



Al Kajian

CUCINA LIBANESE

Al Karim
CUCINA LIBANESE

Benvenuti da Al Karim,

*Un viaggio tra i sapori, la musica e la
tradizione del Libano.*

*Vi invitiamo a vivere un'esperienza fatta di
condivisione, accoglienza e momenti
indimenticabili.*

*Ogni piatto è il risultato di antiche ricette
tramandate di generazione in generazione,
dove la passione per il cibo si fonde con l'arte
dell'ospitalità.*

*Lasciatevi avvolgere dai profumi autentici e
dalle melodie che accompagnano ogni
momento.*

Al Karim

CUCINA LIBANESE

ANTIPASTI FREDDI

<i>HOMMUS * 11</i>	€6,00	<i>SHANKLISH * 7</i>	€6,00
crema di ceci, tahina, limone, olio evo		formaggio fresco con pomodori, peperoni, cipolle e menta secca	
<i>HOMMUS BARBABIETOLA * 11</i>	€7,00	<i>LABAN, KHIAR, NAANA * 7</i>	€5,00
crema di ceci, barbabietola, tahina, limone, olio evo		yogurt fresco con cetrioli e menta (aglio su richiesta)	
<i>BABA GANOUSH * 11</i>	€7,00	<i>MOUSAKA</i>	€7,00
crema di melanzane affumicate, tahina, limone, olio evo		stufato di melanzane con pomodori, ceci, menta secca, cipolle e crema di peperoni	
<i>WARAK ENAB</i>	€7,00	<i>MAKDOUS * 12</i>	€6,00
foglie di vite ripiene di riso e verdure		melanzane sott'olio, ripiene di noci, peperoni, aglio e peperoncino	
<i>LABNEH CON ZAATAR * 7/11</i>	€6,00	<i>MALSEH</i>	€13,00
yogurt cremoso, timo, sesamo, olio evo		tartare di manzo con olio evo, cipolla e basilico	
<i>LABNEH MTAWAME * 7</i>	€6,00	<i>FRAKEH * 1</i>	€13,00
yogurt cremoso, menta secca, olio evo		tartare di manzo con bulgur (grano macinato), olio evo, cipolla e menta	
<i>HINDBE</i>	€6,00		
foglie di cicoria con olio evo e cipolle caramellate			

~ Menù Degustazione ~

€15,00 a persona

(minimo 2 persone)

10 varietà di antipasti vegetariani

Al Karim
CUCINA LIBANESE

ANTIPASTI CALDI

<i>HOMMUS CARNE * 11</i>	€10,00	<i>MAKANIK</i>	€7,00
crema di ceci, tahina, limone, olio evo, vitello		salsicce di manzo saltate con melassa di melograno	
<i>HOMMUS POLLO * 11</i>	€9,00	<i>SFIHA BAALBAKIEH * 1</i>	€7,00
crema di ceci, tahina, limone, olio evo, pollo speziato		pizzette croccanti ripiene di carne macinata di manzo	
<i>RAKAKAT * 1/7</i>	€7,00	<i>FATAYER AGLI SPINACI * 1</i>	€6,50
croccanti involtini di pasta fillo ripieni di formaggio		fagottini di pasta ripieni di spinaci freschi, cipolle e limone	
<i>BATATA HARRA</i>	€7,00	<i>KEBBEH * 1</i>	€9,00
cubetti di patate saltati con aglio, coriandolo, peperoncino e limone		polpettine di carne macinata di manzo e bulgur	
<i>HALLOUMI FRITTO, MIELE, PISTACCHIO * 7/12</i>	€8,00	<i>HALLOUMI ALLA PIASTRA * 7</i>	€6,00
bocconcini di formaggio di pecora e capra, croccanti fuori e morbidi dentro, con miele e pistacchio		fettine di formaggio di pecora e capra grigliate	
<i>ARAYES JEBNE * 1/7</i>	€10,00	<i>FALAFEL</i>	€8,00
pane pita farcito con formaggi tipici libanesi fusi alla griglia		polpettine croccanti di fave e ceci servite con salsa di sesamo	
<i>SAMBUSIK * 1,7,12</i>	€7,00	<i>MOUSAKA CON RISO</i>	€11,00
Mezzelune croccanti ripiene di manzo speziato e pinoli		stufato di melanzane con pomodori, ceci, menta secca, cipolle e crema di peperoni, accompagnato da riso	

Al Karim
CUCINA LIBANESE

INSALATE

*FATTOUSH *1* €7,00

insalata mista con pane fritto
e melassa di melograno

*TABBOULEH *1* €7,00

insalata a base di prezzemolo e pomodori con
bulgur, limone e melassa di melograno

INSALATA FALAFEL €10,00

insalata mista con olio evo, limone, falafel, salsa
di sesamo

*INSALATA HALLOUMI *7* €10,00

insalata mista con olio evo, melassa di melograno e
formaggio halloumi

*INSALATA FETA E ZAATAR *7/11* €8,00

insalata mista con olio evo, feta e zaatar
(miscela di timo e sesamo)

Al Karim
CUCINA LIBANESE

PIATTI PRINCIPALI
- contorno di riso o patatine

<i>SHAWARMA DJEJ * 11</i>	€15,00	<i>SHAWARMA LAHME * 11</i>	€17,00
tagliata di pollo marinato con spezie tipiche, servito con salsa all'aglio		tagliata di vitello marinato con spezie tipiche, servito con tahina e hommus	
<i>SHISH TAWOUK * 11</i>	€15,00	<i>LAHME MESHWIYE * 11</i>	€18,00
spiedini di bocconcini di pollo marinati con spezie tipiche, serviti con salsa all'aglio		spiedini di vitello alla griglia accompagnati da sottaceti e hommus	
<i>KAFTA * 11</i>	€14,00	<i>ARAYES KAFTA * 1/11</i>	€13,00
carne macinata di manzo con prezzemolo, cipolle e spezie tipiche, servito con hommus		pane pita farcito con kafta e tostato sulla griglia, sottaceti e hommus	
<i>SOJOK * 11</i>	€14,00	<i>ARAYES SOJOK * 1/11</i>	€13,00
salsicce libanesi leggermente piccanti alla griglia, accompagnati da salsa all'aglio, sottaceti		pane pita farcito con sojok e tostato sulla griglia, sottaceti e salsa all'aglio	
<i>RIYASH GHANAM * 11</i>	€18,00	<i>GRIGLIATA MISTA * 1</i>	€30,00
costine di agnello alla griglia accompagnati da pomodori, peperoni grigliati e hommus		grigliata mista di carne e pollo: shish tawk, vitello, kafta, sojok e contorno di verdure grigliate	

Al Karim
CUCINA LIBANESE

PIADINE
- contorno di patatine fritte

*SHAWARMA DJEJ * 1/11* €10,00

tagliata di pollo marinato con spezie tipiche, salsa all'aglio, sottaceti

*SHISH TAWOUK * 1/11* €10,00

bocconcini di pollo marinati con spezie tipiche, salsa all'aglio, sottaceti

*SHAWARMA LAHME * 1/11* €11,00

tagliata di vitello marinato con spezie tipiche, servito con tahina e hommus

*LAHME MESHWIYE * 1/11* €12,00

bocconcini di vitello con pomodori, prezzemolo, sottaceti e hommus

*KAFTA * 1/11* €11,00

carne macinata di manzo con prezzemolo, pomodori, cipolle e hommus

*SOJOK * 1/11* €11,00

salsicce libanesi di manzo leggermente piccanti con salsa all'aglio, sottaceti e pomodori

*MAKANEK * 1/11* €11,00

salsicce di carne macinata di manzo, con salsa all'aglio, sottaceti e pomodori

*FALAFEL * 1/11* €9,00

polpettine di fave e ceci con pomodori, prezzemolo, sottaceti e salsa tahina

Al Karim
CUCINA LIBANESE

DOLCI

BAKLAWA * 1/7/12 €5,00

pasta sfoglia farcita con frutta secca
e aromatizzata con acqua rose

SHAABIYAT * 1/7 €5,00

croccante triangolo di pasta sfoglia
ripieno di crema al latte e acqua di rose

HALAWA * 11/12 €4,00

pasta di sesamo dolce al pistacchio

MHALABIA * 7 €6,00

delicato budino al latte con acqua di
rose, mandorle e pistacchio

MEGHLE €6,00

budino a base di riso macinato e cannella
con farina di cocco, pistacchio e
mandorle

MAAMOUL * 1/7/12 €4,00

biscotti dal cuore morbido ripieni di datteri

TAGLIATA DI FRUTTA €11,00

selezione frutta di stagione

Al Karim
CUCINA LIBANESE

BEVANDE FREDE

Acqua 0.75 cl	€3,00	Limonata classica	€6,00
Coca Cola	€3,50	Limonata alla menta	€7,00
Coca Cola Zero	€3,50	Spremuta d'arancia	€5,00
Sprite	€3,50	Cocktail Sheaaf	€13,00
Fanta	€3,50	macedonia con purea di frutta, ashta, miele e frutta secca	
Lemon Soda	€3,50	Frullato Frozen	€11,00
Acqua Tonica	€3,50	(con frutta secca)	
Te pesca	€3,50	Frullato di frutta	€9,00
Te limone	€3,50	Jallab	€6,00
Redbull	€4,00	(carruba, datteri, melassa d'uva, acqua di rose, frutta secca)	
Birra 33 cl	€4,00	Ayran	€5,00
Birra Beirut 33 cl	€4,50	(bevanda a base di yogurt)	
		Laziza - birra 00	€4,00
		(melograno, lampone, fragola, mela, ananas, malto)	

Al Karim
CUCINA LIBANESE

BEVANDE CALDE

Espresso	€2,00
Espresso macchiato	€2,00
Latte macchiato	€3,00
Cappuccino	€2,50
Caffè libanese	€3,00
Tè libanese	€3,50
Tè verde alla menta	€4,00
Tisane BIO (melissa, finocchio, karkadè)	€3,00

ALLERGENI

1. *Glutine*
2. *Crostacei*
3. *Uova*
4. *Pesce*
5. *Arachidi*
6. *Soia*
7. *Latte*
8. *Sedano*
9. *Senape*
10. *Solfiti*
11. *Sesamo*
12. *Frutta secca*
13. *Lupini*
14. *Molluschi*

> In caso di allergie o intolleranze alimentari, vi
preghiamo di informare il personale.
Non si può escludere la contaminazione da allergeni
in fase di preparazione.

Coperto: €2,00