

Το λιβανέζικο

(Κωνσταντινουπόλεως 20B, Γλυφάδα 166-175)

ΜΕΝΟΥ

Salads

€

Tabouleh (Μαϊντανός με πλιγούρι, ντομάτα, κρεμμύδι, ελαιόλαδο, λεμόνι / Parsley with cracked wheat, tomato, onion, olive oil, lemon juice)	5,00
Fattoush (Ανάμικτα πράσινα λαχανικά με ντομάτα, ψητή πίτα, ελαιόλαδο, λεμόνι/ Mixed green vegetables with tomato, toasted pitta bread, olive oil, lemon juice)	5,00
Rocca salad (Ρόκα με κρεμμύδι, σκόρδο, ελαιόλαδο, λεμόνι/ Rocca with onion, garlic, olive oil, lemon juice)	4,00
Kabis (Ποικιλία από πίκλες/ Platter of assorted pickles)	4,00

Cold appetisers

€

Hummus (Πολτοποιημένα ρεβίθια, ταχίни, σκόρδο, λεμόνι/ Mashed chickpeas, sesame paste, garlic, lemon juice)	4,00
Moutabal (Πολτοποιημένη ψητή μελιτζάνα με ταχίни, σκόρδο, λεμόνι/ Mashed roasted eggplants with sesame paste, garlic, lemon juice)	4,00
Shanklish (Παλαιωμένο λιβανέζικο τυρί με ντομάτα, κρεμμύδι, μαρούλι/ Lebanese aged cheese with tomato, onion, lettuce)	5,00
Labneh with garlic (Στραγγιστό γιαούρτι, σκόρδο, ξηρή μέντα, ελαιόλαδο)	4,00
Mhammara (Ψητή κόκκινη πιπεριά και καρύδια, βαλσάμικο ροδιού, φρυγανιά, ελαιόλαδο/ Red pepper dip with walnuts, rommegrant molasses, breadcrumbs, olive oil)	5,00
Kibbeh naygeh (Ωμό αλεσμένο βοδινό κρέας με πλιγούρι και κρεμμύδι)	8,00
Habrapaygeh (Ωμό αλεσμένο βοδινό με σάλτσα σκόρδου)	10,00

Hot appetisers

€

Kibbeh (4 pcs) (Κεφτέδες με πλιγούρι γεμιστοί με κιμά, κρεμμύδι, κουκουνάρι/ Meatballs with cracked wheat stuffed with minced meat, onion, pine nuts)	4,00
Falafel (4 pcs) (Κεφτεδάκια από κουκιά και ρεβίθια με ταχίни/ Groud chickpeas and fava beans with sesame sauce)	4,00
Fatayer sabanegh (4 pcs) (Σπανακοπιτάκια/ Spinash pies)	4,00
Sambuse-Jibne (4 pcs) (Κρεατοπιτάκια/ Meat pies)	4,00
Lahm b ajeen (4 pcs) (Πιτάκια με αλεσμένο βοδινό, κουκουνάρι, κρεμμύδι, ντομάτα)	4,00
Makanek (Λιβανέζικα Λουκάνικα/ Lebanese sausages)	6,00
Arayes (Λιβανέζικη πίτα γεμιστή με ψητό αλεσμένο βοδινό, μαϊντανό, κρεμμύδι/ Lebanese pita with grilled ground beef, parsley, onion)	6,00

Foul mudammas (Μαγειρευτά κουκιά με ελαιόλαδα, σκόρδο, λεμόνι/ Fava beans with olive oil, garlic, lemon juice)	4,00
Hummus b snoubar (Χούμους με αλεσμένο βοδινό κρέας/ Hummus with pine nuts)	8,00
Hummus blahmeh (Χούμους με αλεσμένο βοδινό κρέας/ Hummus with ground beef)	8,00
Batata mekliyye (Τηγανητές πατάτες/ Fried potatoes)	3,00
Batata hara (Πατάτες καυτερές με κόλιανδρο/ Spicy potatoes with coriander)	6,00
Kallaj (Χαλούμι σε λιβανέζικη πίτα ψημένα στο φούρνο/ Baked haloumi cheese in Lebanese pita)	6,00
Sawda mekliyye (Τηγανιτό συκώτι αρνιού ή κοτόπουλο με λεμόνι και κόλιανδρο/ Fried liver of lamb or chicken with and coriander)	

Main courses

€

Chawarma chicken (Μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλο με σκόρδο/ Grilled chicken breast with garlic)	8,00
Chawarma lahmeh (Μαριναρισμένο βοδινό κρέας με επικάλυψη από μαϊντανό και κρεμμύδι/ Roasted marinated beef topped with parsley and onion)	10,00
Ferre (Ψητά ορτύκια με επικάλυψη από σκόρδο, κόλιανδρο, λεμόνι/ Grilled quails topped with garlic, coriander, lemon juice)	8,00
Snish taouk (Ψητά σουβλάκια κοτόπουλου με σάλτσα σκόρδου/ Grilled chicken skewers with garlic sauce)	8,00
Grilled kibbeh with chawarma (Ψητό μαριναρισμένο βοδινό κρέας μαζί με kibbeh/ Marinated beef roasted with kibbeh)	10,00
Kafta (Ψητό αλεσμένο βοδινό κρέας με μαϊντανό και κρεμμύδι/ Grilled beef with parsley and onion)	8,00
Beirut kabab (Kafta συνοδευόμενο με γιαούρτι και σάλτσα ντομάτας/ Kafta served with yoghurt and tomato sauce)	10,00
Lahm mishwe (Ψητό αρνί σε σουβλάκια/ Grilled lamb on skewers)	10,00
Mixed grill for two (Ποικιλία ψητών κρεάτων (αρνί, βοδινό, κοτόπουλο) με σάλτσα σκόρδο/ Meat platter (lamb, beef, chicken) with garlic sauce)	22,00
Mixed grill for four (Ποικιλία ψητών κρεάτων (αρνί, βοδινό, κοτόπουλο) με σάλτσα σκόρδο/ Meat platter (lamb,beef, chicken) with garlic sauce)	40,00

Σημείωση σχετικά με το μενού:

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ.
 Το μενού έχει δοθεί στο e-table.gr από το εστιατόριο στις 15/03/2015.
 Για οποιαδήποτε αλλαγή στο μενού από αυτή την ημερομηνία και μετά δεν ευθύνεται το e-table.gr.