









MENU BEIRUT

ZIMNE ZAKAŚKI / COLD MEZZAH / مقبلات باردة

Tabbouleh	Salatka Narodowa libańska z natki pietruszki National Lebanese salad based on parsley نبولة  <i>Vegan</i> * (1)	Hommous	Pure z cieciorki libańskiej z sosem sezamowym Pureed chickpeas with sesame sauce حمص  <i>Vegan</i> * (10)
Loubieh bil Zeit	Zielona fasolka, pomidory, cebula, oliwa z oliwek Green beans, tomatoes, onion and olive oil لوبيا بالزيت  <i>Vegan</i>	Moutabbal	Pasta z pieczonych bakłażanów z sosem sezamowym Pureed chickpeas with sesame sauce متبل  <i>Vegan</i> * (10)
Labneh	Libański ser kremowy Home made Lebanese creamy cheese لبنة * (7) 	Shanklish	Domowy ser libański na ostro Spicy homemade cheese, tomato and onions شنكليش  * (7)

GORĄCE ZAKAŚKI / WARM MEZZAH / مقبلات ساخنة

Fatayer	Pierogi nadziewane szpinakiem Pastry filled with spinach and pine nuts فطائر بالسبانخ  <i>Vegan</i> * (1, 8)	Rakaik	Ciasto francuskie nadziewane serem Puff pastry rolls stuffed with cheese رقائق جبنة  * (1, 7)
----------------	---	---------------	--

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




Kousa Mehchi	Cukinia nadziewa mięsem duszona w sosie pomidorowym, jogurt z ogórkami Zucchini stuffed with lamb served with cucumber and yoghurt with tomato sauce محشي الكوسا باللحم والأرز بصوص البندورة
Shish Taouk	Szaszłyki drobiowe grillowane Cubes of chicken filet grilled on a skewer شيش طاووق
Kafta Halabiyeh	Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla Minced lamb grilled كفتة حلبيه

MENU LE CEDRE

ZIMNE ZAKAŚKI / COLD MEZZAH / مقبلات باردة

Tabbouleh	Salatka Narodowa libańska z natki pietruszki National Lebanese salad based on parsley تبولة  <i>Vegan</i>	Babaghanouj	Grillowany, siekany bakłażan z warzywami Grilled minced eggplant with vegetables باباغنوج  <i>Vegan</i>
Hommous	Pure z cieciorke libańskiej z sosem sezamowym Pureed chickpeas with sesame sauce حمص  <i>Vegan</i>	Warak Inab	Liście winogronowe nadziewane ryżem i ziołami Vine leaves stuffed with rice, herbs and spices ورق عنب  <i>Vegan</i>
Labneh	Libański ser kremowy Home made Lebanese creamy cheese لبنة 	Basterma	Plasterki przyprawionej wędzonej wołowiny Slices of spiced, aged dried beef بسطرمة
Kofta Nayeh	Libański tatar z natką i cebulą polany oliwą Lebanese tatar with parsley and onion and olive oil كفتة نية	Mdardara	Ryż i soczewica z prażoną cebulą Rice and lentil, with deep fried onion مدررة الرز بالعدس  <i>Vegan</i>
Loubieh bil Zeit	Zielona fasolka, pomidory, cebula, oliwa z oliwek Green beans, tomatoes, onion and olive oil طاجين  <i>Vegan</i>	Shanklish	Ryż i soczewica z prażoną cebulą Spicy homemade cheese, tomato and onions شנקليش 

GORĄCE ZAKAŚKI / WARM MEZZAH / مقبلات ساخنة

Krayedis	Krewetki grillowane na patelni w sosie czosnkowo-kolendrowo-cytrynowym Pan grilled shrimps topped with garlic & coriander 	Sambousik	Pierogi nadziewane mięsem Deep fried pastry stuffed with beef and nuts
Falafel	Smażone kulki wegetariańskie Deep fried vegetable balls فلافل  <i>Vegan</i>	Lahme	سمبوسك باللحم
		Halloumi	Kawałki sera Halloumi z grilla Grilled slices of Halloumi cheese شرائح جبنة الحلومي (مشوية) 

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

Kafta Halabijeh	Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla Minced grilled lamb on a skewer كفتة حلبيه	Shish Taouk	Szaszłyki drobiowe grillowane Cubes of chicken filet grilled on a skewer شيش طاووق
------------------------	--	--------------------	--

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 Pureed chickpeas with sesame sauce حمص * (10)	Tabbouleh	Sałatka Narodowa libańska z natki pietruszki National Lebanese salad based on parsley تبولة * (1)
Babaghanouj	Grillowany, siekany bakłażan z warzywami Grilled minced eggplant with vegetables باباغنج	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 and lentil topped with deep 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 Deep fried pastry, filled with spinach and pine nuts فطائر بالسبانخ * (1, 8)
Hommous z pieczarkami	Hommous ze smażonymi pieczarkami Hommous topped with fried mushrooms حمص بالفطر * (10)		

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

Sheikh el Mahshi	Plastry bakłażana przekładane warzywami, zapiekane sosem pomidorowym Oven baked slices of eggplant & vegetables, topped with tomato sauce شيخ المحشي * (7)
Falafel	Smażone kulki wegetariańskie i sos tahina Deep fried vegetable balls with tahini sauce فالافل * (10)

MENU WEGAŃSKIE EXTRA / VEGAN MENU EXTRA / اكسترا



Menu Wegańskie plus talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku dodatkowo 19 zł od osoby
For an additional 19 PLN per person, add a dessert with coffee or tea to your menu

مع طبق من الحلويات والقهوة أو الشاي اللبناني، يضاف 19 زلوتي للشخص الواحد

MENU DLA PARY / MENU FOR TWO

2 osoby 99 zł / 2 people 99 PLN

ZIMNE ZAKAŚKI / COLD MEZZAH / مقبلات باردة

- Hommous** Pure z ciecior ki libańskiej z sosem sezamowym
Pureed chickpeas with sesame sauce
حمص  *Vegan* *(10)
- Tabbouleh** Sałatka Narodowa libańska z natki pietruszki
National Lebanese salad based on parsley
تبولة  *Vegan* *(1)
- Moutabbal** Pasta z pieczonych bakłażanów z sosem sezamowym
Baked eggplant with sesame sauce
متبل  *Vegan* *(10)

GORĄCE ZAKAŚKI / WARM MEZZAH / مقبلات ساخنة

- Arayes** Mięso mielone w chlebie libańskim z rusztu
Grilled lebanese bread stuffed with minced meat
عرايس *(1)
- Falafel** Smażone kulki wegetariańskie
Deep fried vegetable balls
 *Vegan*
فلافل *(10)

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE / الطبق الرئيسي

- Kafta Halabiyeh** Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla, ryż orientalny
Minced grilled lamb meat on a skewer served with oriental rice
كفتة حلبيه مع الأرز

MENU DLA PARY EXTRA / MENU FOR TWO EXTRA / اكسترا

Menu Dla Pary plus talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku dodatkowo 19 zł od osoby
For an additional 19 PLN per person, add a dessert with coffee or tea to your menu
مع طبق من الحلويات والقهوة أو الشاي اللبناني. يضاف 19 زلوتي للشخص الواحد