



Ristorante Libanese

لِبْنَانِيَّة

MENU FISSO

{MIN. 2 PERSONE}

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI

a scelta tra classici ,vegetariani e vegani

&

DEGUSTAZIONE DI PIATTI PRINCIPALI

a scelta tra grigliata mista di carne,piatti vegetariani e vegani

25€ A PERSONA

ANTIPASTI MISTI

ANTIPASTO BEIRUT VEGETARIANO E VEGANO

(FALAFEL, WAREK INAB, FATAYER, HUMMUS,
MUTABAL, MOHAMMARA, FOUL, TABBOULE)

ANTIPASTO BEIRUT CLASICI

(FALAFEL, SFIHA, HUMMUS, MOSAKAA,
LABNE, KIBBE, RKAKAT JEBNE, TABBOULE)

13€ PER UNA PERSONA

24€ PER DUE PERSONE

ANTIPASTI FREDDI

{ Antipasti singoli classic vegetariani e vegani }

Hummus

Purè di ceci e tahina: salsa di sesamo e limone

5€

Mutabal

Purè di melanzane affumicate: melanzane affumicate,tahina

6€

Mohammara

Salsa cremosa di peperoni: peperoni freschi, peperoncino, pane grattugiato, olio d'oliva, pomodori e spezie libanesi

6€

Mosakaa

Insalata fredda di melanzane: melanzane ceci e salsa di pomodoro

7€

Warak Inab

Foglie di vite farcite: foglie di vite, riso, pomodori, erbe e olio di Oliva

7€

Labne

Formaggio cremoso, ottenuto dallo yogurt salato e drenato dal siero versandolo su della garza alimentare condito con Olio extravergine d'oliva e lo Za'Atar (miscela di timo, origano e sesamo tostato)

6€

ANTIPASTI CALDI

{ Antipasti singoli a base di carne }

Hummus Bil Lahme

Purè di ceci guarnita con macinato di manzo speziato

7€

Arayes Kafta

Schiacciata Libanese cotta alla giglia farcita con Kafta macinato di manzo speziato. Pane di grano tenero "O" e prezzemolo

7€

ANTIPASTI CALDI

{ Antipasti Singoli Vegetariani e Vegani }

RKakat Jebne 4PZ

Involtini Fritti Di Pasta Fillo Farciti Con Feta, Menta e Prezzemolo

5€

Fatayer Bel Sabanekh 4PZ

Fagottini Di Pasta Fillo Cotti al Forno , Farciti Con Spinaci , Cipolla , Limone e Pepe Nero

5€

PIATTI PRINCIPALI

{ A Base Di Carne }

Piatto Beirut (consigliato per 2 persone)

Misto Di Carni Bianche e Rosse Alla Griglia Composto Da :

2 Spiedini Di Shish Tawuk

2 Spiedini Di Shish Kafta

Accompagnato Da Pomodori e Peperoni Grigliati

28€

Ghanam Bel Tahina

Straccetti Di Agnello Speziati Saltati In Padella Con Cipolle e Pomodori , Serviti Con Riso Alla Libanese e Tahina

18€

Shawarma Djaj

Straccetti Di Pollo Marinati Con Aceto Di Vino , Olio Di Semi, Pomodoro e Spezie Libanesi , Cotti Alla Griglia e Serviti Con Hummus e Contorno A Scelta

13€

Shish Tawuk

Spiedini Di Pollo Marinati Con Limone , Passata Di Pomodoro e Spezie Libanesi , Cotti Su Griglia A Pietra Lavica e Sono Serviti Con Hummus e Contorno A Scelta

14€

Shish Kafta

Spiedini Di Macinato Di Manzo Impastato Con Trito di Cipolle e Prezzemolo , Cotti Su Griglia A pietra Lavica e Sono Serviti Con Hummus e Contorno A Scelta

13€

Piatti Principali

{ Vegetariani & Vegani }

Falafel _{6Pz}

10€

Polpette fritte di verdura: ceci, prezzemolo, cipolle e spezie speciali, serviti con Tahina (salsa di sesamo con limone

Mjadara Burghul

12€

Lenticchie cotte con burghul soffritto di cipolla e spezie libanesi

Uzi bel Khodra

12€

Cestino di pasto sfoglia al forno ripieno di riso, verdure tra piselli, carote, peperoni e frutta secca e servito con yogurt

Kabse

11€

Riso Basmati con verdure miste: piselli, peperoni, carote e guarnito con frutta secca

Arnabit bel Tahina

13€

Cavolfiori fritti e poi cotti al forno con tahina e serviti con riso basmati e frutta secca

INSALATE LIBANESI

Tradizionali

Tabbule

7€

Insalata realizzata con prezzemolo, pomodoro, menta, burghul, limone e olio extravergine di oliva

Fattush

7€

Saporita insalata mista di verdure estive: pomodori, cetrioli, peperoni, menta, prezzemolo e insalata verde e arricchita da pane libanese tostato il tutto condito con limone, sommacco, olio extravergine di oliva e melassa di melograno (Debes el Romman)

Contorno

4€

Riso alla libanese

Basmat, capelli d'angelo

Mjadara

Lenticchie cotte, grano duro, cipolle

Kabse

Riso Basmati con Verdure

Pomodori Grigliati

Patate Fritte

Contorno dello Chef

Dolce Della Casa

3.5€

Osmalieh

Rica mattonellina in capelli d'angelo realizzata con pasta fillo su letto di ricotta e mascarpone, viene guarnita con frutta secca

Mahlbiyè

Budino di latte aromatizzato con acqua di rose, viene guarnito con frutta secca

Baklawa

Croccanti fagottini in pasta fillo cotti al forno e pennellati con sciroppo di acqua di rose e farciti con briciole di frutta secca

Mabrume

Rotoli di capelli d'angelo cotti al forno, imbibiti con sciroppo di zucchero e farciti con briciole di frutta secca