














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 home made cheese with chopped tomato, onion, parsley شنگليش حار ز عتر نعناع  *(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>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>6. Hommous *(1, 10) 17,- a) Pure z ciecioriki / chickpeas paste b) z młodym imbirem / with young ginger جنزبيل c) z awokado / with avocado افوكادو d) z burakiem / with beetroot شمندر e) Beiruty- natka, pomidor / parsley, tomato بيروتي f) Hommous na ostro / Spicy Hommous حار</p>	<p style="text-align: center;">Szef poleca / Recommended</p> <p>19. Tabbouleh 20,- Salatka Narodowa z natki pietruszki National Lebanese Salad based on parsley تبولة  <i>Vegan</i> *(1)</p>
<p>8. Labneh 17,- Libański biały domowy ser kremowy Home made Lebanese creamy cheese لبنة  *(7)</p>	<p>23. Kabis 20,- Koktail warzywny w occie Mix of Lebanese pickles كبيس  <i>Vegan</i></p>
<p>9. Labneh Bel'Toun 18,- Labneh z czosnkiem i libańskim (zaatar) Labneh with garlic and Lebanese (zaatar) لبنة بالثوم  *(7, 10)</p>	<p>24. Fatoush 20,- Mieszane świeże warzywa z ziołami Mix of fresh vegetables sprinkled with herbs فتوش  <i>Vegan</i> *(1)</p>
<p>17. Moutabbal 20,- Pasta z pieczonych bakłażanów z sosem sezamowym Baked eggplant with sesame sauce متبل باذنجان  <i>Vegan</i> *(10)</p>	<p>18. Babaghanouj 20,- Grillowany, siekany bakłażan z warzywami Grilled minced eggplant with vegetables باباغنوج  <i>Vegan</i></p>

SPECJALNE ZAKĄSKI / SPECIAL MEZZAH / مازات اكسترا

Szef poleca / Recommended

99. Tatar z łososia	35,-
Tatar z łososia	
Salmon tartare	
تتار سلمون * (4, 10)	

100. Mixed Salad Halloumi 34,-

Mieszanka sałat, ogórki, pomidory, dressing domowy
z kawałkami sera Halloumi i marynowaną gruszką

Mix salad, cucumber, tomatoes with grilled

Halloumi Cheese and pickled pears * (7)

سلطة خضار - خس - بندورة - فجل - جزر - خيار مع الحلومي

101. Mixed Salad z krewetkami 38,-

Mieszanka sałat, ogórki, pomidory, dressing domowy
z krewetkami

Mix salad, cucumber, tomatoes with grilled shrimps

سلطة خضار - خس - بندورة - فجل - جزر - خيار مع القريدس

* (2)

38. Krewetki w cieście filo 26,-

Z sosem Harissa i Zaatar
Spiced Shrimps in filo with Harissa
and zaatar sauce

قرايدس في رقائق مقلية تقدم مع صوص حلو

*(2)

50. Basterma 23,-

Plasterki domowej suszonej wołowiny

Slices of spice aged dried beef

بسطرمة بقري

96. Krayedis w orientalnym sosie 29,-

Krewetki w orientalnym sosie

Shrimps in an oriental sauce

قرايدس مع الثوم والكزبرة وعصير ليمون * (2)

52. Kofta Nayeh 27,-

Libański tatar z natką i cebulą polany oliwą

Lebanese tartare with parsley, onion and olive oil

كفتة نية

24a. Makdus 23,-

Mini bakłażan faszerowany orzechami i chili

Mini eggplants stuffed with nuts and chilli pepper

مكدوس باندنجان بالجوز  **Vegan** * (8)

Vegan Dania wegańskie / Vegan

 Dania wegetariańskie / Vegetarian Dishes

 Dania ostre / Spicy dish


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

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

فلافل  *Vegan* * (10)

26. Rakaik 18,-

Ciasto francuskie nadziewane serem
Puff pastry rolls stuffed with cheese

رقائق جبنة  * (1, 7)

27. Sambousik Lahme 17,-

Pierogi nadziewane mięsem
Deep fried pastry stuffed with beef and nuts

سمبوسك باللحم * (1, 7, 8)

29. Fatayer 17,-

Pierogi nadziewane szpinakiem
Pastry filled with spinach and pine nuts

فطائر بالسبانخ  *Vegan* * (1, 8)

32. Kebbeh Mekliyah 18,-

Smażone kulki jagnięce z kaszą bulgur
Deep fried ground meat balls stuffed with lamb

كبة مقليّة * (1, 8)

41. Sejouk 20,-

Kielbasa po libańsku na ostro
Spicy lebanese sausage

سجق في صوص البندورة

45. Hommous Lahme 22,-

Hommous ze smażoną wołowiną
Hommous topped with fried beef

حمص مع اللحم * (7, 8, 10)

35. Kasbeh 18,-

Wątróbka smażona w sosie czosnkowym i granatem
Chicken liver marinated in a pomegranate & garlic sauce
قصبية دجاج

36. Batata Harra 19,-

Ziemniaki smażone na ostro
Fried spicy potatoes

بطاطا حرة  *Vegan*

37. Foul Medammas 19,-

Gotowany bób, sok z cytryny i oliwa z oliwek i czosnek
Boiled broad beans served with olive and garlic

فول مدمس  *Vegan*

40. Mkanik 19,-

Delikatne, libańskie kabanoski domowej roboty
Lebanese home made sausages

مفانق بقري

46. Hommous Taouk 22,-

Hommous ze smażonym kurczakiem
Hommous with grilled chicken topping

حمص مع طاووق * (1)

47. Halloumi 24,-

Kawałki sera Halloumi z grilla
Grilled slices of Halloumi cheese

جبنة حلومي مشوية * (7)

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


Byblos Choice 108,-

dowolny wybór 6 różnych mezzah

6 different mezzah of you choice

٦ صحنون مقبلات ساخنة من اختيارك


ZUPY / SOUPS / الشوربات

<p>55. Shourbat Addas 15,- Krem z soczewicy serwowany z grzankami z chleba pita i cytryną Lentil soup served with lemon & crisps pita bread شوربة العدس  <i>Vegan</i> *(1)</p>	<p>56a. Shourbat Ghanam 17,- Domowy rosół z jagnięciny z makaronem Young Lamb broth with Vermicelli شوربة الغنم *(1)</p>
	<p>57. Shrimp Bisque 24,- Zupa rybna z krewetkami Fish & Shrimps soup شوربة السمك والقريدس *(2, 4)</p>

RYBY I OWOCE MORZA / SEAFOOD / الأسماك

<p>76. Kalmary 33,- Kalmary smażone z frytkami Deep fried calamari rings with French fries حلقات كاليماري مقلية مع البطاطا *(2)</p>	<p>79. Samkeh Salmon 45,- Filet z Łososia z rusztu z ostrym sosem i brązowym ryżem Grilled salmon fillet served with spicy sauce and brown Rice سلمون مشوي مع صوص السماق و ارز بني بالبصل *(4)</p>
<p>76A. Fish & Chips 31,- Filet rybny z frytkami i sosem tatarskim Fish fingers with fries and tatar sauce سمك مقلي مع البطاطا وصوص تارتار *(4)</p>	<p>76B. Octopus in lemon 59,- Ośmiornica duszona w sosie cytrynowym z ciecierzycą, szpinakiem i hommous na ciepło Stewed Octopus in lemon sauce with Chickpeas, Spinach and warm hummus اخطبوط بالسيانخ و الحمص *(2, 10)</p>
<p>83. Krayedis 59,- Krewetki smażone w sosie maślano czosnkowo- kolendrowo- cytrynowym podawane z ryżem Pan Grilled shrimps topped with garlic and coriander butter lemon sauce served with white rice قرايديس مقلية مع صوص الزبدة و الحامض تقدم مع الرز *(2)</p>	<p>76C. Sea- Bream Tarator 48,- Grillowana dorada z kminem i czosnkiem serwowana z pieczonymi pomidorami, Tarator i sosem z granatu Grilled Sea – Bream with cumin & Baked tomato, Tarator & pomegranate dressing سمكة دينيس مشوي Sea- Bream يقدم مع البندورة و الفاصوليا البيضاء و الطارطور اللبناي *(4,10)</p>

DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES / الأطباق النباتية

<p>95. Chef's Aubergine 37,- Bakłażan zapiekany z warzywami w aromatycznym sosie na bazie pomidorów i liści szalwii, serwowany z sałatką z kaszy bulgur *(1) Eggplant and vegetables baked in aromatic sauce based on tomato and sage served with bulgur salad بدنجان و كوسة بصوص البندورة - يقدم مع سلطة كسكس غنية </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 served on lentils with rice سبانخ مع العدس و الكريمة و جبنة الفيتا  *(7)</p>	

MIĘSA Z GRILLA / GRILLED MEAT / من الشوايية

<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>
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. Lamb Burger 33,- Burger jagnięcy z karmelizowaną cebulą, pomidorem, Ogórkiem kiszonym i karbowaną sałatą w sosie BBQ z frytkami Lamb burger with caramelised onion, tomatoes, pickles, Salad, topped with BBQ sauce with French fries * (1) برجر غنم-بطاطا و سلاطة خضرا</p>
<p>64. Shish Taouk 38,- Szaszłyki drobiowe grillowane Cubes of chicken fillet 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>



Sałata karbowana z orzechami włoskimi i sosem musztardowym Dijon

Green leaf lettuce with nuts and Dijon mustard sauce

سلطة الخس مع الجوز وصلصة الخردل ديجون

Grillowany stek Rib Eye

Grillowany stek ze słynnym sosem „Relais de Paris” z dużymi frytkami

Rib-Eye Steak with the famous “Relais de Paris” sauce

شرائح لحم فيليه (ستيك) مقدمه مع البطاطا المقليه والصوص الفرنسي * (8)

Cena 69,-

69. Mashawy 49,-

Grillowany szaszłyk drobiowy, antrykot jagnięcy z grilla i kofta z mięsa jagnięcego

Assortment of grilled skewers of beef, chicken and lamb

شيش طاووق - كفتة حلبيه - ريش غنم- مشاوي مشكلة


DANIA FASZEROWANE / STUFFED DISHES / المحاشي

<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>	<p>93. Kharouf Mehchi 44,- Pieczone jagnięcina duszona z ryżem Young tender lamb oven baked with rice * (1, 8) خاروف محشي</p>
--	--

Frytki, ryż z makaronem, warzywa - do wyboru są wliczone w cenę dania głównego
All main dishes are served with a choice of French fries, Rice, Vegetables

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

SPECJALNE ZAMÓWIENIA / SPECIAL ORDERS / على الطلب

Udziec jagnięcy Leg of lamb with rice فخذ خاروف * (1, 8)	295,-	(Zamówienie 8 godz. wcześniej) (Order 8 hours in advance) (تطلب قبل 8 ساعات للتحضير)
Kharouf Mehchi Całe jagnię pieczone podawane z ryżem Whole young lamb oven baked with rice خاروف مشوي كامل (مع الرز) * (1, 8)	850,-	(Zamówienie 12 godz. wcześniej) (Order 12 hours in advance) (تطلب قبل 12 ساعة للتحضير)
Salmon Bellevue Cały łosoś pieczony serwowany z tahiną Whole salmon oven baked with tahina sauce سمكة سلمون كاملة  *(4, 10)	350,-	(Zamówienie 12 godz. Wcześniej) (Order 12 hours in advance) (تطلب قبل 12 ساعة للتحضير)

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
كل مجموعة من 4 أشخاص و أكثر يضاف 10٪ رسوم خدمة

Dostawa I Catering / Take – Out & Catering

Realizujemy dostawy do każdego miejsca w Warszawie, organizujemy również imprezy w restauracji I catering do 1000 osób

Le Cedre delivers to any place in Warsaw. If you would like to order some Lebanese Mezzeħ at home or in your office, please contact us, we are just a phone call away.

We also organize parties up to 1000 persons.

Dodatkowe atrakcje w restauracji I poza :

a) Pokaz tańca brzucha (2 x 10 min.)	450 zł.
b) Fajki wodne	55 zł.
c) Nauka tańca brzucha (2 x 30 min.)	800 zł.
d) Wróżka (min 2 godz.) za godz.	150 zł.
e) Malowanie henną (3 godz.)	350 zł.
f) Muzyka arabska i DJ (4 godz.)	1500 zł.
g) Nauka gotowania (zawiera lunch lub kolacje) od osoby-min. 20 os.	60 zł.

DESERY / DESSERTS / الحلو

<p>Dates Mamoul 15,- Ciastka libańskie nadziewane daktylami Butter cookies filled with dates معمول التمر اللبناني *(1, 8)</p>	<p>Chocolate nutty mou 15,- Lody czekoladowe z bitą śmietaną i orzechami Chocolate ice cream with whipped cream with nuts *(8) ايس كريم شوكولا و فانليا مع القشطة و المكسرات</p>
<p>Chałwa z pistacjami 19,- Oryginalna chałwa libańska z pistacjami Original halva Lebanese with pistachios حلاوه بالفسنق *(8,10)</p>	<p>Lemon pudding in filo 19,- Pudding cytrynowy serwowany w filo Lemon pudding in filo layers *(1) كاسترد الحامض مع رقائق الزبدة</p>
<p>Mouhalabieh 19,- Pudding z nutą wody różanej i śmietaną, posypyany karmelizowanymi orzechami Pudding with rose water and cream topped with carmelized walnut مهلبيه *(7, 8)</p>	<p>Ousmallieh 21,- Ciasto nitkowe z kremem waniliowym, polane delikatnym syropem różanym, posypane migdałami Ousmallieh filled with vanilla cream rose water sauce with crispy almonds topped عثمالية محشية بالقشطة و مغطاه بالوز المحمص *(1, 7, 8)</p>
	<p>Mus czekoladowy z Amaretto 19,- Mus czekoladowy z kawałkami herbatnika z Amaretto Chocolate mousse with pieces of Amaretto biscuit *(1) موس الشوكولاتة مع بسكويت اللوز</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

Zapraszamy do naszych pozostałych restauracji

**Le Cedre 61 na al. Solidarności 61
Vis a vis misiów przy ZOO ,
Le Cedre 84 przy al. Solidarności 84**

We kindly invite you to visit our
Second restaurant Le Cedre 61 on
al. Solidarności 61 opposite the bear ZOO
Le Cedre 84
al. Solidarności 84 opposite the court

NAPOJE / DRINKS / المشروبات

NAPOJE ZIMNE/ COLD DRINKS

0,2l. Pepsi, 7 up, Mirinda	7,-
0,33l. Woda	7,-
0,2l. Sok	7,-
0,3l. Lemoniada	10,-
0,25l. Redbull	12,-
0,3l. Sok ze świeżych pomarańczy	14,-
0,3l. Ayran	8,-
0,75l. Woda	19,-
0,3l. Nektar z mango	8,-
0,3l. nektar z guava	8,-
1l. Dzbanek / lemoniady	32,-
1l. Sok ze świeżych pomarańczy	38,-

PIWO / BEER

0,5l. Tyskie beczkowe	11,-
0,3l. Tyskie beczkowe	9,-
0,5l. Carlsberg	12,-
0,33l. Piwo bezalkoholowe	9,-
0,33l. Heineken	12,-
0,33l. Budweisser	12,-
0,33l. Corona	13,-
0,33l. Guinness	13,-
0,5l. Pszeniczne Książęce	12,-

Shooting Special

<u>Mad' Dog</u> / Wciekły pies (vodka, Grenandine, Tabasco)	10,-
<u>Beirut Red Line</u> : Arak, Tequila, Tabasco)	12,-
<u>Le Cedre Pousse-</u> Café : arak, Likier kawowy)	12,-
<u>Brain Hemorrhage</u> (likier brzoskwiniowy, Bayleys, syrop z Owocu granatu)	12,-
<u>B- 52</u> Kahlua, Baileys, Cointreau	14,-
<u>B- 53</u> Kahlua, Baileys, Vodka)	14,-
<u>Kamikaze</u> Vodka, Curacao, sok z limonki	16,-

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS/

Herbata	8,-
Herbata po libańsku	10,-
Fenicka herbata z rumem	18,-
Espresso	8,-
Podwójne espresso	10,-
Kawa po libańsku	10,-
Cappuccino	12,-
Cafe latte	12,-
Fenicka kawa z kardamonem i arakiem	18,-
Irish coffee (irysh whisky, kawa , bita śmietana)	22,-
Kawa zimowa (polska brandy, krupnik, kawa, śmietana)	18,-

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

<u>Arabian Sunrise</u> (Świeży sok pomarańczowy, cytrynowy, ananasowy, grenadiana)	15,-
<u>Cinderella</u> (Świeży sok cytrynowy, pomarańczowy, ananasowy, syrop miętowy	15,-
<u>Lebanese Refresher</u> (Syrop Jallap z wodą mineralną lub Sprite)	12,-
<u>Virgin Mary</u> (Sok pomidorowy, Tabasco, sok cytrynowy, Sól & pieprz)	11,-
<u>Mango Coctail</u> (Sok mango, truskawki, mleko, miód)	15,-

Koniak / Brandy

4CL Metaxa	18,-
4CL Courvoisier VS	20,-
4CL Courvoisier VSOP	22,-
4CL Courvoisier XO	75,-

DRINKI / DRINKS

<u>Bloody Mary</u>	16,-
(vodka, sok pomidorowy i cytrynowy, tabasco)	
<u>Cuba Libre</u>	17,-
(Rum, Pepsi)	
<u>Night at the Raouche</u>	17,-
(Arak, Żubrowka, sok jabłkowy)	
<u>Sex on the beach</u>	18,-
(vodka, archers, orange juice, cranberry juice)	
<u>Tequila Sunrise</u>	18,-
<u>Long Island Ice Tea</u>	26,-
(vodka, gin, Bacardi, tequila, Pepsi, triple sec)	

RUM, GIN & VODKA

4CL Bacardi I Capitan Morgan	
Seagram's Gin	13,-
4CL Tequila	14,-
4CL Żubrówka / Wyborowa	10,-
4CL Finlandia / Absolut	12,-
0,5l. Wyborowa	95,-
0,7l. Wyborowa	138,-
0,5l. Finlandia	122,-
0,7l. Finlandia	180,-
0,7l. Chopin / Belvedere	222,-
0,7l. Arak	266,-

WHISKY

4CL Jameson / Ballantine's Dewar's / Royal candian / Jim Beam / Jack Daniels/ Johnnie Walker Red	18,-
4CL Johnnie Walker Black / Chivas Regal / Glenfiddich / Glenmorangie the original / Taliskier 10 Y.O.	22,-

APERITIF & VERMOUTH

8CL Martini	12,-
4CL Campari	14,-
4CL Campari z sokiem	18,-
4CL Arak	16,-
4CL Pernod	16,-
4CL Ricard	16,-
4CL Grappa	16,-
4CL Sherry / Porto	10,-

KOKTAJLE / DRINKI FANTAZYJNE

Kir (Creme de Cassis, white wine)	18,-
Kir Royal (Crème de cassis, Prosecco)	22,-
Bacardi Coctail (Bacardi Rum, Granadina , sok)	19,-
Beirut Dream (Arak, Żubrówka, Campari, sok jabłkowy)	19,-
Black Russian (wódka, kahlua	19,-
Margarita (Tequilla, Triple sec, sok z cytryny)	19,-
Martini Coctail (Gin, Martini)	19,-
Mojito (Rum, Sweet & Sour, Fresh mint, soda)	19,-
Negroni (Gin, Campari, Martini Rosso)	19,-
Pina Colada (Rum, Malibu, Sok ananasowy)	19,-
Caipirinha (Cashaca, limonka, cukier)	19,-
BMW (Baileys, Malibu, Whisky)	25,-
Multiple Orgasm (Kahula, Baileys, Amaretto, Tequilla, milk	25,-

LIKIERY / LIQUERS

18,- Southern Comfort/ Cointreau / Amaretto /	
22,- Baileys /Malibu / Triple Sec / Sambuca	
19,- /Drambuie / Crème de Menthe / crème de	
19,- Cassis/ Archers	
19,- 4CL Peach Liqueur	18,-
19,- 4CL Fernet Branca / Jagermeister	16,-
19,- 2CL Underberg	12,-
19,- 4CL Krupnik	10,-
19,- 4CL Grand Marnier	22,-

Business Lunch



Poniedziałek – Piątek

11:00 – 16:00

*Szef kuchni poleca **Lunch Dnia Menu** każdego dnia nowa propozycja dwudaniowego lunchu
plus napój bezalkoholowy zawsze w cenie **35,00 PLN***

ZUPY

- | | |
|---|--------------|
| Zupa z soczewicy serwowana z grzankami z chleba pita i cytryną | 9,00 |
| Krem z pieczonych pomidorów z bazylią | 12,00 |

SAŁATKI

- | | |
|---|--------------|
| 1. Tabbouleh | 18,00 |
| Tradycyjna libańska sałatka z natką pietruszki | |
| 2. Sałatka Hallumi | 26,00 |
| Sałata rzymska z grillowanym serem Hallumi oraz jajkiem w koszulce, warzywa, dressing musztardowy | |

SPECJALNOŚCI LE CEDRE LOUNGE

- | | |
|---|--------------|
| 3. Deska gorących przystawek | 24,00 |
| Ciasto filo nadziewane serem, pierogi z mięsem, kabanosy jagnięce, kulki jagnięce z kaszą burgul | |
| 4. Deska wegańskich przystawek | 24,00 |
| Hummus, zielona fasolka w pomidorach, pasta z bakłażanów, sałatka tabbouleh, falafel | |
| 5. Chef's Aubergine | 24,00 |
| Bakłażan zapiekany z warzywami w aromatycznym sosie na bazie pomidorów i szalwii serwowany z sałatką z kaszy burgul | |
| 6. Pikantny wrap z pieczoną jagnięciną | 29,00 |
| Delikatna jagnięcina pieczona w libańskich ziołach, mix świeżych warzyw, sos z harissą, frytki | |
| 7. Tarta z ciasta filo z cukinią | 29,00 |
| Chrupiące fillo z cukinią, domowym aksamitnym serem, miodem, orzechami i szalwią | |

POTRAWY RYBNE

- | | |
|---|--------------|
| 8. Krewetki Pane | 29,00 |
| Krewetki w panierce sezamowo ziołowej serwowane z salsa verde | |
| 9. Grillowany Czarnik | 29,00 |
| Filet z ryby czarniak serwowany na zielonej soczewicy z kalafiozem i tymiankiem | |

MIĘSA Z GRILLA

- | | |
|--|--------------|
| 10. Shish Taouk z frytkami | 26,00 |
| Szaszłyki z kurczaka z frytkami | |
| 11. Kofta Harra z ryżem | 26,00 |
| Szaszłyki jagnięce na ostro serwowane z orientalnym ryżem | |
| 12. Lamb Burger | 29,00 |
| Burger jagnięcy z marmoladą z cebuli, mixem warzyw i frytkami | |
| 13. Rib-Eye Stek | 49,00 |
| 200g stek sezonowany 20 dni na sucho, serwowany z sosem wołowym i frytkami | |