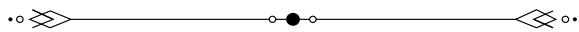


Tabulè

CUCINA • LIBANESE

Mezzè

Antipasti da condividere



(Serviti con pane libanese)

Porzione falafel € 5,00

3 polpette Falafel(2), pomodoro, insalata mista, sott'aceti e salsa Tarator(3)

Hummus € 5,50

Ceci, Tahina(4), limone, sale

Hummus beiruti € 6,50

Hummus di ceci, carne di manzo a cubetti, pinoli

Baba ghannouj € 6,00

Melanzana affumicata, Tahina(4), limone, aglio e sale

Mohammara € 5,50

Peperoni, noci, pane grattugiato, Tahina(4), olio EVO, melassa di melograno, cipolla, cumino, sale

Salsa di zucca € 5,50

Zucca, Tahina(4), limone, aglio, sale

Salsa di rape rosse € 4,50

Rape rosse, Tahina(4), limone, aglio, sale

Chenklish € 6,00

Formaggio stagionato e speziato, insalata, pomodori e cipolla

Porzione Halloumi grigliato € 7,00

Formaggio Halloumi, insalata, pomodoro, olive

Labné € 5,00

Crema di yogurt salato, insalata, pomodoro, olive

Makdous € 5,00

Melanzane sott'olio, farcite con noci, aglio fresco e peperoncino

Bocconcini di halloumi € 5,00

Pane libanese tostato con formaggio Halloumi

Mnazzale € 4,50

Melanzane, ceci, salsa di pomodori, cipolla e pepe nero

Extra

-3 falafel(2)	2€
-olive & sottaceti	2€
-Tarator(3)	2€
-Porzione pane	1,50€

Coperto 2€



CUCINA • LIBANESE

Entrées

Falafel bowl € 9,50

6 polpette Falafel(2), pomodoro, insalata mista, sott'aceti e salsa Tarator(3)

Riso mille ed una noce € 11,00

Riso basmati con frutta secca, uvetta, curcuma e chiodi di garofano

Cuscus con Mnazzale € 9,50

Cuscus, Mnazzale (melanzane, ceci, salsa di pomodori, cipolla e pepe nero), curcuma.

Piatto di halloumi grigliato € 11,00

Formaggio Halloumi, insalata, pomodori, olive

Freek (Farro verde) con verdure € 9,50

Farro verde, carote, zucchine, cipolla, pepe nero esale.

Secondi

Shawarma Manzo € 20,00

220g straccetti di manzo marinato (con aceto di mele, cipolla e spezie) con contorno di verdure ed una salsa

Shawarma pollo € 18,00

220g straccetti di pollo marinato (con limone, aglio e spezie) con contorno di verdure ed una salsa

Shish Tawooq € 18,00

220g straccetti di pollo marinato (con yogurt, salsa di peperoni, concentrato di pomodoro, olio evo, limone, aglio e spezie) con contorno di verdure ed una salsa

Piada di Kafta € 15,00

Piada con carne di manzo macinato (con cipolla, prezzemolo e spezie) con contorno di verdure ed una salsa

Piada di Sujuc € 15,00

Piada con carne di manzo macinato (con aglio e spezie) con contorno di verdure ed una salsa

Nei piatti di Shawarm, Shish e Piada si può sostituire il contornodi verdure con una porzione di Riso, di Cuscus o di Farro verde

Zuppa/vellutata del giorno € 6,00

Chiedere al personale per gli ingredienti

Piatto del giorno

Chiedere disponibilità al personale

Vini libanesi

calice bott. 75cc

Blanc de l'observatoire (bianco)
Merwah (bianco)
Reserve di couvent (rosso)
Carignan - old wine (rosso)
Sunset Ksara (rosé)

€ 4,50	€ 18,00
€ 6,50	€ 25,00
€ 5,50	€ 21,00
€ 7,00	€ 26,00
€ 5,50	€ 21,00

Birre libanesi

Birra Beirut 33cc

€ 4,50

Altri prodotti libanesi

Araq

€ 4,00

superalcolico libanese tipo Ouzo

Altri Vini

calice bott. 75cc

Spumante brut
Spumante rosè brut

€ 3,00	€ 12,00
€ 3,00	€ 12,00

Amari & Co

Amaro del capo

€ 3,50

Acqua

75 cc

Acqua minerale ultra filtrata
naturale o gassata
(microbiologicamente pura al 100%)

€ 1.50

Acqua minerale in bottiglia 50cc

€ 1.00

Altre bevande

Jallab (bevanda analcolica
a base di melassa di datteri)
con acqua naturale o gasata

1/2 litro 1 litro

€ 4,00 € 8,00

Bibite

Coca-cola, Coca-cola zero,
Fanta, Sprite da 33cc

€ 2,50

Tè freddo da 50cc

€ 2,50

- pesca e rosa
- limone e lemongrass
- verde con mango e camomilla

Caffetteria

Caffè espresso

€ 1,20

Caffè decaffeinato

€ 1,30

Orzo

€ 1,30

Tè verde alla menta

€ 3,00

Tisana libanese

€ 3,00

Caffè turco (con o senza
cardamomo)

€ 2,50

Tabulè

CUCINA • LIBANESE

Notti Libanesi   € 5,00

Un budino con semolino e latte con sopra panna montata, marmellata di mele e crema di pistacchio

Yougurt e granella   € 5,00

Yogurt greco con granella e sciroppo a scelta (di dattero, di more di gelso o di carruba)

Ballourie   € 7,00

Dolce a base di pasta Kataifi, zucchero sciroppato e margherina farcito con il pistacchio

Basma   € 6,00

Dolce a base di semolino, zucchero sciroppato e margherina farcito con le noci

Baklawa   € 5,00

Pasta fillo con frutta secca e zucchero sciroppato

Maamoul    € 5,00

Biscotti, con semolino, burro e latte, farciti con pasta di dattero, pistacchio o noci

Halwa  € 5,00

Semifreddo a base di tahina, zucchero, pistacchio ed estratto di radice di sponaria

Loukum € 5,00

Gelatina vegetale a base di acqua, zucchero, amido, mastica

1- Burgul : grano precotto spezzato. 

2- Falafel : polpette di ceci, cipolla e spezie.

3- Tarator : salsa con Tahina, acqua, limone e sale. 

4- Tahina : burro/salsa di sesamo (100% sesamo) 



Latte e derivati



Frutta a guscio e derivati



Uova e derivati



Semi di sesamo e derivati



Senape e derivati



Ceriali contenenti glutine



Pesce e derivati



Anidride solforosa e solfiti



Crostacei e derivati



Arachidi e derivati



Molluschi e derivati



Sedano e derivati



Soia e derivati



Lupino e derivati