


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 Purred chickpeas with sesame sauce حمص *(10)	Tabbouleh	Salatka 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, lentils and fried onion مدررة 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	Fatayer	Pierogi nadziewane szpinakiem Pastry filled with spinach and pine nuts فطائر بالسبانخ *(1,8)
Foul Medammas	Gotowany bób, sok z cytryny i oliwa z oliwek Boiled broad beans served with olive oil فول مدمس		

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

Chef's Aubergine	Bakłażan zapiekany z warzywami w aromatycznym sosie na bazie pomidorów i liści szalwii, serwowany z sałatką z kaszy bulgur Eggplant and vegetables, baked in aromatic sauce based on tomato and sage served with bulgur salad شيخ المحشي *(1)		
Falafel	Smażone kulki wegetariańskie i sos tahina Deep fried vegetable balls with tahini sauce فلافل *(10)		

MENU LE CEDRE LOUNGE

2 osoby 189 zł, 3 osoby 284 zł, 4 osoby 379 zł, 5 osób 474 zł, 6 osób 569 zł,
8 osób i więcej 95 zł od osoby/ per person

ZIMNE ZAKAŚKI / COLD MEZZAH / مقبلات باردة

Shanklish	Domowy ser libański na ostro, pomidor, cebula, oliwa, natka Spicy home made cheese with chopped tomato, onion, parsley شנקليش *(7)	Tabbouleh	Sałatka Narodowa z natki pietruszki National Lebanese salad based on Parsley تبولة *(1)
Moutabbal	Pasta z pieczonych bakłażanów z sosem tahina Baked eggplant with sesame sauce متبل	Labneh Bel Toun	Labneh z czosnkiem i libańskim zaatar Labneh with garlic and Lebanese zaatar لبنة *(7, 10)
Hommous	Pure z ciecior ki libańskiej z sosem sezamowym Purred chick peas with sesame sauce حمص *(10)	Kofta Nayeh	Libański tatar wołowy z natką i cebulą Lebanese beef tatar with parsley and onion كفتة نية

GORĄCE ZAKAŚKI / WARM MEZZAH / مقبلات ساخنة

Falafel	Smażone kulki wegetariańskie i sos tahina Deep fried vegetable balls with tahini sauce فلافل *(10)	Makanik	Delikatne libańskie kabanoski domowej roboty Lebanese homemade sausages مقانيق
Rakaik	Ciasto francuskie nadziewane serem Puff pastry stuffed with creamy cheese رفائق جبنة *(1, 7)	Halloumi	Kawałki sera Halloumi z grilla Grilled slices of Halloumi cheese جبنة حلومي *(7)
Hommous Shawarma	Hommous ze smazonym kurczakiem Hommous with fried chicken topping حمص مع شاورما الدجاج *(7, 10)		

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

Shish Taouk	Szaszłyki drobiowe grillowane Cubes of chicken fillet grilled on a skewer شيش طاووق	Kofta Halabiyeh	Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla Minced grilled lamb of on a skewer كفتة حلبيه
Mix warzyw	Warzywa grillowane Grilled vegetables الخضروات المشوية	Toun Sos Szefa	Krem czosnkowy / Garlic Cream/ كريم الثوم Harrisa, pomidory, cebula i natka Spicy Harrisa, tomatoes, onion and parsley / صلصة الشيف

DESER / DESSERTS /

Ousmallieh	Ciastko nitkowe z kremem budyniowym polane delikatnym syropem różanym , posypane pistacjami Ousmallieh with kasta , rose water sauce and pistacio topping عصملية *(1, 7, 8)	Dates Mamul	Ciastka libańskie nadziewane daktylami Mamoul cookies stuffed with dates معمول التمر اللبناني *(1, 8)
-------------------	---	--------------------	---

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