

Mezze froids

Tabboulé (salade de persil ,blé et menthe)	12,--
Fattouche (salade paysanne)	11,--
Khiar bil laban (concombre au yoghourt)	10,--
Houmos (purée de pois chiches à la crème de sésame)	12,--
Baba ghanouj (caviar d'aubergines)	12,--
Beitindjen bil Laban (aubergine au yoghourt)	12,--
Makdouss (aubergine farcie macérée)	12,--
Labné (yoghourt égoutté)	8,--
Chankliche (fromage frais séché au thym)	10,--
Bastourma (viande séchée d'agneau au paprika)	14,--

Mezze chauds

Samboussek (rissole au fromage)/Fatayer (rissole à l'épinard)	4,50
Kebbe (boulette d'agneau et blé)	6,50
Falafel (boulettes de légumineuses)	4 pièces 18,--
Arayess Kafta (galette de pain farcie d'agneau)	16,--
Ailes de poulet à la coriandre	15,--

Plats

Chich Taouk (brochette de poulet)	25,--
Chawarma de bœuf (bœuf émincé au persil)	32,--
Kafta (gigot d'agneau haché)	36,--
Samké harra (poisson de mer au four, piquant)	45,--

Sur commande

Mjadara (purée de lentilles et riz), Foul (salade chaude defèves), Warak
Eïnab (feuilles de vigne farcies de riz), Lubie bin zeit (haricots verts à la
tomate), Kebbe naye (tartare d'agneau cru), etc...

Desserts :

Achtalieh (flan de lait à la fleur d'oranger)	8,--
Namoura (gâteau à la semoule et yoghourt)	7,--
Osmalieh (cheveux d'ange farcis de crème)	10,--
Baklawa (pâtisserie libanaise)	12,--