

MENU MIGDIA

El menú de migdia només està disponible de dilluns
a divendres feiners de 13 a 16 h.

17€

Esculli un primer plat, un plat principal, uns postres i una beguda
entre les opcions que trobaràs a continuació



PRIMERS PLATS

HOUMMUS: Puré elaborat a partir de cigrons, crema de sèsam, llimona i oli d'oliva verge. **VEGÀ**

MUTABAL: Puré elaborat a partir d'albergínia rostida, iogurt, crema de sèsam, llimona i oli d'oliva verge. **VEGETARIÀ**

MOUHAMARA: Puré elaborat a partir de pebrot vermell, crema de sèsam, fruits secs i oli d'oliva verge. **VEGÀ**

LABNE: Puré de iogurt, menta i oli d'oliva verge. **VEGETARIÀ**

PESTO HOUMMUS: Puré elaborat a partir de cigrons, alfàbrega, crema de sèsam, nous, llimona i oli d'oliva verge. **VEGÀ**

CÉSAR ESTIL LIBANÈS: Amanida fattoush amb tires de shawarma de pollastre.

AMANIDA FATTOUSH: Amanida d'enciam i canonges amb pa pita torrat, tomàquet, rave, menta, cogombre, ceba i amaniment de summac, llimona, menta, reducció de magrana i oli d'oliva verge. **VEGÀ**

TABOULÉ: Amanida de julivert, tomàquet, ceba, burghul, amanida amb oli d'olivaverge i llimona. **VEGÀ**

AMANIDA BABAGANUSH: Amanida d'albergínia, enciam, tomàquet, pebrot verd, ceba, amanida amb summac, llimona, menta, reducció de magrana i oli d'oliva. **VEGÀ**

AMANIDA GREGA: Amanida variada amb formatge feta, zàatar i olives negres.

DOLMAS: Fulla de parra farcida d'arròs acompanyada d'enciam i tomàquet (6 unitats). **VEGÀ**

BRAVES BEIRUT: Patates fregides amb vinagreta de coriandre, llimona i all. **VEGÀ**

FATAYER D'ESPINACS: Empanadilla farcida d'espinacs, ceba i sumac (4 unitats). **VEGÀ**

RIKAK DE FORMATGE: Pasta filo farcida de formatge feta (4 unitats). **VEGETARIÀ**

RIKAK DE VEDELLA: Pasta filo farcida de vedella i iogurt (4 unitats).

FALAFEL: Croquetes de cigrons i sèsam servides amb salsa de sèsam. **VEGÀ**

BRAVES: Patates braves amb salsa de tomàquet picant i oli de flambejat.



PLATS PRINCIPALS

FALAFEL: Croquetes de cigrons i sèsam servides amb salsa de sèsam. **VEGÀ**

HOUMMUS AMB CARN DE VEDELLA: Hoummus amb carn picada saltada, servida amb anacards.

HOUMMUS AMB SHAWARMA: Hummus amb xai, ibèric o pollastre, servit amb cacahuets.

KAFTA: Broqueta de carn picada de vedella especiada, servida amb tomàquet i ceba al forn.

SIJOUK: Carn picada de vedella especiada, servida amb patates, tomàquet, ceba i cacahuets.

SHISH TAOUK: Broqueta de pollastre adobada amb espècies libaneses, servida amb patates i salsa d'all.

DAOUD BACHA: Estofat de mandonguilles de vedella especiades amb arròs.

KEBBE BIL SANIYEH: Pastís de carn de vedella servit amb labne (yogur).

LAHEM MESHWE: Broqueta de tacs de vedella adobats amb espècies libaneses servida amb patates i topping de tomàquet, julivert i ceba. **SUPLEMENT 3€**

SHAWARMA DE XAI: Tires de xai adobades amb espècies libaneses, servides amb salsa de sèsam i tomàquet-ceba al forn, escull arròs o patatas. **SUPLEMENT 3€**

SHAWARMA DE POLLASTRE: Tires de pollastre adobades amb espècies libaneses, servides amb salsa de sèsam i tomàquet-ceba al forn, escull arròs o patatas.

SHAWARMA D'IBÈRIC: Tires de porc adobades amb espècies libaneses, servides amb salsa de sèsam i tomàquet-ceba al forn o arròs o patatas.

ARAYES DE ZÀATAR: Pa amb farigola, llavors de sèsam, enciam i tomàquet. **VEGÀ**

ARAYES DE SIJOUK I FORMATGE: Pa de pita torrat amb carn de Sijouk i formatge, servit amb tomàquet.

ARAYES DE SIJOUK: Pa de pita torrat amb carn de Sijouk i formatge, servit amb tomàquet.

ARAYES DE FORMATGE: Pa de pita torrat i farcit de formatge libanès i zàatar. **VEGETARIÀ**

ARAYES DE KEBAB I FORMATGE: Pa de pita torrat amb carn de Kebab i formatge, servit amb tomàquet.

ARAYES DE KEBAB: Pa de pita torrat amb carn de Kebab, servit amb tomàquet.

WRAPS

DE XAI amb tomàquet, ceba fresca, julivert, cogombre, salsa de sèsam i reducció de magrana.

DE POLLASTRE amb enciam, patates, cogombre i salsa de sèsam.

SHISH TAOUK amb salsa d'all, tacs de pollastre, patates, enciam i cogombre.

KAFTA amb hummus, tomàquet i ceba fresca i cogombre.

SIJOUK (kafta picant) amb hummus, tomàquet, ceba, julivert i cogombre confitats.

FALAFEL amb enciam, tomàquet, menta, cogombre i salsa de sèsam. **VEGÀ**

VEGETAL amb patates, mutabal, tomàquet, enciam, olivada i cogombres confitats. **VEGETARIÀ**



POSTRES

BAKLAWA, pastisssets àrabs.
VEGETARIÀ

MAHMUL, Galeta libanesa
farcida de festucs, nous o
dàtils amb aigua de
tarongina. VEGETARIÀ

IOGURT LIBANÈS amb mel i
fruits secs. VEGETARIÀ

MOUHALABIYE: Panacota
estil libanès. €6,10
VEGETARIÀ

Cafè , tallat o cafè amb llet

Cigaló SUPLEMENT 1€

Trifàsic SUPLEMENT 1€

BEGUDES

AIGUA 35ML

AIGUA AMB GAS

MORITZ 7

AMBAR

CERVESA BEIRUT SUPLEMENT 1€

REFRESCOS

LLIMONADA FRESCA AMB
MENTA €3,90

TE AMB MENTA

GOT DE VI

