



Menu

Mezze

HOMMOS

14,-

Rozpływająca się w ustach
pasta z ciecierzycy z tahini,
łagodnie doprawiona oliwą i
sokiem z cytryny
Podawana z pitą

Dip made of cooked chickpeas
blended with tahini, olive oil,
lemon juice and garlic.
Served with pita bread



BABA GHANOUSH

16,-

Grillowany bakłazan w formie
pasty, z dodatkiem tahini,
łagodnie doprawiony
oliwą i sokiem z cytryny,
podawany z pitą

Dip made of grilled eggplant
blended with tahini, olive oil,
lemon juice and garlic.
Served with pita bread



FUL MUDAMMAS

libański / lebanese  14,-

Brązowy bób, podawany na
ciepło w zalewie z oliwy,
cytryny i czosnku z natką
pietruszki i świeżą miętą
Podawany z pitą

Small broad bean,
served hot with fresh tomato,
parsley, mint, and lemon juice.
Served with pita bread

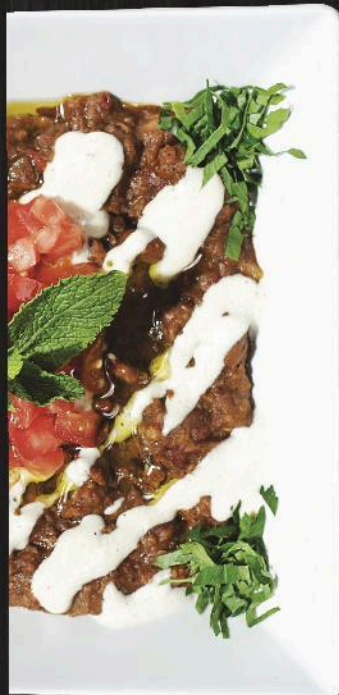


FUL MUDAMMAS

14,-   egipski / egyptian

Pikantna, korzenna pasta
z brązowego bobu,
serwowana na ciepło z sosem
sezamowym i oliwą
Podawana z pitą

Small broad bean,
served hot in a form of paste.
Hot and spicy
Poured with tahini sauce
and olive oil
Served with pita bread





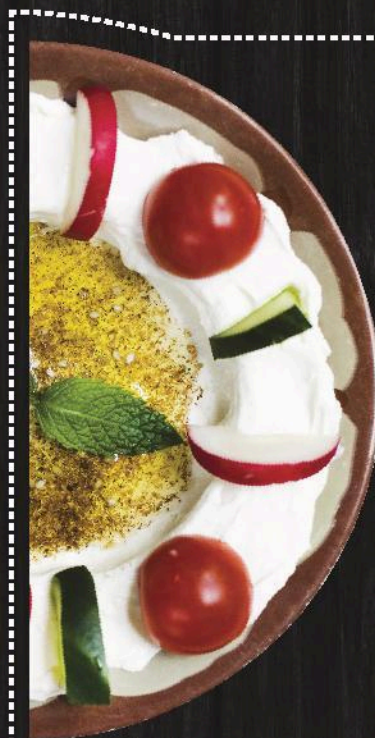
KREM Z SOCZEWICY

lentil cream  

11,-

Libańska zupa na bazie
czerwonej soczewicy
i podsmażanych warzyw
Lekko pikantna

Lentil Cream
Lebanese soup made of red lentil
and fried vegetables. Little bit hot



 **LABNEH**

14,-

Wyrabiany na miejscu lekki,
kremowy serek z czosnkiem
i oliwą, podawany z pitą

Homemade cream cheese
with garlic, poured with olive oil.
Served with pita bread

MIX KISZONEK

11,-

pickles mix

Talerzyk kiszzonek, świeżych warzyw
Idealny do każdej przystawki

Plate of pickles, fresh vegetables, olives
Perfect for any appetizer

Na zielono

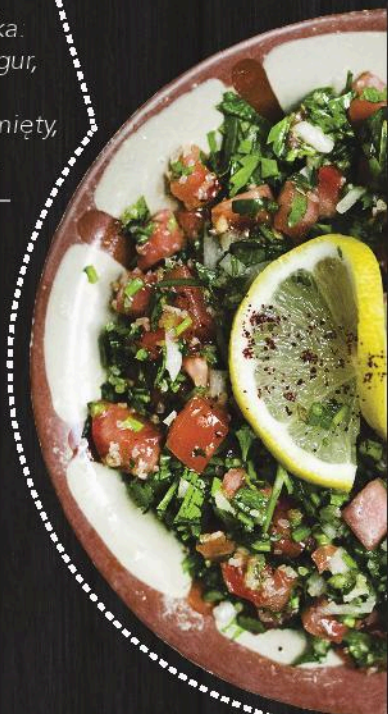
Green stuff

TABOULI

18,-

Najzdrowsza libańska sałatka z natki pietruszki, kaszy bulgur, pomidorów oraz białej cebuli, z dodatkiem mięty, doprawiona cytryną i oliwą

Lebanese salad made of parsley, bulgur porridge, tomato, onion, mint and lemon juice

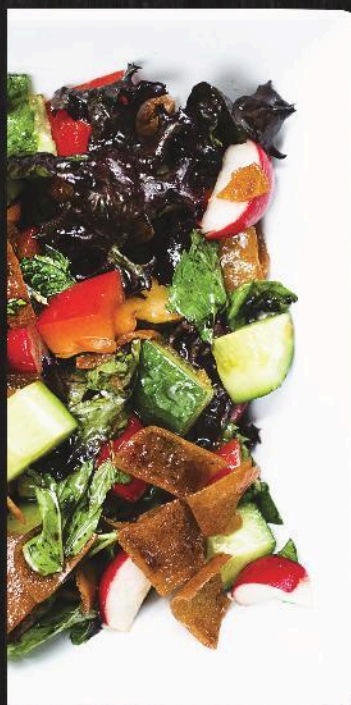


FATTOUSH

22,-

Libańska sałatka ze świeżych warzyw, polana sosem z grenadyny, oliwy i sumaku. Posypana podsmażaną pitą

Lebanese salad made of fresh vegetables, dipped with sauce made of grenadine, olive oil, sumac. Topped with fried pita bread



SAŁATKA Z GRILLOWANĄ

PIERSIĄ Z KURCZAKA

22,-

Salad with grilled chicken breast

Świeże warzywa podawane z grillowaną piersią z kurczaka i sosem majonezowym

Fresh vegetables served with pieces of grilled chicken breast and sauce



SAŁATKA Z SEREM FETA

18,-

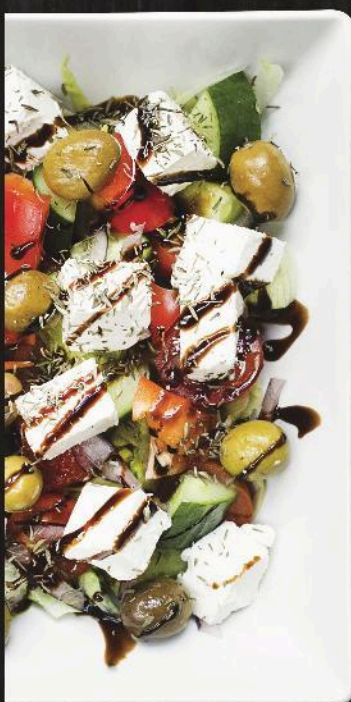


A'LA GRECKA

Salad with feta cheese a'la Greek salad

Świeże warzywa podawane z serem feta i sosem winegret

Fresh vegetables served with feta cheese and vinaigrette sauce



Dania na talerzu



MIX GRILL

42,-

Trzy rodzaje mięs grillowanych.
Kafta + Shish Tauk + Shawarma Wołowa,
podawane z sałatką i hommosem
/frytkami/ryzem.

A mix of 3 different grilled meats
Kafta + Shish Tauk + Shawarma,
served with salad and hommos/chips/rice.



KAFTA

34,-

Grillowane kotleciki wołowe, doprawiane
natką, cebulą i libańską mieszanką
przypraw, podawane z sałatką i
hommosem/frytkami/ryzem.

Grilled beef cutlets, seasoned with parsley,
onion, and Lebanese mix of spices,
served with salad and hommos/chips/rice.

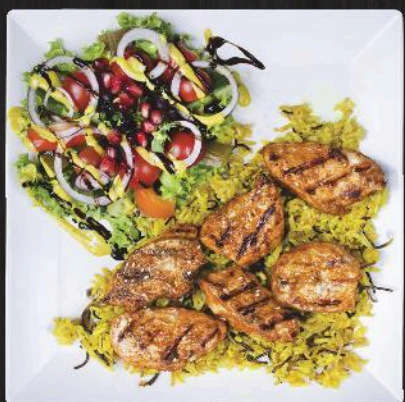


FALAFEL

24,-

5 kotlecików z ciecierzycy, ze świeżymi
warzywami i hommosem lub pastą z
bakłazana. Podawane z pitą

5 chickpeas cutlets served with fresh vegetables
and hommos or baba ghanoush
Served with pita bread



SHISH TAUK

30,-

Grillowane, marynowane kawałki
piersi z kurczaka, podawane z sałatką i
hommosem/frytkami/ryzem.

Grilled, marinated pieces of chicken breast,
served with salad and hommos/chips/rice.



SHAWARMA

28,-

Cięte mięso wołowe typu doner,
podawane z sałatką i
hommosem/frytkami/ryzem.

Cut doner beef, topped with yoghurt
and dressing sauce, served with salad
and hommos/chips/rice.

Wrapy mięsne

Meat wraps



SHAWARMA BEIRUT

25cm 16,- / 30cm 19,-

Cięte mięso wołowe typu doner zawijane w pieczywie, ze świeżymi warzywami, natką pietruszki, frytkami i sosem sezamowym

Cut doner beef, wrapped in a bread with fresh vegetables, parsley, chips and sesame sauce



KAFTA

19,-

Zawijane w pieczywie kotleciki wołowe z grilla, ze świeżymi warzywami i sosem sezamowym

Grilled beef cutlets, wrapped in a bread with fresh vegetables and sesame sauce



SHISH TAUK

17,-

Zawijana w pieczywie marynowana pierś kurczaka z grilla, z dodatkiem świeżych warzyw i majonezowego sosu Asado

Grilled, marinated pieces of chicken breast wrapped in a bread with fresh vegetables and Asado sauce

SHAWARMA

25cm 14,- / 30cm 17,-

Cięte mięso wołowe typu doner zawijane w pieczywie, ze świeżymi warzywami i dressingiem

Cut doner beef, wrapped in a bread with fresh vegetables and dressing sauce

SHAWARMA + hommos/frytki/ser feta

25cm 15,- / 30cm 18,-

Cięte mięso wołowe typu doner, zawijane w pieczywie ze świeżymi warzywami, dressingiem i wybranym dodatkiem

Shawarma+ hommos/chips/feta cheese Cut doner beef, wrapped in a bread with fresh vegetables, dressing sauce, and an extra of your choice

Wrapy Vege i Vegan

Vege and Vegan Wraps

FALAFEL BEIRUT

25cm 14,- / 30cm 17,-

Kotleciki z ciecierzycy zawijane w pieczywie ze świeżymi warzywami z dodatkiem natki pietruszki, marynowanej rzepy i świeżej mięty, polane sosem sezamowym

Chickpeas cutlets wrapped in a bread with fresh vegetables, parsley, mint and sesame sauce



FALAFEL

25cm 12,- / 30cm 15,-

Kotleciki z ciecierzycy zawijane w pieczywie ze świeżymi warzywami, natką pietruszki i sosem jogurtowym

Chickpeas cutlets wrapped in a bread with fresh vegetables, parsley, and yoghurt sauce

FALAFEL+

hommos/ser feta/baba ghanoush

25cm 13,- / 30cm 16,-

Kotleciki z ciecierzycy zawijane w pieczywie ze świeżymi warzywami, natką pietruszki, wybranym dodatkiem i sosem jogurtowym

Chickpeas cutlets wrapped in a bread with fresh vegetables, parsley, yoghurt sauce and an extra of your choice

SMAŻONE WARZYWA

fried vegetable 25cm 15,- / 30cm 18,-

Smazony kalafior/bakłazan/cukinia (lub jedno warzywo do wyboru), zawijany w pieczywie ze świeżymi warzywami i sosem sezamowym

Fried cauliflower, eggplant, courgette/zucchini (one, two or three of those), wrapped in a bread with fresh vegetables and sesame sauce

Burgery

BURGER

25,-

200g mięsa, sałata, pomidor, ogórek kiszony, czerwona cebulka, sos firmowy Asado. Osobno frytki, sałatka colesław

200g of meat, lettuce, tomato, pickled cucumber, red onion, our brand sauce Asado. Chips and coleslaw salad on the side.

CHEESEBURGER

27,-

200g mięsa, ser, sałata, pomidor, ogórek kiszony, czerwona cebulka, sos firmowy Asado. Osobno frytki, sałatka colesław

200g of meat, cheese, lettuce, tomato, pickled cucumber, red onion, our brand sauce Asado. Chips and coleslaw salad on the side.

PEPPERBURGER

25,-

200g mięsa, grubo mielony pieprz, sałata, pomidor, ogórek kiszony, czerwona cebulka, sos firmowy Asado. Osobno frytki, sałatka colesław

200g of meat, coarsely ground pepper, lettuce, tomato, pickled cucumber, red onion, our brand sauce Asado. Chips and coleslaw salad on the side.

VEGEBURGER

24,-

Kotlet falafel, podawany w bułce burgerowej z hummusem i świeżymi warzywami Osobno frytki, sałatka

Vegetable cutlet or falafel, served in burger bread with hummus and fresh vegetables



Dodatki

Extras

Frytki	8,-
Chips	
Ryz	8,-
Rice	
Tortilla/Pita	3,-
Bread	
Dodatkowe sosy	5,-
Extra sauces	

Na słodko

Sweets

Baklava	6,-
Ciasto z cieniutkiego ciasta filo, przekładane orzechami i miodem.	
Cake with thin filo pastry layered with nuts and honey.	
Namura	8,-
Ciasto z kaszy manny, wody kwiatowej i jogurtu	
Cake made from semolina, flower water and yoghurt	



Napoje

NAPOJE ALKOHOLOWE alcoholic drinks

Leżajsk lane 0,3l/0,5l..... 8/10,-
Leżajsk draught beer

Żywiec Białe lane 0,3l/0,5l..... 9/12,-
Zywiec Białe draught beer

Heineken 0,5l..... 10,-
Heineken bottled beer

Desperados 0,4l..... 12,-
Desperados bottled beer

Żywiec APA 0,5l..... 12,-
Zywiec Apa bottled beer

Żywiec AMERYKAŃSKIE PSZENICZNE 0,5l..... 12,-
Zywiec American wheat bottled beer

Żywiec PORTER 0,5l..... 12,-
Zywiec Porter bottled beer

Żywiec IPA 0,5l..... 12,-
Zywiec Ipa bottled beer

EB butelka 0,5l..... 10,-
EB bottled beer

Dziki Sad Mango 0,4l..... 12,-

Złoty Bażant 0,5l..... 12,-

Syropy do piwa: Malina / Imbir / Wiśnia..... 1,-
Syrups for beer: Raspberry / Ginger / Cherry

Syropy do piwa..... 2,-
Zielony Banan; Brzoskwinia; Czekolada; Marakuja; Limonka; Melon; Mango; Żurawina
Syrups for beer: Green Banana, Peach; Chocolate; Passionfruit; Lime; Melon; Mango; Cranberry

Wino Los Pagos karafka 0,25l/0,5l..... 18,-/36,-
Białe, wytrawne, Chardonnay, Chile
Wine Los Pagos carafe, White, dry, Chardonnay, Chile

Wino Los Pagos karafka 0,25l/0,5l..... 18,-/36,-
Czerwone, wytrawne, Cabernet Sauvignon, Chile
Wine Los Pagos carafe, Red, dry, Cabernet Sauvignon, Chile

Wino grzane 0,25l..... 18,-
Wino z przyprawami korzennymi podawane na gorąco
Mulled wine 0,25l Spicy mulled wine with cloves, cinnamon, cardamom and orange

Piwo grzane 0,25l..... 16,-
Piwo z przyprawami korzennymi podawane na gorąco
Mulled beer 0,25l Spicy mulled beer with cloves, cinnamon, cardamom, ginger and lemon

NAPOJE ZIMNE

cold drinks

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy/grejpfruta/mix 0,3l. 12,-
Freshly squeezed orange juice/grapefruit/mix

Świeżo wyciskany sok z marchwi 0,3l. 8,-
Freshly squeezed carrot juice

Airan 0,25l. 8,-
Oryginalny libański kefir na bazie jogurtu o słonym smaku.
Original, Lebanese kefir based on yoghurt. Salty

Napój z daktylowca / tamaryndowca / grenadyny 0,33l. 7,-
Jallab/Tamarind/Grenadine drink

Nektar Tamek 0,33l. 7,-
Wiśnia / Mango / Ananas / Brzoskwinia
Nectar Tamek Cherry / Mango / Pineapple / Peach

Coca-Cola/Coca-Cola Zero 0,25l. 5,-

Fanta / Sprite / Tonik Kinley 0,25l. 5,-

Woda Kropla Beskidu / Kropla Delice 0,33/0,75. 5,-/12,-
Water Kropla Beskidu/Kropla Delice

Soki Cappy 0,25l. 5,-
Pomarańcza, jabłko, grejpfrut, multiwitamina, czarna porzeczka
Cappy Juice

FuzeTea 0,25l. 5,-

Burn 0,25l. 8,-

KAWY

coffee

Kawa libańska 0,2l/0,4l.....	16,-/32,-
<i>Libańska, aromatyczna kawa gotowana w tygielku</i>	
<i>Original, Lebanese, aromatic coffee cooked in a cezve</i>	
Espresso.....	7,-
Americano.....	7,-
Cappuccino.....	10,-
Latte.....	12,-

HERBATY

tea

Herbata libańska 0,4l/0,8l.....	8,-/16,-
<i>Cynamonowo-kardamonowa czarna herbata parzona w samowarze,</i>	
<i>podawana w czajniczku</i>	
<i>Lebanese tea Original, cinnamon-cardamom, black, Lebanese tea brewed in a samovar. Jug 400/800ml</i>	

Herbaty liściaste / Dzbane 600ml.....	12,-
<i>Leaf teas / Jug 600ml</i>	

Ceylon OP1 – Czarna Herbata Naturalna.

Ceylon OP1 – Black natural tea

Ginkgo Japońska Wiśnia – Zielona Herbata Aromatyzowana WIŚNIĄ.

Ginkgo Japanese Cherry – Green tea flavoured with cherry

Japan Sencha – Zielona Herbata Naturalna.

Japan Sencha – Green natural tea

Earl Grey – Czarna Herbata Aromatyzowana.

Earl Grey – Black flavoured tea

Sencha Jaśminowa – Zielona Herbata Aromatyzowana JAŚMINEM. Smak delikatny, kwiatowy.

Sencha Jasmine – Green flavoured tea. Taste delicate, floral

W Malinowym Chruśniaku – Czarna Herbata Aromatyzowana MALINĄ.

The Raspberry Bushes – Black tea, flavoured with raspberry

Choco Chili – Czarna Herbata Aromatyzowana CZEKOLADĄ.

Choco Chili – Black tea, flavoured with chocolate

Duch Poranka – Zielona Herbata Aromatyzowana MANGO i BERGAMOTKĄ.

Spirit Of The Morning – Green tea flavoured with mango and bergamot

Biały Anioł – Biała Herbata Aromatyzowana WANILIĄ.

White Angel – White tea flavoured with vanilla

