

## SPECIALITÁSOK

### MEZZE VÁLOGATÁS

5800.-

#### “HUMMUS”

Humusz (Csicseriborsókrém)

#### “MOUTABEL”

Arab padlizsánkrém tahinivel

#### “TABBOULEH”

Petrezselyemsaláta

### BAALBEK AJÁNLAT

9500.-

**Különféle grillezett húsok steakburgonyával és szószokkal (2 főre)**

#### “SHISH TAOUK”

Fűszeres csirkefalatok fokhagymakrémmel

### HIDEG ELŐÉTELEK

#### “HUMMUS”

Humusz (Csicseriborsókrém)

1700.-

#### “HUMMUS BEIRUTI”

Bejruti humusz (Csicseriborsókrém)

1700.-

#### “CREAM TOUM”

Fokhagymakrém

1700.-

#### “MOHAMRA”

Sült paprikakrém dióval

1700.-

#### “RAHEB”

Grillezett padlizsán

1900.-

#### “MOUTABEL SHAMANDAR”

Cékla tahinivel és pisztáciával

1900.-

#### “AJAMI MOUTABEL”

Padlizsánkrém gránátalmával

1700.-

#### “LABNEH”

Joghurtos krémsajt mentával

1900.-

#### “SHANKLISH”

Szárított sajt fűszerekkel, hagymával és paradicsommal

1900.-

#### “FATTOUSH”

Kevert saláta szömörccével és pitachips-szel

1900.-

#### “TABBOULEH”

Petrezselyemsaláta

2500.-

#### “KIBBEH NAYYEH”

Nyers bányahús bulgurral

és fűszerekkel

2800.-

#### ARTICSÓKASALÁTA

1900.-

#### RUKKOLÁS CÉKLASALÁTA

1900.-

#### QUINOA- ÉS PETREZSELYEMSALÁTA

2500.-

#### “LABNEH”

Joghurtos krémsajt mentával

#### “MAKANEK”

Fűszeres bányakolbász

#### “FALAFEL”

Sült csicseriborsó-gombócok

#### “SHISH KEBAB”

Marinált bányanyárs tahini szósszal

#### “KEBAB MINCED LAMB”

Darált bányahús csípős paradicsomszósszal

## MEZZE + LEVESEK

### MELEG ELŐÉTELEK

#### “FALAFEL”

Sült csicseriborsó-gombócok

1700.-

#### “BATATA HARRA”

Burgonya keleti fűszerekkel

1700.-

**Grillezett csirkeszárnyak fokhagymával és korianderrel**

2300.-

#### “MEAT SAMBOUSEK”

Bányahússal töltött rétestészta

2200.-

#### “CHEESE SAMBOUSEK”

Sajttal töltött rétestészta

2200.-

#### “KIBBEH”

Bányahúsos-bulguros sült “torpedók”

2800.-

#### “HUMMUS” WITH MEAT

Humusz (Csicseriborsókrém) bányahússal

2500.-

#### Grillezett halloumi sajt

2500.-

#### “MAKANEK”

Fűszeres bányakolbász

2500.-

#### “SHRIMP HARRAH”

Libanoni fűszeres rák

2900.-

#### “MUFARKET FATER”

Gomba marhahússal és fenyőmaggal

2900.-

#### CSIRKEMÁJ GRÁNÁTALMÁVAL

2500.-

### LEVESEK

**Lencseleves pita chips-szel**

1800.-

**Libanoni csirkeleves cércnametélttel**

1900.-

## FŐÉTELEK

### “ARAYES”

Libanoni lepény grillezett báránnyal töltve

**3800.-**

### “KOFTA”

Fűszeres darált báránnyal paradicsommal és burgonyával

**4500.-**

### “KIBBEH LABNEH”

Báránnyal-bulguros sült torpedók joghurtos szószban

**5200.-**

### “SHISH TAOUK”

Fűszeres csirkefilet sült burgonyával és fokhagymakrémmel

**3900.-**

### Grillezett bécicsirke fokhagymával és citrommal

**3900.-**

### “DEJAJ MMOUSAKHEN”

Sült csirke szömörccével és hagymával

**4200.-**

### “SHISH KEBAB”

Marinált báránnyal steakburgonyával

**4500.-**

### “UM ALI”

Kalácspuding diófélékkel, mazsolával és kókusszal

**1700.-**

### KARAMELLAKRÉM

**1800.-**

### “KUNAFÁ”

Tradicionalis arab sajtos sütemény

**1900.-**

### “BAKLAWA”

Tradicionalis arab rétes diófélékkel

**1800.-**

## FŐÉTELEK

### “BAALBEK KEBAB”

Báránnyal, sajt, bazsalikom

**4300.-**

### “KEBBEH KASABIEH”

Faszéneken grillezett báránnyal bulgurral

**4300.-**

### “BASMESHKAT”

Sáfrányos rizzsel töltött marhahústekercs

**5200.-**

### “YAKHNA”

Báránnyal szárított serpenyőben sült zöldségekkel

**5200.-**

### Marinált báránnyal idénzöldségekkel és chermoula szósszal

**5200.-**

### “SHARHAT MOTAFIEH”

Marhahús érmék szezonális zöldségekkel, fokhagymás-gombás mártással

**5500.-**

### “SAMKE HARRA”

Csípős durbinca filé rizzsel és fűszeres zöldségmártással

**6200.-**

## KÖRETEK

### Vegyés savanyúság

**1100.-**

### Sült burgonya Cheddar sajttal

**1200.-**

### Rizs

**1100.-**

## DESSZERTEK

### CSOKOLÁDÉS BROWNIE VANÍLIAFAGYLALTTAL

**1800.-**

### SAJTTORTA EPERPÜRÉVEL

**1900.-**

### FAGYLALT PISZTÁCIÁVAL

**1800.-**

### GYÜMÖLCSSALÁTA FAGYLALTTAL

**2100.-**