
MENÚ

ENSALADAS

Fattoush

Lechuga, tomate, cebolla, pepino y pan
tostado.

Tabbouleh

Tomate, cebolla, perejil, trigo (Burgul) y
aceite de oliva.

Ensalada Griega

Lechuga, tomate, cebolla, pepino,
menta, aceitunas negras, queso feta,
aceite de oliva y limón.

Ensalada oriental

Lechuga, nueces, sirope de granadina,
queso de cabra.

Entrantes fríos

Labneh

Yogur, pepino, menta.

Moutabbal

Crema de berenjenas a la asadas con tahina.

Yalanji

Rollos de hojas de parra rellenas de arroz, perejil y tomate.

Plato mixto

labneh, hummus, moutabbal, baba ganoush,muhamara, yalanji

Hummus

Crema de garbanzos, tahina, limón.

Baba Ganoush

Berenjenas asadas, nuez, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, granadinas y ajo.

Foul mdamas

Habas, tomate, perejil, limón y ajo.

Hummus Lahm

Crema de garbanzos con carne picada, tahina, limón.

Muhamara

Crema de pimiento rojo, nuez rallada, ajo y especias aromáticas.

Foul tahina

habas, tomate, limón, ajo, yogur y tahina.

Entrantes Calientes

Kebbe

Croquetas de trigo con carne picada y cebolla

Rakaek Queso

Rollos de queso al estilo árabe.

Plato mixto

Kebbe, sambousa, falafel, rakaek queso.

Sambousa Lahm

Empanadillas fritas rellenas de ternera.

Arayes

Pizza al estilo árabe con carne y queso.

Sambousa espinaca

Empanadillas fritas rellenas de espinacas

Falafel

Bolas crujientes de garbanzos, finas hierbas y especias.

Barbacoa

Kebab

Brochetas de carne, tomate, perejil y cebolla.

Shish Taouk

Brochetas de pechuga de pollo marinada y crema de ajo.

Barbacoa Mixta

Shish Taouk, Kebab

Tarabich especial

Shawarma kabab

Carne picada , cebolla, perejil y salsa de tahina

Shawama pollo árabe

Rollos de pollo estilo árabe.

Falafel árabe

Rollo de falafel estilo árabe

Shawarma vegetal

Rollo de patata, berenjena, cebolla, perejil y ajo.

Fateh dajaj

Pollo, tahina, yogur, ajo, pan, arroz.

Fateh Hummus

Garbanzos, tahina, yogur, ajo, pan.