



Холодные закуски

Labneh (Creamy yogurt flavored with garlic) \$5

Лабне (сливочный йогурт заправленный чесноком)

Tabouleh (Parsley, tomato and crushed wheat salad) \$5

Табуле (салат из петрушки, помидоров и измельченной пшеницы)

Mehamara (Bita bread salad with tomato, red pepper and olive oil) \$5

Мехамара (салат из лаваша с помидорами, зеленым перцем и оливковым маслом)

Fatouch (Fresh vegetables seasoned with lime juice and olive oil) \$5

Фатуш (свежие овощи, заправленные соком лайма и оливковым маслом)

Rahab (Smoked eggplant, sesame, lime juice) \$5

Рахэб (копченый баклажан, кунжут, сок лайма)

Hot Mezze

Горячие закуски

Kebba \$8 – Cheese Sambousek \$8

Кебба \$8 - Сыр Самбоусек \$8

Soups

Супы

Lentil Soup **\$8**

Чечевичный суп

Vermicelli Soup **\$8**

Суп из вермишели

Main Course

Основные блюда

Shish Taouk **\$15**

Шиш Таук

Marinated with garlic, lime juice and thyme

Маринованный с чесноком, соком лайма и тимьяном

Served with Lebanese rice and grilled vegetables

Подается с ливанским рисом и овощами на гриле

Mix Grill **\$20**

Микс гриль

Grille chicken, lamb kofta, grilled quail and beef kebab Served with Lebanese rice and grilled vegetables

Курица-гриль, кофта из баранины, перепел на гриле и шашлык из говядины

Подается с ливанским рисом и овощами гриль

Shish Kebab **\$15**

Шашлык

Marinated beef skewers with onions, mixed spices, olive oil and tahini.

Шашлык из маринованной говядины с луком, смешанными специями, оливковым маслом и тахини

Samaka Harra \$15

Самака Харра

Baked fish mixed with spicy vegetable (ratatouille)

Запеченная рыба с добавлением острых овощей (рататуй)

Served with sayadia rice and sautéed vegetable.

Подается с рисом саядия и тушеными овощами

Lamb Kofta \$15

Кофта из баранины

Minced Lamb infused with the taste of the Orient, with Onions

Фарш из баранины со вкусом Востока, с луком

Chicken Mesahab \$15

Куриный Месахаб

Grilled chicken marinated in Lebanese herbs, garlic, lemon juice and thomya.
Курица-гриль, маринованная в ливанских травах, чесноке, лимонном соке
и томии

Grilled Quail \$15

Жареный перепел

Two grilled quail marinated in olive oil and Lebanese spices serve with tahina.
Два перепела на гриле, маринованные в оливковом масле и ливанских специях, подают с техиной.

Desserts Десерты

Mouhallabiah \$5

Lebanese milk pudding topped with rose water syrup

Ливанский молочный пудинг с сиропом из розовой воды

And sprinkled with pistachio.

И посыпанный фисташками.

Rice pudding \$5

Рисовый пудинг

Traditional Lebanese rice dessert

Традиционный ливанский рисовый десерт

Fresh fruits \$5

Свежие фрукты

Selection of fresh fruit seasonal

Выбор свежих сезонных фруктов

All prices in \$ and including 12 % service charge & 14 % government taxes

Все цены указаны в евро и включают плату за обслуживание 12% и государственные налоги 14%.

Please indicate any food allergies at the time of ordering
Пожалуйста при заказе укажите любую пищевую аллергию.