

**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 بيروتى  
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		
<b>19. Tabbouleh</b>	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

<b>96. Krayedis w orientalnym sosie</b>	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

<b>55. Shourbat Addas</b>	250g	15,-	<b>56a. Shourbat Ghanam</b>	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)		
<b>56b. Shourbat Banadura</b>	250g	15,-	<b>57. Shrimp Bisque</b>	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

<b>76B. Octopus in lemon</b>	450g	68,-	<b>83. Krayedis</b>	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		
أخطبوط بالليمون و الحمص *(2, 10)			قرايديس مقلية مع صوص الزبدة و الحامض تقدم مع الرز *(2)		
			 <b>79. Samkeh Salmon</b>	490g	59,-
			Filet z Łososia z rusztu z ostrym sosem i grillowanymi warzywami		
			Grilled salmon fillet served with spicy sauce and grilled vegetables		
			سلمون مشوي مع صوص السمك و ارز بني بالبصل *(4)		

## DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES / الأطباق النباتية

<b>95. Chef's Aubergine</b>	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			
بدنجان و كوسة بصوص البندورة - يقدم مع سلطة كسكس غنية <i>Vegan</i>			

Szeft poleca / Recommended		
<b>98. Szpinak</b>	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 الشواية

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



**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 المقلية

\* (8) والصوص الفرنسي

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

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

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

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

<b>Dates Mamoul</b> Ciastka libańskie nadziewane daktylami Butter cookies filled with dates معمول التمر اللبناني *(1, 8)	15,-	<b>Chocolate nutty mou</b> 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,-
<b>Chałwa z pistacjami</b> Oryginalna chałwa libańska z pistacjami Original halva Lebanese with pistachios حلاوه بالفتق *(8,10) <i>Vegan</i>	19,-	<b>Lemon pudding in filo</b> Pudding cytrynowy serwowany w filo Lemon pudding in filo layers *(1) كاسترد الحامض مع رقاقات الزبدة	19,-
<b>Mouhalabieh</b> Pudding z nutą wody różanej i śmietaną, posypyany karmelizowanymi orzechami Pudding with rose water and cream topped with caramelized walnut مهلبيه *(7, 8)	19,-	<b>Ousmallieh</b> 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,-
		<b>Mus czekoladowy z Amaretto</b> 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