WARM MEZZAH / مقبلات ساخنة

<p>Fatayer Pierogi nadziewane szpinakiem Pastry filled with spinach and pine nuts فطائر بالسبانخ  <i>Vegan</i> * (1, 8)</p>	<p>Sambousik Jebne Pierogi nadziewane serem Deep fried pastry stuffed with cheese سمبوسك جبنة  * (1, 7)</p>
<p>Lahem Bel'ajin Pieczone ciasto nadziewane mielonym mięsem Open pastries stuffed with meat and tomatoes لحم بالعجين * (1)</p>	

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

<p>Kousa Mehchi Kukinia nadziewa mięsem duszona w sosie pomidorowym, jogurt z ogórkami Zucchini stuffed with lamb served with cucumber and yoghurt with tomato sauce محشي الكوسا باللحم والأرز بصوص البندورة</p>
<p>Shish Taouk Szaszłyki drobiowe grillowane Cubes of chicken filet grilled on a skewer شيش طاووق</p>
<p>Kafta Halabiyeh Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla Minced lamb grilled كفتة حلبية</p>

MENU BEIRUT EXTRA / اكسترا

Menu Beirut plus talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku dodatkowo 19 zł od osoby

For an additional 19 PLN per person, add a dessert with coffee or tea to your menu



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

2 osoby 190 zł, 3 osoby 279 zł, 4 osoby 368 zł, 5 osób 450 zł, 6 osób 534 zł, 7 osób 616 zł,
8 osób lub więcej 85 zł od osoby / per person

ZIMNE ZAKAŚKI / COLD MEZZAH / مقبلات باردة

Tabbouleh	Salatka Narodowa libańska z natki pietruszki National Lebanese salad based on parsley تبولة  <i>Vegan</i> *(1)	Babaghanouj	Grillowany, siekany bakłazan z warzywami Grilled minced eggplant with vegetables باباغنوج  <i>Vegan</i>
Hommous	Pure z ciecioriki libańskiej z sosem sezamowym Pureed chickpeas with sesame sauce حمص  <i>Vegan</i> *(10)	Warak Inab	Liście winogronowe nadziewane ryżem i ziołami Vine leaves stuffed with rice, herbs and spices ورق عنب  <i>Vegan</i>
Labneh	Libański ser kremowy Home made Lebanese creamy cheese لبنة  *(7)	Basterma	Plasterki przyprawionej wędzonej wołowiny Slices of spiced, age dried 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 طاووق
Tajine	Pasta z łososia w sosie sezamowym Salmon mashed in tahina طاجين  *(4, 10)	Mdardara	Ryż i soczewica z prażoną cebulą Rice and lentil, with deep fried onion مدررة الرز بالعدس  <i>Vegan</i> *(1)
Shanklish	Domowy ser libański na ostro Spicy homemade cheese, tomato and onions شككليس  *(7)		

GORĄCE ZAKAŚKI / WARM MEZZAH / مقبلات ساخنة

Kebbeh Mekliyah	Smażone kulki jagnięce z kaszą bulgur i orzechami Fried ground meat stuffed with lamb and nuts كبة مقالية *(1, 8)	Arayes	Mięso mielone w chlebie libańskim z rusztu Grilled lebanesse bread stuffed with minced meat عرايس *(1)
Falafel	Smażone kulki wegetariańskie Deep fried vegetable balls فلافل  <i>Vegan</i> *(10)	Halloumi	Kawałki sera Halloumi z grilla Grilled slices of Halloumi chesse شرايح جبنة الحلومي (مشوية)  *(7)

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

Krayedis	Krewetki z grilla Grilled shrimps قرديس مشوي مع صلصة الثوم و الكزبرة الخضراء  *(2)	Shish Taouk	Szaszłyki drobiowe grillowane Cubes of chicken filet 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

For an additional 19 PLN per person, add a dessert with coffee or tea to your menu

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

MENU WEGAŃSKIE / VEGAN MENU *Vegan*

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 i więcej 70 zł od osoby / per person

ZIMNE ZAKAŚKI / COLD MEZZAH / مقبلات باردة

Hommous	Pure z cieciorki libańskiej z sosem sezamowym Pureed chickpeas with sesame sauce حمص * (10)	Tabbouleh	Sałatka Narodowa libańska z natki pietruszki National Lebanese salad based on parsley تبولة * (1)
Babaghanouj	Grillowany, siekany bakłażan z warzywami Grilled minced eggplant with vegetables باباغنوج	Loubieh bil Zeil	Zielona fasolka, pomidory i cebula Green beans, tomatoes, onion and olive oil لوبيا بالزيت
Mdardara	Ryż i soczewica z prażoną cebulką Rice and lentil topped with deep fried onion مردرة الرز بالعدس * (1)	Warak Inab	Liście winogronowe nadziewane ryżem i ziołami Vine leaves stuffed with rice, herbs and spices ورق عنب

GORĄCE ZAKAŚKI / WARM MEZZAH / مقبلات ساخنة

Batata Harra	Ziemniaki smażone na ostro Fried spicy potatoes بطاطا حرة	Arnabit	Kalafior smażony i sos tahina Deep fried Cauliflower with tahina ارنبيط * (10)
Falafel	Smażone kulki wegańskie Deep fried vegetable balls فلافل * (10)		

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

Sheikh el Mahshi	Plastry bakłażana przekładane warzywami, zapiekane sosem pomidorowym Oven baked slices of eggplant & vegetables, topped with tomato sauce شيخ المحشي * (7)
Foul Medammas	Gotowany bób, sok z cytryny i oliwa z oliwek Boiled broad beans served with olive oil فول مدمس

MENU WEGAŃSKIE EXTRA / VEGAN MENU EXTRA / اكسترا

Menu Wegańskie plus talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku dodatkowo 19 zł od osoby

For an additional 19 PLN per person, add a dessert with coffee or tea to your menu

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

MENU DLA PARY / MENU FOR TWO

2 osoby 99 zł / 2 people 99 PLN

ZIMNE ZAKAŚKI / COLD MEZZAH / مقبلات باردة

- Hommous** Pure z ciecior ki libańskiej z sosem sezamowym
Pureed chickpeas with sesame sauce
حمص *Vegan* *(10)
- Tabbouleh** Sałatka Narodowa libańska z natki pietruszki
National Lebanese salad based on parsley
تبولة *Vegan* *(1)
- Moutabbal** Pasta z pieczonych bakłażanów z sosem sezamowym
Baked eggplant with sesame sauce
متبل *Vegan* *(10)

GORĄCE ZAKAŚKI / WARM MEZZAH / مقبلات ساخنة

- Arayes** Mięso mielone w chlebie libańskim z rusztu
Grilled lebanese bread stuffed with minced meat
عرايس *(1)
- Falafel** Smażone kulki wegetariańskie
Deep fried vegetable balls
 Vegan
فلافل *(10)

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE / الطبق الرئيسي

- Kafta Halabiyeh** Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla, ryż orientalny
Minced grilled lamb meat on a skewer served with oriental rice
كفتة حلبيه مع الأرز

MENU DLA PARY EXTRA / MENU FOR TWO EXTRA / اكسترا

Menu Dla Pary plus talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku dodatkowo 19 zł od osoby

For an additional 19 PLN per person, add a dessert with coffee or tea to your menu

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