

# DELUXE MENU

## MENÚ DE LUJO



A traditional 3-course Lebanese feast  
*Un banquete tradicional libanés de 3 platos*

### STARTER - ENTRANTE

Selection of mezza dishes served with homemade bread  
*Selección de platos de mezza servidos con pan casero*

### MAIN COURSE - PLATO PRINCIPAL

Grilled tender lamb and chicken served with basmati rice  
*Cordero y pollo a la parrilla servidos con arroz jazmín*

### DESSERT - POSTRE

Baklawa (pistachio & orange blossom sweets) and your choice of  
Arabic coffee or tea  
*Baklawa (dulces de pistacho y azahar) y su elección de café o té árabe*

minimum 2 people - mínimo 2 personas  
€35 per person - por persona

## MEZZA FOR 2

A selection of hot and cold mezza to share, served with bread  
*Una selección de mezza fríos y calientes, servidos con pan*  
€36

Lentil soup with cumin and lemon. Topped with crispy pita bread (V+)  
*Crema de lentejas con comino y limón. Topped with crispy pita bread*  
€8

## COLD STARTERS ENTRANTES FRIOS



- |   |   |      |    |   |      |
|---|---|------|----|---|------|
| 1 | HUMMOUS V+  | 6.50 | 10 | SHANKLISH V   | 8.00 |
| 2 | HUMMOUS BEIRUTY V+<br>Hummus with garlic & parsley<br><i>Hummous con ajo y perejil</i>  | 7.50 |    | Sheep's cheese spiced & infused with thyme and black pepper. Served with tomato salad<br><i>Queso de oveja con tomillo y pimienta negra. Servido con ensalada de tomate</i>               |      |
| 3 | HUMMOUS KAMMOUN V+<br>Hummous flavoured with cumin<br><i>Hummous con comino</i>   | 7.50 | 11 | TZATZIKI V  | 6.50 |
| 4 | HUMMOUS BIL KHALTA V+<br>Hummous topped with lemon, olive oil & chilli<br><i>Hummous con limón, aceite de oliva y chile</i>   | 8.00 |    | Creamy yoghurt, cucumber, garlic & mint dip<br><i>Salsa cremosa de yogur, pepino y ajo</i>  |      |
| 5 | MUTABBAL (BABA GHANOUJ) V<br>Smoked aubergine & sesame dip<br><i>Crema de berenjena ahumada y sésamo</i>  | 8.50 | 12 | MUHAMMARA V+  | 8.50 |
| 6 | LABNEH & ZA'ATAR V<br>Creamy yoghurt dip topped with za'atar (thyme, sumac & sesame seeds)<br><i>Crema de yogur, cubierto con za'atar (tomillo, zumaque y sésamo)</i>             | 7.50 |    | Red pepper, cashew, almond, walnut & chilli dip<br><i>Crema de pimientos, frutos secos y chile</i>  |      |
| 7 | TABBOULEH V+<br>Parsley, tomato & bulgur wheat salad, with a lemon dressing<br><i>Ensalada de perejil, tomate, trigo burgol y limón</i>   | 8.00 | 13 | BATINJAN BI LABAN V   | 8.00 |
| 8 | FATOUSH V+<br>Salad topped with crunchy pita bread & served with a pomegranate dressing<br><i>Ensalada cubierta con pan de pita crujiente y servido con un aderezo de granada</i> | 8.00 |    | Aubergines in a yoghurt, mint & garlic sauce<br><i>Berenjenas en una salsa de yogur, menta y ajo</i>  |      |
| 9 | WARAK ENAB V+<br>Vine leaves stuffed with rice, tomatoes & onions<br><i>Hojas de parra rellenas de arroz, tomate y cebolla</i>  | 8.00 | 14 | FETA SALAD V  | 7.50 |
|   |   |      |    | Feta with cucumbers, tomatoes & olives<br><i>Queso griego con pepino, tomate y aceitunas</i>  |      |
|   |   |      | 15 | MAKDOUS SALAD V+  | 8.00 |
|   |   |      |    | Pickled aubergines stuffed with walnuts, red peppers & garlic, served with tomato salad<br><i>Berenjenas en escabeche rellenas de nueces, pimienta roja y ajo, con ensalada de tomate</i> |      |
|   |   |      | 16 | LOUBIEH V+  | 7.50 |
|   |   |      |    | Green beans cooked with fresh tomato, garlic, onion & spices<br><i>Judías verdes cocidas con tomate, cebolla, ajo y especias</i>  |      |

# WARM STARTERS

## ENTRANTES CALIENTES



17	HUMMOUS SNOBAR V Hummous with sautéed pine nuts. <i>Hummous con piñones salteados</i>	8.75	27	BORAK V Lebanese pastries filled with halloumi & dried mint <i>Empanaditas libanesas de queso fresco y menta seca</i>	8.00
18	HUMMOUS KAWARMA Hummous with filet of lamb & pine nuts <i>Hummous con cordero y piñones</i>	9.75	28	LAMB SAMBOUSEK Lebanese pastries filled with lamb, pine nuts & onion <i>Empanaditas libanesas de cordero, piñones y cebolla</i>	8.50
19	GRILLED HALLOUMI V Grilled Lebanese cheese on a bed of salad <i>Queso blanco libanés a la parrilla encima de ensalada</i>	9.75	29	FATAYER SBANKEKH V Lebanese pastries filled with spinach, pomegranate, lemon & pine nuts <i>Empanaditas libanesas de espinacas, limón, granada y piñones</i>	8.00
20	KALLAJ V Filo pastry rolls with halloumi & dried mint <i>Cigarillos de hojaldre con queso y menta seca</i>	7.50	30	FATAYER DAJAJ Filo parcels filled with chicken, saffron & onion <i>Pastelitos de hojaldre con pollo, azafrán y cebolla</i>	8.00
21	BATATA HARRA V+ Potatoes sautéed with garlic, coriander & peppers <i>Patatas salteadas con ajo, cilantro y pimientos</i>	8.75	31	ARAYIS BI' LAHM Grilled flatbread filled with minced lamb, pine nuts and tahini <i>Pan tostado con cordero picado, piñones y tahini</i>	9.00
22	JAWANEH Garlic-marinated grilled chicken wings <i>Alitas de pollo a la parrilla con ajo</i>	8.00	32	ARAYIS BI' JUBNEH V Grilled flatbread filled with halloumi cheese <i>Pan tostado relleno de queso fresco libanés</i>	8.50
23	SUJUK Lebanese spiced lamb sausages <i>Salchichas de cordero especiadas</i>	9.75	33	FUL MEDAMAS V+ Broad beans with tomatoes, garlic & parsley, with a lemon and olive oil dressing <i>Habas con tomate, ajo y perejil, con un aderezo de limón y aceite</i>	8.00
24	KIBBEH MEKLIYI Handmade aromatic bulgur wheat & lamb shells filled with lamb, onion & pine nuts <i>Pasteles aromáticos hechos a mano de trigo bulgur y cordero, rellenos de cordero, cebolla y piñones</i>	10.50	34	KIBBEH FAIRUZ Lamb kibbeh in a pomegranate molasses and sumac sauce <i>Kibbeh de cordero en una salsa de zumaque y melaza de granada</i>	11.00
25	SBANEKH BI ZEIT V+ Spinach sautéed in olive oil with onions and garlic, topped with crispy onions and pomegranate <i>Espinacas salteadas en aceite de oliva con cebolla y ajo, cubiertas con cebolla crujiente y granada</i>	8.00	35	KIBBEH BATATA V+ Vegetarian potato and bulgur wheat shells filled with onions, pine nuts & walnuts <i>Pasteles vegetarianos de patatas y trigo bulgur, rellenos de cebolla, piñones y nueces</i>	9.50
26	HURRAK ISBAO V+ Pasta with lentils, topped with pomegranate, coriander & crispy onions & pita <i>Lentejas con pasta, cubierta con granada, cilantro, cebolla y pan crujiente.</i>	7.50			

# MAIN COURSES

## PLATOS PRINCIPALES



### FROM OUR GRILL | DE NUESTRA PARRILLA

SERVED WITH BASMATI RICE | SERVIDOS CON ARROZ BASMATI

- |    |   |       |    |  |       |
|----|---|-------|----|--|-------|
| 36 | SHISH TAWOUK<br>Grilled boneless chicken, marinated in lemon & garlic.<br><i>Pollo deshuesado a la parrilla, marinado en limón y ajo.</i>   | 18.50 | 38 | MIXED GRILL<br>A grilled selection of various tender cuts of chicken & lamb.<br><i>Una selección a la parrilla de pollo y cordero tierno.</i>                  | 19.50 |
| 37 | KAFTA KHASHKHASH<br>Grilled lamb, flavoured with parsley, onion & peppers, in a fresh tomato & chilli sauce.<br><i>Albondigas de cordero, con perejil, cebolla y pimientos, en una salsa de tomate picante.</i> | 19.00 | 39 | MIXED GRILL FOR 2<br>A grilled selection of various tender cuts of chicken & lamb for 2<br><i>Una selección a la parrilla de pollo y cordero tierno para 2</i> | 37.00 |

### HOUSE SPECIALITIES | ESPECIALIDADES DE LA CASA

- |    |   |  |  |  |       |
|----|---|--|--|--|-------|
| 40 | KHAROUF MEHSHI<br>Spiced basmati rice, peas & carrots topped with filet of lamb and toasted almonds.<br>Served with tzatziki<br><i>Arroz basmati especiado con guisantes y zanahorias, cubierto con almendras tostadas y servido con tzatziki</i> |  |  |  | 17.00 |
| 41 | LOUBIEH BI LAHM<br>Green beans & lamb cooked with tomatoes, garlic, onion & spices. Served with rice<br><i>Judías verdes y cordero cocidos con tomates cebolla, ajo y especias. Servido con arroz</i>   |  |  |  | 17.50 |
| 42 | MAKLOUBEH<br>Spiced rice with sweet peppers, tomato & aubergine, topped with filet of lamb.<br>Served with tzatziki<br><i>Arroz especiado con pimientos dulces, tomate y berenjena, cubierto con filete de cordero. Servido con tzatziki</i>      |  |  |  | 18.00 |

### VEGETARIAN & VEGAN MAIN COURSES

PLATOS PRINCIPALES VEGETARIANOS Y VEGANOS

- |    |  |  |  |  |       |
|----|--|--|--|--|-------|
| 43 | VEGETARIAN MAKLOUBEH V+<br>Spiced rice with peppers, tomato & aubergine. Served with tzatziki<br><i>Arroz especiado con pimientos, tomate y berenjena, servido con tzatziki*</i>                             |  |  |  | 16.00 |
| 44 | VEGETARIAN LOUBIEH V+<br>Green beans cooked with tomatoes, onions, garlic & spices. Served with basmati rice<br><i>Judías verdes cocidas con tomate, cebolla, ajo y especias. Servidas con arroz basmati</i> |  |  |  | 16.00 |

\*For vegans, tzatziki can be substituted for salad

\*Para veganos, el tzatziki se puede sustituir por ensalada