

1. Toum 160g 16,-
Krem czosnkowy
Garlic Cream
كريم الثوم *Vegan*

3. Mdardara 160g 16,-
Ryż i soczewica z prażoną cebulą
Rice and lentil topped with deep fried onion
مدررة الرز بالعدس *Vegan* *(1)

5. Sos Szefa 160g 16,-
Harissa, pomidory, cebula i natka
Spicy Harissa with tomatoes, onion and parsley
صلصة الشيف *Vegan*

6. Hommous *(1, 10) 180g 18,-
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 بيروتني
f) Hommous na ostro / Spicy Hommous حار
Vegan

8. Labneh 160g 17,-
Libański biały domowy ser kremowy
Home made Lebanese creamy cheese
لبنة *(7)

9. Labneh Bel'Toum 160g 18,-
Labneh z czosnkiem i libańskim (zaatar)
Labneh with garlic and Lebanese (zaatar)
لبنة بالثوم *(7, 10)

17. Moutabbal 170g 20,-
Pasta z pieczonych bakłażanów z sosem sezamowym
Baked eggplant with sesame sauce
متبل بانجان *Vegan* *(10)

10. Khyar bil Laban 170g 18,-
Ogórki, jogurt naturalny, mięta i czosnek
Cucumber in a mint & garlic yoghurt
خيار باللبن *(7)

11. Shanklish 170g 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)

14. Warak Inab 160g 19,-
Liście winogronowe nadziewane ryżem i ziołami
Vine leaves stuffed with rice, herbs and spices
ورق عنب *Vegan*

SzeF poleca / Recommended		
19. Tabbouleh	170g	22,-
Sałatka Narodowa z natki pietruszki National Lebanese Salad based on parsley تبولة <i>Vegan</i> *(1)		

23. Kabis 170g 20,-
Koktail warzyw w occie
Mix of Lebanese pickles
كبيس *Vegan*

24. Fatoush 200g 22,-
Mieszane świeże warzywa z ziołami
Mix of fresh vegetables sprinkled with herbs
فتوش *Vegan* *(1)

18. Babaghanouj 170g 20,-
Grillowany, siekany bakłażan z warzywami
Grilled minced eggplant with vegetables
باباغنوج *Vegan*

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

SPECJALNE ZAKĄSKI / SPECIAL MEZZAH / مازات اكسترا

Szef poleca / Recommended

96. Krayedis w orientalnym sosie	150g	29,-
Krewetki w orientalnym sosie		
Shrimps in an oriental sauce		
قريدس مع الثوم والكزبرة وعصير ليمون * (2)		

38. Krewetki w cieście filo 170g 26,-
 Z sosem Harissa
 Spiced Shrimps in filo with Harissa
 * (2) قرايدس في رقائق مقلية تقدم مع صوص حلو

50. Basterma 60g 23,-
 Plasterki domowej suszonej wołowiny
 Slices of spicy aged dried beef
 بسطرمة بقري

52. Kofta Nayeh 150g 27,-
 Libański tatar wołowy z natką i cebulą
 Lebanese beef tartare with parsley and onion
 كفتة نية

Hommous w 6-ściu odsłonach

Hommous in 6 tastes *Vegan* 540g

- Klasyczny (classic)
- z młodym imbirem (with young ginger)
- avocado (with avocado)
- burakiem (with beetroot)
- na ostro (spicy Hommous)
- z warzywami (with vegetables)

Plus chrupiąca pita
 Served with toasted pita

24a. Makdus 150g 23,-
 Mini bakłażan faszerowany orzechami i chili
 Mini eggplants stuffed with nuts and chilli pepper
 مكدوس بادنجان بالجوز *Vegan* * (8)

Wszystkie zakąski serwowane są z

chlebem pita

All appetizers are served with
 pita bread

Vegan Dania wegańskie / Vegan

 Dania ostre / Spicy dish

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

GORĄCE ZAKĄSKI / WARM MEZZAH / مقبلات ساخنة

Szef poleca / Recommended

25. Falafel 200g 19,-
Smażone kulki wegetariańskie i sos tahina
Deep fried vegetable balls with tahini sauce
فلافل *Vegan* *(10)

26. Rakaik 120g 18,-
Ciasto francuskie nadziewane serem
Puff pastry rolls stuffed with cheese
رقائق جبنة *(1,7)

27. Sambousik Lahme 170g 17,-
Pierogi nadziewane mięsem
Deep fried pastry stuffed with beef and nuts
سمبوسك باللحم *(1,7,8)

29. Fatayer 170g 17,-
Pierogi nadziewane szpinakiem
Pastry filled with spinach and pine nuts
فطائر بالسبانخ *Vegan* *(1,8)

32. Kebbeh Mekliyah 230g 18,-
Smażone kulki jagnięce z kaszą bulgur
Deep fried ground meat balls stuffed with lamb
كبة مقلية *(1,8)

41. Sejouk 220g 20,-
Kielbasa po libańsku na ostro
Spicy lebanese sausage
سجق في صوص البندورة

45. Hommous Lahme 240g 22,-
Hommous ze smażoną wołowiną
Hommous topped with fried beef
حمص مع اللحم *(8,10)

35. Kasbeh 240g 18,-
Wątróbka smażona w sosie czosnkowym i granatem
Chicken liver marinated in a pomegranate & garlic sauce
قصبية دجاج

36. Batata Harra 220g 19,-
Ziemniaki smażone na ostro
Fried spicy potatoes
بطاطا حرة *Vegan*

37. Foul Medammas 240g 19,-
Gotowany bób, sok z cytryny i oliwa z oliwek i czosnek
Boiled broad beans served with olive and garlic
فول مدمس *Vegan*

40. Makanik 150g 19,-
Delikatne, libańskie kabanoski domowej roboty
Lebanese home made sausages
مقانتق بقري

46. Hommous Taouk 240g 22,-
Hommous ze smażonym kurczakiem
Hommous with grilled chicken topping
حمص مع طاووق *(10)

47. Halloumi 120g 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 your choice
٦ صحنون مقبلات من اختيارك

ZUPY / SOUPS / الشوربات

55. Shourbat Addas	250g	15,-	56a. Shourbat Ghanam	250g	17,-
Krem z soczewicy serwowany z grzankami z chleba pita i cytryną			Domowy rosół jagnięcy z makaronem		
Lentil soup served with lemon & toasted pita			Young Lamb broth with Vermicelli		
شوربة العدس <i>Vegan</i> *(1)			شوربة الغنم *(1)		
56b. Shourbat Banadura	250g	15,-	57. Shrimp Bisque	300g	24,-
Krem z pieczonych pomidorów z bazylią			Zupa rybna z krewetkami		
Tomato cream with basil <i>Vegan</i>			Fish & Shrimps soup		
			شوربة السمك والقريدس *(2, 4)		

RYBY I OWOCE MORZA / SEAFOOD / الاسماك

76. Kalmary	400g	36,-	79. Samkeh Salmon	490g	59,-
Kalmary smażone z frytkami			Filet z Łososia z rusztu z ostrym sosem i grillowanymi warzywami		
Deep fried calamari rings with French fries			Grilled salmon fillet served with spicy sauce and grilled vegetables		
حلقات كاليماري مقلية مع البطاطا *(2)			سلمون مشوي مع صوص السماق و ارز بني بالبصل *(4)		
76B. Octopus in lemon	450g	68,-	83. Krayedis	450g	59,-
Ośmiornica duszona w sosie cytrynowym z ciecierzycą, szpinakiem i hommous na ciepło			Krewetki smażone w sosie maślano czosnkowo- kolendrowo-cytrynowym podawane z ryżem		
Stewed Octopus in lemon sauce with chickpeas, Spinach and warm hummus			Pan grilled shrimps topped with garlic and coriander butter lemon sauce served with white rice		
اخطبوط بالسبانخ و الحمص *(2, 10)			قرايديس مقلية مع صوص الزبدة و الحامض تقدم مع الرز *(2)		

DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES / الأطباق النباتية

95. Chef's Aubergine	450g	37,-	
Bakłażan zapiekany z warzywami w aromatycznym sosie na bazie pomidorów i liści szalwii, serwowany z sałatką z kaszy bulgur *(1,5)			
Eggplant and vegetables baked in aromatic sauce based on tomato and sage served with bulgur salad			
بذنجان و كوسة بصوص البندورة - يقدم مع سلطة كسكس غنية <i>Vegan</i>			

Szeft poleca / Recommended		
98. Szpinak	300g	39,-
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)		

MIĘSA Z GRILLA / GRILLED MEAT / من الشواوية

60. Kafta Halabiyeh	400g	36,-	66. Farrouj Mechwi	450g	39,-
Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla Minced grilled lamb on a skewer كفتة حلبيه			Grillowany filet i udziec z kurczaka Boneless half chicken grilled on charcoal فروج مشوي		
Szef poleca / Recommended					
62. Kafta Harra	430g	37,-	68. Lamb Burger	400g	36,-
Pikantne szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla Grilled spicy minced lamb on a skewer كفتة حارة			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		
64. Shish Taouk	375g	38,-	70. Kastaleta Ghanam	400g	59,-
Szaszłyki drobiowe grillowane Cubes of chicken fillet grilled on a skewer شيش طاووق			Antrykot jagnięcy z grilla Tender lamb chops grilled on charcoal كستليتته ريش غنم		
			71. Shawarma Dijjaj	490g	36,-
			Plastry kurczaka z grilla zawijane w chlebie pita Pita bread filled with slices of grilled chicken * (1,7) شاورمة دجاج		



Salata 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

Filet of beef with the famous “Relais de Paris” sauce

شرائح لحم فيليه (ستيك) مقدمه مع البطاطا المقليه

والصوص الفرنسي * (8)

200+150g **Cena 69,-**

69. Mashawy 450g 49,-

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

Assortment of grilled skewers of kofta, chicken and lamb chops

شيش طاووق - كفتة حلبيه - ريش غنم- مشاوي مشكلة

DANIA FASZEROWANE / STUFFED DISHES / المحاشي

91. Kousa Mehchi	300g	36,-	93. Kharouf Mehchi	350g	48,-
Cukinia nadziewa jagnięciną, ryżem duszona w sosie pomidorowym Zucchini stuffed with lamb and rice, served with tomato sauce محشي الكوسا			Pieczona jagnięcina duszona z ryżem Young tender lamb oven baked with rice * (1,8) خاروف محشي		

Frytki, ryż basmati z makaronem, warzywa grillowane - do wyboru są wliczone w cenę dania głównego

All main dishes are served with a choice of French fries, rice basmati, vegetables

* Zawiera alergeny (dokładny wykaz 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 (مع الرز) * (1,8) خاروف مشوي كامل	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 Mezzeh 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 kolację) od osoby-min. 20 os. | 60 zł. |

DESERY / DESSERTS / الحلو

Dates Mamoul Ciastka libańskie nadziewane daktylami Butter cookies filled with dates معمول التمر اللبناني *(1, 8)	15,-	Chocolate nutty mou Lody czekoladowe z bitą śmietaną i orzechami Chocolate ice cream with whipped cream with nuts *(8) ايس كريم شوكولا و فانتليا مع القشطة و المكسرات	15,-
Chałwa z pistacjami Oryginalna chałwa libańska z pistacjami Original halva Lebanese with pistachios حلاوه بالفستق *(8,10) <i>Vegan</i>	19,-	Lemon pudding in filo Pudding cytrynowy serwowany w filo Lemon pudding in filo layers *(1) كاسترد الحامض مع رقائق الزبدة	19,-
Mouhalabieh Pudding z nutą wody różanej i śmietaną, posypyany karmelizowanymi orzechami Pudding with rose water and cream topped with carmelized walnut مهلبيه *(7, 8)	19,-	Ousmallieh 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)	21,-
		Mus czekoladowy z Amaretto Mus czekoladowy z kawałkami herbatnika z Amaretto Chocolate mousse with pieces of Amaretto biscuit *(1) موس الشوكولاتة مع بسكويت اللوز	19,-

**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