MENU BEIRUT

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 lub więcej
70
zł od osoby/
per person

ZIMNE ZAKĄSKI / COLD MEZZAH / مقبلات باردة

Tabbouleh
Sałatka Narodowa libańska z natki pietruszki
Hommous
Pure z cieciorki libańskiej z sosem sezamowym
National Lebanese salad based on parsley
Pure ed chickpeas with sesame sauce
Vegan * (1)
تبولة
Vegan * (10)
حمص
Loubieh bi l Zeit
Zielona fasolka, pomidory, cebula, oliwa z oliwek
Moutabbal
Pasta z pieczonych bakłażanów z sosem sezamowym
Green beans, tomatoes, onion and olive oil
Pure ed chickpeas with sesame sauce

Veg
an
بـ الـ زيـ تـ لـ وبـ يا
V
eg
an
* (10)
مـ تـ بل
Tajine
Pasta z łososia w sosie sezamowym
Shanklish
Domowy ser libański na ostro
Salmon mashed in tahina
Spicy homemade cheese, tomato and onions
* (4, 10)
طاجـ ين
* (7)
شـ نـ كـ لـ يش
GORĄCE ZAKĄSKI
/
WARM MEZZAH /
مـ قـ بلات ساخـ نة
Fatayer
Pierogi
nadziewane szpinakiem
Rakaik
Ciasto francuskie nadziewane serem
Pastry filled with spinach and pine nuts
Puff pastry rolls
stuffed with c
heese
Veg
an
* (1, 8)
بـ الـ سـ باذ خ فـ طايـ ر
* (1, 7)
رقـ ائـ ق جـ بـ نة
DANIA GŁÓWNE Z RYŻEM
BASMATI
/
MAIN COURSE
WITH
BASMATI
RICE /
الـ طـ بق
الـ رئـ يسي
الأرز مع
Kousa Mehchi

Cukinia nadziewa mięsem
duszona w sosie pomidoro
wym, jogurt z ogórkami
Zuchi
ni stuffed with lamb
served with cucumber
and yoghurt with tomato sauce
الـ بـ ندورة بـ صوص والأرز بـ الـ لحم الـ كو سا محـ شي
Shish Taouk
Szaszłyki
drobiowe grillowane
Cubes of chicken
filet grilled on a skewer
شـ يش
طاووق
Kafta Halabiyeh
Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla
Minced
lamb grilled
حـ لـ بـ يه كـ فـ تة
MENU BEIRUT EXTRA
/
اكـ سـ ترا
Menu Beirut 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
طـ بق
من
الـ حـ لويـ ات
والـ قهوة
أو
الـ شاي
الـ لـ بـ ناذ ي
,
يـ ضاف
19
الـ واحد لـ لـ شخص زلـ وتـ ي
MENU LE CEDRE EXTRA /
ا
كـ سـ ترا
Menu Le Cedre plus talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku dodatkowo 19 zł od osoby
For an additional 19 PLN pe
r person, add a dessert with coffee or tea to your menu

MENU LE CEDRE

2 osoby 190 zł, 3 osoby 279 zł, 4 osoby 3
68
zł, 5 osób 4
5
0 zł, 6 osób 5
34
zł, 7 osób 6
16
zł,
8 osób lub więcej 85 zł od osoby /
per person

ZIMNE ZAKĄSKI
/
COLD MEZZAH /

مقبلات باردة

Tabbouleh
Sałatka Narodowa
libańska
z natki pietruszki
Babaghanouj
Grillowany, siekany bakłażan z warzywami
National
Lebanese
salad based on p
arsley
Grilled minced eggplant with vegetable
s
Veg
an
*(1)

تبولة

Veg
an

بابا غنوج

Hommous
Pure z cieciorki
libańskiej z sosem sezamowym
Warak Inab
Liście winogronowe
nadziewane ryżem i ziołami
Pure
e
d chickpeas with sesame sauce
Vine leaves stuffed with rice, herbs and spices
Veg
an
* (10)

حمص
Veg
an
عنب ورق
Labneh
Lib
ański ser kremowy
Basterma
Plasterki
przyprawionej wędzonej wołowiny
Home made
Lebanese creamy cheese
Slices of
spiced , age dried
beef
*(7)
لبنة
بسطرمة
Kofta Nayeh
Libański tatar
z natką i cebulą polany oliwą
Mdar
dara
Ry
ż i soczewica z prażoną cebulą
Lebanese t
atar with parsley and onion and olive oil
Rice and lentil, with deep fried
onion
نية كفتة
Veg
an
*(1)
مدردرة الرز بالعدس
Tajine
Pasta z łososia w sosie sezamowym
Shanklish
Ryż
i so
czewica z prażoną cebulą
Salmon mashed in tahina
Spicy homemade cheese, tomato and onions
*(4, 10)
طاجين
*(
7)
شنكليش
GORĄCE ZAKĄS
KI
/

WARM MEZZAH /
ساخ نة م ق بلات
Krayedis
Kr
ewetki grillowane na patelni w sosie czosnkowo
-
Arayes
Mięso mielone w chlebie libańskim z rusztu
kolendrowo
-
cytrynowym
Pan grilled
shrimps topped with garlic & coriander
Grilled lebanesse bread stuffed with minced meat
عراي س
*(1)
*(2)
ق رديـ س
م شوي
مع
ص ل صة
ال ثوم
و
ال كزب رة
ال خ ضراء
Falafel
Smażone kulki wegetariańskie
Halloumi
Kawałki sera Halloum
i z grilla
Deep fried vegetable balls
Grilled slices of Halloumi chesse
Veg
an
* (10)
ف لاف ل
*(7)
(م شوي ة) ال ح لومي ج ب نة شرائ ح
DANIA GŁÓWNE Z RYŻEM
/
MAIN COU
RSE WITH RICE /
ال ط بق
ال رئ يسي
مع الأر ز
Ka
fta Halabijeh
Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla
Shish Taouk

Szaszłyki
drobiowe
grillowane
Minced
grilled
lamb on a skewer
Cubes of chicken filet grilled on a skewer
ك
حـلـ بـ يه فـ تة
شـ يش
طاووق
مع
طـ بق
من
الـ حـ لويـ ات
والـ قهوة
أو
الـ شاي
الـ لـ بـ ناذ ي
,
يـ ضاف
19
زلـ وتـ ي
لـ لـ شخص
الـ واحد
MENU
WEGAŃSKIE EXTRA
/
VEGAN MENU
EXTRA /
اكـ سـ ترا
Menu
Wegańskie
plus talerz deserów ora
z 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
طـ بق
من
الـ حـ لويـ ات
والـ قهوة
أو
الـ شاي
الـ لـ بـ ناذ ي
,
يـ ضاف

الواحد لشخص زلوتي

MENU WEGAŃSKIE / VEGAN MENU

V egan

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 ZAKĄSKI / COLD MEZZAH / باردة مقبلات

Hommous
Pur
e
z cieciorki libańskiej z sosem sezamowym
Tabbouleh
Sałatka Narodowa
libańska
z natki pietruszki
Pure
e
d chickpeas with sesame sauce
National
Lebanese salad based on p
arsley
*(10)
حمص
*(1)
تبولة

Babaghanouj
Grillowan
y, siekany bakłażan z warzywami
Loubieh bil Zeil
Zielona fasolka, pomidory i cebula
Grilled minced eggplant with vegetable
s
Green beans, tomatoes, onion and olive oil
باباغنوج
لوبيا بالزيت

Mdardara
Ryż i soczewica z pra
żoną cebulką

Warak Inab
Liście winogronowe nadziewane ryżem i ziołami
Rice and lentil topped with deep fried onion
Vine leaves stuffed with rice, herbs and spices
*(1)
بـ ال عدس الـ رز مدردرة
ع نب ورق
GORĄCE ZAK
ĄSKI
/
WARM MEZZAH /
ساخ نة مـ ق بلات
Batata Harra
Ziemniaki smażone na ostro
Fatayer
Pierogi nadziewane szpinakiem
Fried spicy potatoes
Deep
fried pastry, filled with spinach and p
ine nuts
حرة بـ طاطا
* (1, 8)
بـ ال سـ باذ خ فـ طاي ر
Hommous z
pieczarkami
Hommous
ze
smażonym
i
pieczarkami
Hommous topped with fried mushrooms
يـ ال
فـ طر
حمص
*(10)
DANIA GŁÓWNE Z RYŻEM
/
MAIN COURSE WITH RICE/
الـ ط بق
الـ رئـ يـ سي
مع الأر ز
Sheikh el Mahshi
Plastry bakłażana przekładane warzywami, zapiekane sosem
pomidorowym
Oven baked slices of eggplant & vegetables, topped with
tomato sauce
*(7)
شـ يخ الـ محـ شي
Falafel

Smażone kulki wegetariańskie i sos tahina
Deep fried vegetable balls with tahini sauce
افلفل
* (10)

MENU DLA PARY / MENU FOR TWO

2 o
soby 99 zł
/
2
people
99 PLN

ZIMNE ZAKĄSKI / COLD MEZZAH /

مقبلات باردة

Hommous
Pure z cieciorki libańskiej z sosem sezamowym
Pure
e
d chickpeas with sesame sauce
Veg
an
*(10)
حمص

Tabbouleh
Sałatka Narodowa
libańska
z n
atki pietruszki
National
Lebanese
salad based on p
arsley
Veg
an
*(1)
تبولة

Moutabbal
Pasta z pieczonych bakłażanów z sosem sezamowym
Baked eggplant
with sesame sauce
Veg
an
*(10)
متبل

GORĄCE ZAKĄSKI

/
WARM MEZZAH /
مقبلات ساخنة
Arayes
Mięso mielone w chlebie libańskim z rusztu
Grilled lebanese bread stuffed with minced meat
*(1)
عرايس
Falafel
Smażone kulki wegetariańskie
Deep fried vegetable balls
Veg
an
*(10)
ف
لافل
DANIE GŁÓWNE
/
MAIN COURSE /
الطبق
الرئيسي
Kafta Halabiy
eh
Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla, ryż orientalny
Minced
grilled
lamb meat on a skewer
served with
oriental rice
حلبيه كفتة
الأرز مع
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
,

يـ ضاف
19
الـ واحد لـ لـ شخص زلـ وتـ ي