







Da Lorraine

RISTORANTE LIBANESE

 Piatti vegetariani –  Piatti vegani –  Senza glutine –  Senza lattosio

In caso di intolleranze alimentari o allergie consultare il personale di sala

Meze fredde

- 1 **Hummus** crema di ceci con *Tahina* (salsa di sesamo) 🌱🌱🌱🌱 € 6,50
- 2 **Mutabbal** crema di melanzane con *Tahina* (salsa di sesamo) 🌱🌱🌱🌱 € 6,50
- 3 **Warak Inab** involtini di foglie di vite con riso e verdure 🌱🌱🌱🌱 € 6
- 4 **Hendbe** cicoria saltata con olio d'oliva (EVO) e cipolla stracotta caramellata 🌱🌱🌱🌱 € 6
- 5 **Mudardara** riso, lenticchie e cipolla stracotta caramellata 🌱🌱🌱 € 6
- 6 **Lubia B'zet** taccole saltate con pomodoro fresco 🌱🌱🌱🌱 € 6
- 7 **Maghmoor** melanzane, ceci, cipolla e pomodoro fresco 🌱🌱🌱🌱 € 6
- 8 **Baba Ghannug** crema di melanzane con verdure 🌱🌱🌱🌱 € 7,50
- 9 **Hummus Beiruti** crema di ceci con verdure 🌱🌱🌱🌱 € 7,50
- 10 **Labneh** formaggio di yogurt morbido con menta aglio ed olio di oliva (EVO) 🌱🌱 € 6
- 11 **Makdous** melanzane sott'olio ripiene con peperone, noci, aglio 🌱🌱🌱🌱 € 7



Meze calde

- 12 **Arayes** pane libanese con kafta (carne macinata con aromi libanesi) € 6,50
- 13 **Batata Harra** cubetti di patate piccanti saltate con coriandolo e aglio € 6
- 14 **Falafel "a modo nostro"** polpette vegetariane con ceci, fave e spezie € 7
- 15 **Jawaneh** alette di pollo con aglio e coriandolo fresco € 6,50
- 16 **Sambusek jibne** bastoncini di pasta sfoglia con formaggio, prezzemolo, timo € 7,50
- 17 **Fatayer spenegh** fagottini con spinaci e cipolla € 7,50
- 18 **Fatayer lahme** fagottini con carne e cipolla € 8
- 19 **Kibbe** polpette di carne di vitello e grano, farcite con carne macinata, cipolla e pinoli € 8
- 20 **Hummus Lahme** crema di ceci con carne macinata e frutta secca € 8,50



Menu degustazione

3 Meze fredde + 3 Meze calde + 1 spiedino a scelta

Meze fredde

- 1 **Hummus** crema di ceci con *Tahina* (salsa di sesamo) 🌱🌱🌱🌱
- 2 **Mutabbal** crema di melanzane con *Tahina* (salsa di sesamo) 🌱🌱🌱🌱
- 3 **Warak Inab** involtini di foglie di vite con riso e verdure 🌱🌱🌱🌱
- 4 **Hendbe** cicoria saltata con olio d'oliva (EVO) e cipolla stracotta caramellata 🌱🌱🌱
- 5 **Mudardara** riso, lenticchie e cipolla stracotta caramellata 🌱🌱🌱
- 6 **Lubia B'zet** taccole saltate con pomodoro fresco 🌱🌱🌱🌱
- 7 **Maghmoor** melanzane, ceci, cipolla e pomodoro fresco 🌱🌱🌱🌱

Meze Calde

- 13 **Batata Harra** cubetti di patate piccanti saltate con coriandolo e aglio 🌱🌱🌱
- 14 **Falafel "a modo nostro"** polpette vegetariane con ceci, fave e spezie 🌱🌱🌱
- 16 **Sambusek jibne** bastoncini di pasta sfoglia con formaggio, prezzemolo, timo 🌱
- 17 **Fatayer spenegh** fagottini con spinaci e cipolla 🌱🌱
- 18 **Fatayer lahme** fagottini con carne e cipolla
- 19 **Kibbe** polpette di carne di vitello e grano, farcite con carne macinata, cipolla e pinoli 🌱

Spiedini

- 24 **Hallumi** tipico formaggio salato libanese grigliato, miele e pistacchi 🌱
- 25 **Kafta** spiedini di carne macinata con prezzemolo, cipolla e aromi libanesi 🌱
- 26 **Tawouk** spiedini di bocconcini di pollo marinato 🌱

€ 28 Bevande dolce caffè e coperto esclusi

14





1

7

2

4

3

5

6

17

18

19

13

16



21



22



23

Insalate

- 21 **Fattoush** insalata mista arricchita con pane fritto 🌿🌿🚫 € 6,50
- 22 **Insalata di Lorraine** feta, pomodoro, menta, cipolla e olio di oliva (EVO) 🌿🚫 € 6
- 23 **Tabboule** tipica insalata libanese a base di prezzemolo, grano e pomodoro 🌿🌿🚫 € 6,50

Grigliate

(* 🚫 Senza glutine su richiesta)

- 24 **Hallumi** tipico formaggio salato libanese grigliato, miele e pistacchi 🌿🚫 € 15
- 25 **Kafta** spiedini di carne macinata con prezzemolo, cipolla e aromi libanesi* 🚫 € 18
- 26 **Tawouk** spiedini di bocconcini di pollo marinato * € 18
- 27 **Ghanam** spiedini di bocconcini di agnello* 🚫 € 19
- 28 **Grigliata mista** spiedini di pollo, agnello e kafta* € 20



24



25



26



27



28



29



30

Secondi

(*  Senza glutine su richiesta)

- 29 **Shawarma di pollo** carne tagliata, marinata e saltata in padella* € 14
- 30 **Shawarma di manzo** carne tagliata, marinata e saltata in padella* € 15

Dolci

- 31 **Mamoul tamer** biscotto di semolino farcito con datteri € 4
 - 32 **Mamoul joz** biscotto di semolino farcito con noci € 4
 - 33 **Ashta** budino di latte con sciroppo di zucchero aromatizzato con acqua di rose e arancio ... € 4
 - 34 **Baklawa** dolce tipico libanese con pasta fillo, frutta secca e sciroppo di zucchero..... € 4,50
 - 35 **Halawe** dolce tipico libanese con pasta di sesamo e pistacchi € 4
- Assaggi di dolci libanesi** € 6

31



32



33



35



34



Bevande

Acqua minerale naturale/frizzante	
1 lt.	€ 2
50 cl.	€ 1
Bibite in lattina	€ 3
Birra alla spina	
20 cl.	€ 3
50 cl.	€ 5,50
Birra in bottiglia	
Heineken 66 cl.	€ 6
Almaza 33 cl.	€ 4
Beirut 33 cl.	€ 4
Vino alla spina bianco frizzante	
25 cl.	€ 3
50 cl.	€ 5
1 lt.	€ 9
Vino sfuso bianco o rosso fermo	
25 cl.	€ 4
50 cl.	€ 7
1 lt.	€ 13
Vino sangiovese in bottiglia 75 ml.	€ 12

Vini libanesi in bottiglia

Cave Kouroum – 7 Cépages	€ 28
Cave Kouroum – Petit Noir	€ 27
Reserve du Couvent	€ 24
Le Prieuré	€ 22
Blanc de l'observatoire	€ 24
Blanc de blancs	€ 24
Sunset Rosé	€ 23
Rosé de Ksara	€ 22
Vino libanese al calice (secondo disponibilità)	€ 5

Bar

Caffè	€ 2
Caffè turco	
Caffettiera piccola	€ 3,75
Caffettiera grande	€ 7
Tè nero libanese	
Teiera piccola	€ 3,50
Teiera grande	€ 7
Arak Liquore libanese	€ 4
Amaro Del Capo / Averna / Lucano	€ 3,50

COPERTO 2 €

Inquadra il QR-Code
per scaricare il menu

