

SALSE

HUMMUS

5.0



CREMA DI CECI, TAHINA (CREMA DI SESAMO), LIMONE E OLIO

HUMMUS LIME E MENTA

6.0



HUMMUS CON AGGIUNTA DI LIME E MENTA

BABA GHANOUJ

6



MELANZANE AFFUMICATE, TAHINA, LIMONE, OLIO E MELOGRANO

HUMMUS TARTUFO

6.0



HUMMUS CON AGGIUNTA DI CREMA AL TARTUFO



TRIS DI SALSE

TRE SALSE A SCELTA

9

INSALATE

TABBOULEH

6.5



INSALATA A BASE DI PREZZEMOLO, LIMONE, POMODORO

FATTOUSH

7



INSALATA MISTA CON PEPERONI, CETRIOLI, PANE ARABO FRITTO E MELOGRANO

MEZZEH VEG



FALAFEL

4 POLPETTE DI CECI E FAVE
ACCOMPAGNATE CON SALSA TAHINA

6,5

MAKDOUS



MELANZANE SOTTOLIO RIPIENI CON NOCI,
PEPERONI E PEPERONCINO

5.5

KIBBEH VERDURE



POLPETTE DI PATATE E BURGUL CON
RIPIENO DI VERDURE E NOCI DAL
INTERNO (FRITTO)

7

HALLUMI



FORMAGGIO ' GOMMOSO ' FRITTO CON
POMODORINI E PISTACCHIO

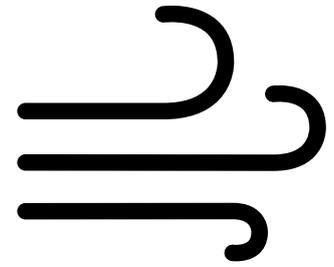
8,5



FATIT MELANZANE

MELANZANE CON PANE ARABO FRITTO,
YOGURT, MELOGRANO E PINOLI

10



MEZZEH BAAL PER 2

TRIS DI SALSE A SCELTA
INSALATA A SCELTA

TUTTE LE 5 MEZZEH VEG

50.00

MEZZEH BAAL PER 3

75.00

MEZZEH MARE



TARTARA DI GAMBERO ROSA*

GAMBERO ROSA, BURGUL, LIMONE E
ARANCIO

10

GAMBERONI UBRIACHI *



GAMBERONI SALTATI CON AGLIO
LIMONE E ARAK(DISTILLATO ANICE)

10

SEPPIA PROVENCAL *

FETTINE DI SEPPIA CON LIMONE,
AGLIO E CORIANDOLO

9

TAHINA DI SAMAK*



FILETTO D'OMBRINA SOPRA UN LETTO
DI CREMA DI TAHINA, LIMONE, CIPOLLA
E MANDORLE

12

AKHTABUT*



TENTACOLO DI POLPO, ZAATAR (TIMO
E SESAMO) CON CREMA DI CECI E
TOBIKO

15



MEZZEH BIBLOS PER 2

TRIS DI SALSE A SCELTA
INSALATA A SCELTA

TUTTI LE 5 MEZZEH MARE

65.00

MEZZEH BIBLOS PER 3

95,00

MEZZEH TERRA

TAWOOK

SOVRACOSCE DI POLLO MARINATE ALLA LIBANESE (PAPRIKA, POMODORO, LIMONE E SPEZIE) AL FORNO 9.0

KIBBEH D'AGNELLO* 8,5



POLPETTE DI CARNE E BURGUL RIPIENE DI MACINATA D'AGNELLO, MELOGRANO E PINOLI

MAKANEK* 11.00

SALSICCE D'OCA E MAIALE AL FINOCHIETTO CON RIDUZIONE DI MELOGRANO

KIBBEH NAYEH 9.5



BATTUTA DI MANZO, BURGUL, NOCI E SPEZIE

VARIANTE(KAFTA) CON CIPOLLA PREZZEMOLO E SPEZIE

JWENEH 7.0

ALETTE SCALZATE MARINATE CON SUMMAK, LIMONE E AGLIO

BAYD AWARMA 7.0

UOVA AD OCCHIO DI BUE CON ROLLE DI PANCIA DI AGNELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA

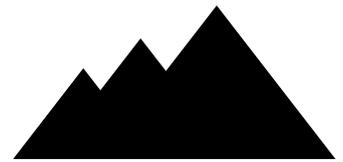
TAJINE 11,5

STUFFACTO DI AGNELLO CON VERDURE, PINOLI, ALBICOCCHIE E RAS EL HANUT

FREEKEH 10.0



GRANO VERDE TOSTATO E AFFUMICATO CON SFILICCI DI AGNELLO E MANDORLE



MEZZEH FENICIA PER 2

TRIS DI SALSE A SCELTA

INSALATA A SCELTA

5 MEZZEH TERRA A SCELTA

57.00

MEZZEH FENICIA PER 3

84.00

SALTO IN LIBANO PER 2

7 PIATTI(MEZZEH/ INSALATA/ SALSE) A SCELTA DA TUTTO IL MENU CON 2 AMARI

63.00

PER 3 PERSONE 93.00

ANALCOLICI

NAT/ FRIZ (0.75)

2.00

SPREMUTA DI
MELOGRANO

5.0

LIMONATA ALLA
LIBANESE

3.0

TÉ NERO

3.

LIMONE, ZUCCHERO ACQUA
DI ARANCIO

BITTER ANALCOLICO

4.0



VINO E NON

KSARA ROSSO CALICE

3.5

KSARA BIANCO CALICE

3.5

UVAGGIO CABERNET FRANC,
CABERNET SAUVIGNON E SYRAH

UVAGGIO SEMILION, CHARDONAY E
SAUVIGNON

MUSAR/ IXSIR

5.0

BIRRA 0,33

3.5

AMARO

3,5

COCKTAIL

6.0

ARAK (DISTILLATO ANICE)

4.0

DOLCI



OSMALEYE

5.5



CRÈME BRULÉE E MAHLAB

5.5



SPAGHETTINI* CROCCANTI CON
CREMA DI LATTE
E GRANELLA DI PISTACCHIO



CRÈME BRULÉE AI NOCCIOLI DI CILIEGIA
E ZUCCHERO SALATO



TIRAMISU

MEDIORIENTALE

5.5



CREMA AL PISTACCHIO, SAVOIARDI
AL CAFFÈ E CARDAMOMO



COPERTO

2.0



WIFI PASSWORD: Adonis-Food



VEGAN



FAVE



SESAMO

* PRODOTTO ABBATTUTO
POTREBBE ESSERE ABBATTUTO



LATTE



GLUTINE



FRUTTA A
GUSCIO