

## ***Degustation Menu***

*(includes hot and cold Lebanese Mezzé without Grill)*

## ***Menu Degustación***

*(incluye Mezzé Libanes caliente y frío sin Grill)*

38€/person

Mínimo 2 personas

## ***Degustation Menu***

*(includes Mouchakal Machwi Mix Grill)*

## ***Menu Degustación***

*(incluye Mouchakal Machwi Mix Grill)*

48€/person

Mínimo 2 personas

## ***Special Degustation Menu***

*(includes main course of your choice)*

## ***Menu Degustación Especial***

*(incluye plato principal a su elección)*

78€/person

*Cover charge: 3,20 € person*

*Cubierto: 3,20 € persona:*

# ***Cold Starters***

## **1. YOGURT WITH CUCUMBER**

*Finely cut cucumber and dried mint with Yogurt*  
Pepino finamente cortado, hierbabuena y yogurt  
9,50 €

## **2. LABNEH W ZAYTOUN**

*Lebanese strained yogurt drizzled with virgin oil and olives*  
Yogurt Libanes con aceite de oliva y aceitunas  
8,00 €

## **3. MOHAMARA**

*Hot cream with tahine sauce and nuts*  
Crema picante con salsa tahine y nueces  
12,00 €

## **4. MOUTABAL**

*Finely chopped and grilled eggplant mixed with Lebanese dressing.*  
Crema de berenjenas ahumadas con yogurt, sésamo, especias libanesas  
10,50 €

## **5. BABA GHANOUJ**

*Roasted eggplant, pepper, onion and pomegranate molasses*  
Berenjena asada, pimientos, cebolla y melaza de granada  
11,00 €

## **6. HUMMUS**

*Crashed chickpeas mixed with sesame oil, Lebanese dressing*  
Puré garbanzos mezclados con aceite de sésamo, especias libanesas  
10,50 €

## **7. HUMMUS BEIRUTY**

*Chickpeas puree with parsley, sesame, lemon*  
Puré de Garbanzos con perejil, sésamo, limón  
11,00 €

## **8. HUMMUS BI LAHMA W SANAWBAR**

*Chickpeas puree with meat and Pine nut*  
Puré de Garbanzos con carne y piñon  
14,00 €

*Cover charge: 3,20 € person*

*Cubierto: 3,20 € persona:*

# ***Cold Starters***

## **9. FATTOUSH**

*Lettuce, tomato, cucumber, parsley, mint, onion and toasted Lebanese bread*  
Lechuga, tomate, pepino, perejil, hierbabuena, cebolla, pan tostado libanés  
9,50 €

## **10. TABBOULEH**

*Finely chopped parsley, tomato, fresh mint, onion, and crashed wheat mixed with Lebanese dressing.*  
Perejil muy fino, tomate, hierbabuena, cebolla y trigo con especias libanesas.  
11,00 €

## **11. MSAKAA**

*Fried eggplant with vegetables topped with grained of boiled chickpeas*  
Laminas de berenjena con verduras granulado de garbanzos hervido  
12,00 €

## **12. HALLOUMI MACHWI**

*Grilled cheese sprinkled with thyme herbs, laid on fresh tomato and cucumber*  
Halloumi Queso a la parrilla con orégano, acompañado de tomate fresco y pepino  
12,00 €

## **13. WARAK INAB**

*Vine Leaves stuffed with rice, lemon, onions, and parsley.*  
Hojas de parra con arroz, limón, cebolla y perejil  
12,50 €

## **14. KEBBAH NEYEH**

*Lebanese steak tartare, served raw, mixed with cracked wheat, walnut and Lebanese dressing*  
Tartar libanés: carne cruda, mezclado con trigo, nueces y especias Libanesas  
21,00 €

*Traditional Lebanese Dressing included: Garlic, lemon juice, virgin olive and oils*  
Tradicional Especias Libanesas incluye: ajo, limón, aceitunas y aceite

## **15. LABNEH BI TOUM**

*Yogur with garlic, olive oil and toast bread*  
Yogur con ajo, aceite de oliva y pan tostado  
9,50 €

*Cover charge: 3,20 € person*  
Cubierto: 3,20 € persona:

# ***Hot Starters***

## **16. BATATA HARRA**

*Cube of potatoes with garlic, coriander, and chili pepper*

Patatas picantes con ajo y cilantro  
9,00 €

## **17. SAWDA DJAJ**

*Marinated chicken liver with lemon sauce and pomegranate molasses*

Higado de pollo marinado con salsa de limón y melaza de granada  
9,50 €

## **18. JAWANEH DJAJ**

*Chicken wings with Lebanese dressing*

Alitas de pollo con especias libanesas  
9,00 €

## **19. NAQANEQ**

*Lebanese mini sausages cooked in butter and lemon*

Salchichas libanesas con mantequilla y limón  
9,00 €

## **20. FOUL MOUDAMAS**

*Bailed broad beans with Lebanese dressing served with bread*

Habas con especias libanesas, acompañado de pan  
9,50 €

## **21. SOUJOUK**

*Spicy sausages, tomatoes, Limon*

Salchichas picantes, tomate y limón  
10,00 €

## **22. FALAFEL (4 PIECES)**

*Crispy patties of ground garbanzo, onions and sesame, served with salad and tahina sauce*

Empanadas crujientes de garbanzo, cebolla, sésamo, acompañado de ensaladilla  
y salsa de tahina  
12,00 €

*Cover charge: 3,20 € person*

Cubierto: 3,20 € persona:

## ***Hot Starters***

### **23. SAMBOUSEK BIL JEBNAH (4 PIECES)**

*Feta, parsley and pepper enclosed in baked dough*  
Queso, perejil, pimiento envuelto en masa al horno  
10,50 €

### **24. ARAYES KAFTAH**

*Loaf filled with seasoned minced lamb meat and pine nuts*  
Pan relleno de carne picada y piñones  
12,50 €

### **25. HALLOUMI ARAYES**

*Pita bread whit cheese topped with lettuce leaves and cherry tomatoes*  
Pan pita con queso, hojas de lechuga y tomates cherry  
12,50 €

### **26. FATAYER LAHMAH (4 PIECES)**

*Ground Lamb, pine nut and pomegranate molasses enclosed in baked dough*  
Carne molida, piñón y melaza de granada envuelto en masa al horno  
11,00 €

### **27. SPINACH FATAYER (4 PIECES)**

*Fresh spinach, pomegranate molasses and walnut enclosed in baked dough*  
Espinacas frescas, melaza de Granada y nueces envuelto en masa al horno  
11,00 €

### **28. KEBBAH MAKLIYAH (4 PIECES)**

*Crushed wheat croquettes stuffed with minced meat, pine nuts and onion*  
Croquetas de trigo y carne rellenas de carne picada, piñones, y cebolla  
14,00 €

*Cover charge: 3,20 € person*

*Cubierto: 3,20 € persona:*

# Main Courses

## 29. SHEESH TAOUK

*Skewers of tender chicken pieces, garlic, lemon, olive oil; served with rice or potatoes*

Brocheta de pollo, ajo, limón, aceite; acompañado de arroz o patatas  
24,00 €

## 30. KAFTA MACHWI

*Seasoned ground beef, tomatoes, onions and parsley; served with rice or potatoes*

Carne picada, tomate, cebolla y perejil; acompañado de arroz o patatas  
24,50 €

## 31. LAHEM MECHWI

*Succulent chargrilled lamb cubes, tomatoes and peppers served with rice or potatoes*

Brocheta de Carne con tomate y pimientos; acompañado de arroz o patatas  
28,00 €

## 32. LAMB CHOPS (6 PIECES)

*Lamb chops with a variety of Lebanese Spices served with rice or potatoes*

Chuletas de cordero con tradicional especias libanesas acompañado de arroz o patatas  
32,00 €

## 33. BAMYA

*Okra and Lamb cubes cooked in tomato sauce served with vermicelli rice*

Okra y cordero cocinado en salsa de tomate, acompañado de arroz con fideos  
34,00 €

## 34. KEBBAH LABANIEH

*Kebbah meatballs with cooked yogurt, served with Lebanese rice and pinions*

Albondigas de kebbah con yogur cocinado, servido con arroz Libanés y piñones  
36,00 €

## 35. DJAJ MACHWI

*Grilled squid chicken, seasoned with garlic, lemon and Lebanese spices, served with fries*

Picanton asado al grill, aliñado con ajo, limón y especias Libanesas, servido con patatas fritas  
24,00 €

Cover charge: 3,20 € person

Cubierto: 3,20 € persona:

## *Main Courses*

### **36. MOUCHAKAL**

*Three brochette of lamb, chicken and kafta and two lamb chops, served with vegetables sauted*

Tres pinchitos de cordero, pollo y Kafta y dos chuletas de cordero, acompañado de verduras asadas  
29,00 €

### **37. KHAROUF MEHCHI**

*Roast Lamb shanks served with Brown rice, minced Lamb and mixed nuts*

Cordero Asado acompañado de arroz, carne picada y frutos secos  
43,00 €

### **38. SAMKE MACHWI**

*Barbecued sea bass (500g) dressed with garlic and parsley, served with sauteed vegetables*

Lubina (500g) a la barbacoa aliñado con ajo y perejil, servido con verdura salteada  
32,00 €

*All main courses are served with a rice or chips garnish*

Todos los platos principales se sirven acompañados de arroz y patatas fritas

## *Side Orders*

*Extra Lebanese Bread / Pan Libanés extra*

2,50 €

*French fries / Patatas fritas*

6,00 €

*Lebanese rice / Arroz Libanés*

6,00 €

*Cover charge: 3,20 € person*

Cubierto: 3,20 € persona:

# *Dessert Postres*

## **39. MHALABIYAH**

*Lebanese pudding, topped with pistachios*

Pudin Libanes con pistachos

4,50 €

## **40. KATAYEF CON HELADO DE VAINILLA**

*two Lebanese blinis filled with nuts pistachio and vanilla ice cream*

dos Tartitas Libanesas rellenas de nueces y pistachos con helado de vainilla

9,50 €

## **41. KENAFAH**

*Traditional pastry on lays with melted cheese or cream served “warm”*

Pasteleria tradicional, tortas de pasta con queso o nata, servido “caliente”

8,00 €

## **42. BAKLAWA**

*Baklawa stuffed with pistachio served with milk ice cream*

Baklawa relleno de pistacho servido con helado de leche

12.00€

## **43. PLATO DE FRUTA GRANDE**

45€

## **44. PLATAO DE FRUTA PEQUEÑO**

20€

*Cover charge: 3,20 € person*

Cubierto: 3,20 € persona: