












## ZIMNE ZAKĄSKI / COLD MEZZAH / مقبلات باردة

<p><b>1. Toun</b> 160g 16,- Krem czosnkowy Garlic Cream كريم الثوم  <i>Vegan</i></p>	<p><b>7. Loubieh bil Zeit</b> 180g 17,- Zielona fasolka, pomidory, cebula, oliwa z oliwek Green beans, tomatoes, onion and olive oil لوبيا بالزيت  <i>Vegan</i></p>
<p><b>3. Mdardara</b> 160g 16,- Ryż i soczewica z prażoną cebulą Rice and lentil topped with deep fried onion مدررة الرز بالعدس  <i>Vegan</i> *(1)</p>	<p><b>11. Shanklish</b> 170g 18,- Domowy ser libański na ostro, pomidor, cebula, oliwa, natka Spicy homemade cheese, tomato, onion, parsley شנקليش  *(7)</p>
<p><b>5. Sos Szefa</b> 160g 16,- Harissa, pomidory, cebula i natka Spicy Harissa with tomatoes, onion and parsley صلصة الشيف  <i>Vegan</i></p>	<p><b>12. Lsanat</b> 170g 18,- Plastry ozora wołowego, oliwa, sos czosnkowy Beef tongue with olive oil and garlic sauce لسانات</p>
<p><b>6. Hommous</b> 160g 17,- Pure z ciecior ki libańskiej z sosem sezamowym Pureed chickpeas with sesame sauce حمص  <i>Vegan</i> *(10)</p>	<p><b>13. Tajine</b> 180g 18,- Pasta z lososia z sosem sezamowym Salmon mashed in tahina طاجين السمك بالطحينة  *(10)</p>
<p><b>8. Labneh</b> 160g 17,- Libański biały domowy ser kremowy Home made Lebanese creamy cheese لبنة  *(7)</p>	<p><b>14. Warak Inab</b> 160g 19,- Liście winogronowe nadziewane ryżem i ziołami Vine leaves stuffed with rice, herbs and spices ورق عنب  <i>Vegan</i></p>
<p><b>9. Labneh Bel'Toun</b> 160g 18,- Labneh z czosnkiem i zaatar Labneh with garlic and zaatar لبنة بالثوم  *(7, 10)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Szef poleca / Recommended</b></p> <p><b>16. Hommous Beiruty</b> 180g 19,- Hommous z pomidorami, natką i cebulą Hommous with tomatoes, parsley and onion حمص بيروت  <i>Vegan</i> *(1, 10)</p>


*Vegan* Dania wegańskie / Vegan


 Dania wegetariańskie / Vegetarian Dishes


 Dania ostre / Spicy dishes

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


## ZIMNE ZAKĄSKI / COLD MEZZAH / مقبلات باردة

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

**18. Babaghanouj** 150g 20,-  
 Grillowany, siekany bakłażan z warzywami  
 Grilled minced eggplant with vegetables  
 باباغنج  *Vegan*

**Szef poleca / Recommended**  
**19. Tabbouleh** 200g 22,-  
 Sałatka narodowa libańska z natki pietruszki  
 Traditional Lebanese Salad based on parsley  
 تبولة  *Vegan* \* (1)

**23. Kabis** 170g 20,-  
 Koktail warzywny 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)

**Wszystkie zakąski serwowane są z  
 chlebem pita**

All appetizers are served with  
 pita bread

### **Baalbak Choice** 108,- 1050g



dowolny wybór 6 różnych zimnych zakąsek / 6 different cold starters of your choice / ٦ صحنون مزة باردة مختلفة من اختيارك

## SPECJALNE ZAKĄSKI / SPECIAL MEZZAH / مازات اكسترا

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

**51. Kibbeh Nayeh** 120g 27,-  
 Tatar po libańsku, oliwa z oliwek i orzeszki pinii  
 Lebanese tatar with olive oil and pine nuts  
 كبة نية \* (1, 8)

**52. Kofta Nayeh** 120g 27,-  
 Libański tatar z natką i cebulą polany oliwą  
 Lebanese tatar with parsley, onion and olive oil  
 كفنة نية

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




*Vegan* Dania wegańskie / Vegan

 Dania wegetariańskie / Vegetarian Dishes


 Dania ostre / Spicy dishes

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

## GORĄCE ZAKĄSKI / WARM MEZZAH / مقبلات ساخنة


Szef poleca / Recommended	
<b>25. Falafel</b> Smażone kulki wegetariańskie i sos tahina Deep fried vegetable balls with tahini sauce فلافل  <i>Vegan</i> * (10)	200g 19,-
<b>26. Rakaik</b> Ciasto francuskie nadziewane serem Puff pastry rolls stuffed with cheese رقائق جبنة  * (1,7)	120g 18,-
<b>27. Sambousik Lahme</b> Pierogi nadziewane mięsem Deep fried, pastry stuffed with beef and nuts سمبوسك باللحم * (1,7,8)	170g 17,-
<b>28. Sambousik Jebne</b> Pierogi nadziewane serem Deep fried pastry, stuffed with creamy cheese سمبوسك جبنة  * (1,7)	180g 17,-
<b>29. Fatayer</b> Pierogi nadziewane szpinakiem Deep fried pastry, filled with spinach and pine nuts فطائر بالسبانخ  <i>Vegan</i> * (1,8)	170g 17,-
<b>32. Kebbeh Mekliyah</b> Smażone kulki jagnięce z kaszą bulgur i orzechami Fried ground meat balls stuffed with lamb and nuts كبة مقلية * (1,8)	230g 18,-

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

**43. Kallaj Halloumi** 120g 21,-  
Halloumi w chlebie libańskim z rusztu  
Halloumi cheese in grilled Lebanese bread  
كلاج حلومي  \* (1)

**35. Kasbeh** 240g 18,-  
Wątróbka drobiowa smażona w sosie czosnkowym  
Chicken liver marinated in a garlic sauce  
قصابة دجاج

**36. Batata Harra** 150g 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  
Boiled broad beans served with olive oil  
فول مدمس  *Vegan*

**38. Kallaj Lahme** 170g 19,-  
Ser i mięso w chlebie libańskim z rusztu  
Grilled cheese & meat in Lebanese bread  
كلاج لحمة \* (1,7)

Szef poleca / Recommended	
<b>39. Arayes</b> Mięso mielone w chlebie libańskim z rusztu Grilled Lebanese bread stuffed with minced meat ع راييس * (1)	150g 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

## GORĄCE ZAKĄSKI / WARM MEZZAH / مقبلات ساخنة

<p><b>41. Sejouk</b> 150g 20,- Kielbasa po libańsku na ostro Spicy lebanese sausage سجق</p>	<p><b>45. Hommous Lahme</b> 240g 23,- Hommous ze smażoną wołowiną Hommous topped with pan grilled beef حمص مع اللحم * (7,8,10)</p>
<p><b>42. Lsanat smażony</b> 200g 20,- Smażone plastry ozora wołowego, oliwa, sos czosnkowy Beef tongue fried with olive oil and garlic sauce لسانات مقالية</p>	<p><b>46. Hommous Shawarma</b> 240g 22,- Hommous ze smażonym kurczakiem Hommous topped with pan grilled chicken حمص مع شاورما الدجاج * (7, 10)</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Byblos Choice</b> 108,- dowolny wybór 6 różnych gorących zakąsek 6 different warm starters of your choice ٦ صحنون مقبلات ساخنة من اختيارك</p> </div>	<p><b>47. Halloumi</b> 120g 24,- Kawałki sera Halloumi z grilla Grilled slices of Halloumi cheese شرائح جبنة الحلومي (مشوية) * (7)</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

## ZUPY / SOUPS / الشوربة

<p><b>55. Shourbat Addas</b> 250g 15,- Zupa z soczewicy Lentil soup شوربة العدس <input checked="" type="checkbox"/> Vegan</p>	<p><b>56a. Shourbat Ghanam</b> 250g 17,- Domowy rosół z jagnięciny z makaronem Young lamb soup with vermicelli شوربة الغنم * (1)</p>
<p><b>56. Shourbat Dijjaj</b> 300g 15,- Zupa pomidorowa z kurczaka z makaronem i ryżem Chicken and tomato soup with vermicelli and rice شوربة الدجاج * (1)</p>	<p><b>57. Shrimp Bisque</b> 300g 24,- Zupa rybna z krewetkami Fish and shrimp soup شوربة السمك <input checked="" type="checkbox"/> * (2,4)</p>

Vegan Dania wegańskie / Vegan

Dania wegetariańskie / Vegetarian Dishes

Dania ostre / Spicy dishes

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

## MIĘSA I DRÓB / MEAT AND POULTRY / اطباق رئيسية

**60. Kafta Halabiyeh** 400g 36,-  
 Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla  
 Minced grilled lamb on a skewer  
 كفتة حلبيه

**61. Kafta Ezmir** 480g 36,-  
 Kulki mięsne w sosie pomidorowym  
 Rolls of meat in a tomato sauce  
 كفتة ازميز

**66. Farrouj Mechwi** 450g 39,-  
 Grillowany filet i udziec z kurczaka  
 Boneless half chicken grilled on charcoal  
 فروج مشوي

**67. Lahem Mechwi** 400g 59,-  
 Szaszłyki z polędwicy wołowej z grilla  
 Cubes of beef filet & vegetables grilled on a skewer  
 لحم مشوي (شقف)

### Szef poleca / Recommended

**62. Kafta Harra** 430g 37,-  
 Pikantne szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla  
 Grilled spicy minced lamb on a skewer  
 كفتة حارة

**68. Shawarma Lahme** 490g 39,-  
 Plastry wołowiny z grilla zawijane w chlebie pita z sosem Taratour  
 Pita bread filled with grilled slices of beef & Taratour sauce  
 شاورمة لحم \* (1, 7, 10)

**63. Shawarma Djjaj** 490g 36,-  
 Plastry kurczaka z grilla zawijane w chlebie pita  
 Pita bread filled with slices of grilled chicken  
 شاورمة دجاج \* (1, 7)

**69. Mashawy** 450g 54,-  
 Grillowane szaszłyki z kurczaka, z polędwicy wołowej i z mięsa jagnięcego  
 Assortment of grilled skewers of beef, chicken and lamb  
 مشاوي مشكلة

**64. Shish Taouk** 375g 38,-  
 Szaszłyki drobiowe grillowane z filetu  
 Cubes of chicken filet grilled on a skewer  
 شيش طاووق

**70. Kastaleta Ghanam** 400g 59,-  
 Antrykot jagnięcy z grilla  
 Tender lamb chops grilled on charcoal  
 كستليتة ريش غنم

*Frytki, ryż basmati, warzywa lub kuskus - do wyboru są wliczone w cenę dania głównego \* (1)*  
*All main dishes are served with a choice of French fries, Basmati Rice, Vegetables or Couscous*  
 جميع الاطباق تقدم اختياريا مع البطاطا المقلية - ارز - الكسكس او الخضار المشوي

**Vegan** Dania wegańskie / Vegan

Dania wegetariańskie / Vegetarian Dishes

Dania ostre / Spicy dishes

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

## RYBY I OWOCE MORZA / SEAFOOD / الأسماك

**77. Samkeh Mekly** 400g 36,-

Pstrąg grillowany z sosem sezamowym

Grilled trout served with sesame sauce

سمك مقلي  \* (4, 10)

### Szef poleca / Recommended

**83. Krayedis** 450g 59,-

Krewetki grillowane na patelni w sosie czosnkowo-kolendrowo cytrynowym podawane z ryżem

Pan grilled shrimps topped with garlic and coriander served with white rice

قريدس مقلي  \* (2)

**79. Samkeh Harrah** 450g 59,-

Filet z łososia z rusztu z ostrym sosem

Grilled salmon fillet served with a spicy sauce

سلمون مشوي (سمكة حارة)  \* (4)

*Frytki, ryż Basmati, warzywa lub kuskus - do wyboru są wliczone w cenę dania głównego \* (1)*  
*All main dishes are served with a choice of French fries, Basmati Rice, Vegetables or Couscous*

جميع الاطباق تقدم اختياريًا مع البطاطا المقلية - ارز - الكسكس او الخضار المشوي

## SPECJALNE ZAMÓWIENIA / SPECIAL ORDERS / على الطلب

**Udziec jagnięcy** 295,-

Leg of lamb with rice

فخذ خاروف

(Zamówienie 8 godz. wcześniej)

(Order 8 hours in advance)

(تطلب قبل 8 ساعات للتحضير)

**Kharouf Mehchi** 850,-

Całe jagnię pieczone podawane z ryżem

Whole young lamb oven baked with rice

خاروف مشوي كامل (مع الرز)

(Zamówienie 12 godz. wcześniej)

(Order 12 hours in advance)

(تطلب قبل 12 ساعة للتحضير)

**Salmon Bellevue** 350,-

Cały łosoś pieczony serwowany z tahiną

Whole salmon oven baked with tahina sauce

سمكة سلمون كاملة  \* (4, 10)

(Zamówienie 12 godz. Wcześniej)

(Order 12 hours in advance)

(تطلب قبل 12 ساعة للتحضير)

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


## DANIA FASZEROWANE / STUFFED DISHES / المحاشي

<b>91. Kousa Mehchi</b>	250g	36,-	<b>93. Kharouf Mehchi</b>	300g	48,-
Cukinia nadziewa jagnięciną, ryżem basmati duszona w sosie pomidorowym Zucchini stuffed with lamb and basmati rice, served with tomato sauce محشي الكوسا			Pieczona jagnięcina duszona z ryżem basmati Young tender lamb oven baked served with basmati rice خاروف محشي * (1,5)		

## DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES / الأطباق النباتية

<b>95. Sheikh el Mahshi</b>	450g	37,-	<b>97. Okra</b>	350g	36,-
Plastry bakłażana przekładane warzywami, zapekane z serem i sosem pomidorowym Eggplant and vegetables slices baked in the oven, topped with cheese and tomato sauce شيخ المحشي  * (7)			Okra w sosie pomidorowym z ryżem Okra cooked in tomato sauce with rice باميا <i>Vegan</i>		

### Szef 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 cheese served on lentils with rice سبانخ مع العدس و الكريمة و جبنة الفيتا  * (7)		

*Frytki, ryż Basmati, warzywa lub kuskus - do wyboru są wliczone w cenę dania głównego*  
*All main dishes are served with a choice of French fries, Basmati Rice, Vegetables or Couscous*  
 جميع الاطباق تقدم اختياريًا مع البطاطا المقلية - ارز - الكسكس او الخضار المشوي

*Vegan* Dania wegańskie / Vegan

 Dania wegetariańskie / Vegetarian Dishes

 Dania ostre / Spicy dishes

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

**DESERY / DESSERTS / الحلو**

<b>Baklawa</b>	16,-		
Typowy deser libański – delikatne kruche ciasto nadziewane mielonymi orzeszkami Layers of pastry filled with nuts and pistacio بقلاوة * (1, 8)			
<b>Halawa</b>	21,-		
Oryginalna arabska chałwa, mieszana z pistacjami, bananami i delikatnym syropem z liści pomarańczy, podawana w naleśniku Original Arabic Halawa with pistachio in a pancake served with orange blossom syrup and Banana on the side حلاوة الطحينة * (1, 3, 8, 10)			
<b>Bouza</b>	18,-		
Lody truskawkowe, waniliowe, czekoladowe z syropem z daktyli Strawberry, vanilla, chocolate ice cream scoops with jallab syrup بوظة الفراولة، فانيليا، شوكولاتة، مع الجلاب z dodatkiem likieru Baileys topped with Baileys بوظة مع بايليز			
	26,-		
		<b>Ousmallieh</b>	21,-
		Ciasto nitkowe z kremem budyniowym, polane delikatnym syropem różanym, posypane pistacjami Ousmallieh with kashta, rose water and pistacio topping عصملية * (1, 7, 8)	
		<b>Mouhalabieh</b>	19,-
		Pudding z nutą wody różanej i śmietaną, posypany pistacjami Pudding with rose water and cream, topped with pistachio مهلبية * (7, 8)	
		<b>Le Cedre</b> * (1, 7, 8, 10)	33,-
		Pólmisek dla 2 osób : Baklawa, Halawa, Ousmallieh Dessert platter for 2 person: Baklawa, Halawa, Ousmallieh جاط حلويات لشخصين (بقلاوة- عصملية-حلاوة)	

Zapraszamy do naszych dwóch restauracji

Le Cedre 61 na al. Solidarności 61  
i Le Cedre Lounge  
przy ul. Grzybowskiej 5A

We kindly invite you to visit our other branches

Le Cedre 61 on Al. Solidarności 61  
Le Cedre Lounge on Grzybowska 5A



**NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS / مشروبات باردة**

0,2l		7,-
0,2l		7,-
0,33l	Woda	7,-
0,7l	Woda	15,-
0,25l	Sok	7,5,-
0,25l		12,-
0,3l	Sok ze świeżych pomarańczy	14,-
0,3l	Ayran	8,-
0,75l	San Pellegrino	19,-
0,75l	Aqua Panna	19,-
0,3l	Lemoniada	10,-
0,3l	Nektar Mango	8,-
0,3l	Nektar Guava	8,-
1l	Sok dzbanek / Lemoniada	32,-
1l	Sok ze świeżych pomarańczy	48,-

**NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS / مشروبات ساخنة**

Espresso	9,-
Podwójne Espresso	10,-
Kawa po Libańsku	18,-
Capuccino	8,-
Cafe Latte	
Libańska Kawa z kardamonem i Arakiem	10,-
	10,-
Irish Coffee:	12,-
<i>Irish Whiskey, kawa, bita śmietana</i>	12,-
Kawa Zimowa:	22,-
<i>Polska Brandy, Krupnik, kawa, bita śmietana</i>	

22,-

18,-

**Wina**

Na Państwa życzenie udostępniamy kartę win restauracji

Please ask for our restaurants wine list

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*

Taniec brzucha wedle życzenia, rezerwacja dzień wcześniej 450,-

*Belly Dancer on demand, to be reserved one day before 450 PLN*

**PIWO / BEER / بيرة**

0,5l Tyskie beczkowe	10,-
0,3l Tyskie beczkowe	8,-
0,33l Grolsh	9,-
0,33l Piwo bezalkoholowe	9,-
0,33l Heineken	12,-
0,33l Budweisser	12,-
0,33l Corona	14,-
0,33l Guinness	14,-
0,5l Książęce pszeniczne	14,-

**APERITIF & VERMOUTH / فواتح شهية**

15cl Kir	18,-
15cl Kir Royal	22,-
8cl Martini	12,-
4cl Campari	14,-
4cl Campari z sokiem	18,-
4cl Arak	16,-
4cl Pemod	16,-
4cl Ricard	16,-
4cl Grappa	16,-
4cl Sherry/Porto	10,-

**LIKIERY / LIQUERS / ليكير**

4cl Southern Comfort	18,-
4cl Cointreau	18,-
4cl Amaretto	18,-
4cl Baileys	18,-
4cl Malibu	18,-
4cl Triple Sec	18,-
4cl Sambuca	18,-
4cl Drambuie	18,-
4cl Fernet Branca	16,-
4cl Jagermeister	12,-
2cl Underberg	12,-
4cl Grand Marnier	22,-
4cl Krupnik	10,-
4cl Creme de Menthe	18,-
4cl Creme de Cassis	18,-

**RUM, GIN & VODKA / جين . عرق . رم . فودكا**

4cl Bacardi	13,-
4cl Captain Morgan	13,-
4cl Seagram's Gin	13,-
4cl Tequila	14,-
4cl Żubrówka	9,-
4cl Wyborowa	9,-
4cl Finlandia	12,-
4cl Absolut	12,-
0,5l Wyborowa	95,-
0,7l Wyborowa	138,-
0,5l Finlandia	122,-
0,7l Finlandia	180,-
0,7l Baczewski	180,-
0,7l Chopin / Belvedere	222,-
0,7l Arak	266,-

**WHISKY / ويسكي**

4cl Passport Scotch	18,-
4cl Ballantine's	18,-
4cl J & B	18,-
4cl Dewar's	18,-
4cl Cutty Sark	18,-
4cl Grant's	18,-
4cl Jim Beam	18,-
4cl Jack Daniels	18,-
4cl Johnnie Walker Red	18,-
4cl Johnnie Walker Black	22,-
4cl Chivas Regal	22,-
4cl Glenfiddich	22,-

**KONIAK / BRANDY / كونياك/براندي**

4cl Stok'84	18,-
4cl Metaxa	18,-
4cl Courvoisier	20,-
4cl Rémy Martin VS	20,-
4cl Courvoisier VSOP	22,-
4cl Remy Martin XO	75,-