

Platos especiales

Pregunta por nuestros platos fuera de carta

Entrantes Fríos

- 

Hummus

Puré de garbanzos con tahine al limón

9.90 €
- 

Mutabal

Ahumado de berenjenas asadas a la brasa trituradas con ajo y limón

10.90 €
- 

Muhammara

Crema de pimientos rojos, nueces, anacardos y zumo de granada

10.90 €
- 

Labne

Increíble combinación de queso fresco libanés con menta y zaatar

9.90 €
- 

Musakka

Berenjenas guisadas con garbanzos al estilo libanés

10.90 €
- 

Warak Inab

Refrescantes rollitos de hoja de parra caseras

11.90 €
- 

Festín

Palet de 3 mini platos a escoger, entre los entrantes fríos

21.90 €

Ensaladas

- 

Tabbouleh

Estrella de las ensaladas Libanesas, con un carácter y sabor únicos. Picadillo de perejil, tomate, burghul, menta fresca, aceite de oliva virgen, con un toque de limón

11.90 €
- 

Fattoush

Lechuga, canónigos, tomate, perejil, rábanos, cebolla pan frito libanés y zumo de granada

11,90 €
- 

Ensalada Feta

Queso de cabra fermentado con picadillo mediterráneo

11.90 €
- 

Halloumi Tibio

Mezclum con pasas, frutos secos y queso halloumi al grill, alineado con una vinagreta agridulce

13.90 €
- 

Raheb (el monje)

Comida de peregrinaje libanés, de berenjenas asadas con picadillo de tomate ajo, menta, cebolla, aceite de oliva virgen y pan tostado libanés

10.90 €

Infantil

- Crispy Chicken**

9.90 €

Tiras de pollo con patatas fritas

Información Alimentaria

- 

Lactosa
- 

Frutos secos
- 

Vegano
- 

Huevos
- 

Gluten
- 

Vegetariano

Entrantes Calientes

- 

Hummus Bel Lahme

Crema de garbanzos con una isla de succulenta carne de cordero troceada y piñones

15.90€
- 

Hummus Shawarma Carne

Crema de garbanzos con una isla de succulenta carne

14.90€
- 

Hummus Shawarma Pollo

Crema de garbanzos con una isla de tierno shawarma de pollo

13.90€
- 

Erkakak Jibne

Hojaldre crujiente relleno de queso de cabra libanés sazonado

14.50€
- 

Foul Mudammas

Habitas baby y garbanzos a los tres cítricos

14.90€
- 

Falafel

Auténticas croquetas vegetarianas al estilo tradicional beirutí

12.90€
- 

Kibbeh

Fina masa de carne y burghul rellenas de un sofrito de la alta montaña libanesa

15.90€
- 

Batata Harra

Bravas a la libanesa

8.90€
- 

Batata Frita

Patatas fritas naturales

6.90€
- 

Pita al Ajo

Mantequilla, mozzarella, ajo y perejil

9.90€

Arroces y Cous-Cous

- 

Rizz Bel Kharuf

Arroz con muslo de cordero asado, carne picada y frutos secos tostados

23.90€
- 

Rizz Bel Dagag

Arroz con tierno muslo de pollo asado, carne picada desmenuzada y frutos secos tostados

21.90€
- 

Cous-Cous Vegetal

Sémola de trigo y verdura

16.90€

- 

Sambusek Lahme

Empanadas de jugosa carne picada con un sofrito de cebolla dulce, piñones y zumo de granada

12.90€
- 

Fatayer

Empanadas rellenas de tiernas espinacas con cebolla dulce al toque de limón

11.90€
- 

Arayes Kafta

Carne picada condimentada con perejil y cebolla, tendida entre dos finas capas de pan libanés tostado

11.90€
- 

Arayes Jibne

Surtido de quesos sazonados con zaatar inmersos entre dos capas de pan tostado liabanés

10.90€
- 

Shawarma Bil-beid

Cazuelita de huevos estrellados de corral, con una succulenta carne de cordero asada

14.90€
- 

Sojhok Bil-beid

Cazuelita de huevos estrellados de corral, con carne picada sazonada de especias afrodisíacas.

14.90€
- 

Shakshuke Bil-beid

Cazuelita de huevos estrellados de corral, con picadillo de pimiento verde, tomate, cebolla y especias

11.90€
- 

Fokhara

Tiernos cubitos de cordero sazonado con zumo de granada y piñones

14.90€
- 

Fatteh Batengen

Entrante tibio de garbanzos cubierto con salsa de yogurt, con pan y berengenas fritas con un sofrito de ajo y piñones.

12.90€

Lebanese B.B.Q

Cada una de nuestras recetas, es única, con su debida maceración y ese característico ahumado, al carbón de encina.

- 

Shikaf

Pinchos de succulenta pierna de cordero con su guarnición

23.90 €
- 

Tawouk

Pinchos de taquitos de pollo macerados al estilo libanés con su guarnición

22.90€
- Kafta**

23.90€

Pinchos de pierna de cordero picada perejil, cebolla y especias, con su guarnición
- Riash Ghanam**

23.90€

Costillas de cordero al carbón con guarnición.

- 

Shawarma Pollo

Auténtico shawarma de pollo al estilo libanés

17.90€
- 

Shawarma Carne

Auténtico shawarma de pierna de cordero al estilo libanés

19.90€
- Farrugh B.B.Q**

22.90€

Pollo abierto y macerado al estilo libanés
- Jwaneh B.B.Q**

12.90€

Alitas de pollo maceradas al estilo libanés
- 

Mix Grill

Variado de shikaf, kafta y tawouk con su guarnición

23.90 €

Bocadillo servido en mesa: Servido con patatas fritas, ensalada y una mini salsa para mojar 16.90 €

Pita Pan libanés para acompañar tus platos 1.00€

Puedes llevarte los alimentos que no hayas consumido sin ningún coste adicional

Special Dishes

Ask for our dishes out of the menu

Cold Starters

Hummus  	9.90 €
Chickpea puree with lemon tahini	
Mutabal  	10.90 €
Smoked grilled eggplant with crushed garlic and lemon	
Muhammara  	10.90 €
Puree of red peppers, walnuts, cashews and pomegrenade juice	
Labne  	9.90 €
Incredible combination of fresh lebanese chese with mint and zaatar	
Musakka 	10.90 €
Lebanese-style stewed aubergines with chickpeas	
Warak Inab 	11.90 €
Refreshing homemade stuffed grape leaf rolls	
Feast 	21.90 €
Pallet of 3 mini dishes to choose from the cold starters	

Salads

Tabbouleh  	11.90 €
Star of lebanese salads, with unique character and flavor, parsley mince, tomato, burghul, fresh mint,, virgin olive oil, with a sparckle of lemon.	
Fattoush  	11.90 €
Lettuce, lamb's lettuce, tomato, parsley, radishes, onion, lebanese fried pita and pomegrande juice	
Feta Salad  	11.90 €
Fermented goat cheese with mediterranean hash	
Halloumi Tibio   	13.90 €
Mixture with rosinis, pine nuts, and grilled halloumi cheese, lined with a sweet and sour vinagrette.	
Raheb (el monk)  	10.90 €
Lebanese pilgrimage meal, roasted aubergines with tomato minced garlic, mint, onion, virgin oil and toasted lebanese pita	

Kids Meal

Crispy Chicken	9.90 €
Crispy chicken strips with french fries.	

Food Information



Lactose



Nuts



Vegan



Eggs



Gluten



Vegetarian

Warm Starters

Hummus Bel Lahme 	15.90€
Chickpea puree with a portion of succulent chopped lamb meat and pine nuts	
Meat Shawarma Hummus  	14.90€
Chickpea puree with an island of succulent meat	
Chicken Shawarma Hummus  	13.90€
Chickpea puree with an island of tender chicken shawarma	
Erkakat Jibne  	14.50€
Crispy puff pastry stuffed with seasoned Lebanese goat cheese	
Foul Mudammas 	14.90€
Baby broad beans and chickpeas with three citrus fruits	
Falafel  	12.90€
Authentic vegetarian croquettes in traditional Beirut style	
Kibbeh  	15.90€
Thin meat dough and burghul stuffed with a stir-fry from lebanese high mountains	
Batata Harra 	8.90€
Bravas Lebanese style	
French Fries 	6.90€
Natural French fries	
Garlick Pita  	9.90€
Butter, mozzarella, garlic and parsley	

Rice & Cous-Cous

Rizz Bel Kharuf 	23.90€
Rice with roast lamb thigh, minced meat and roasted nuts	
Rizz Bel Dagag 	21.90€
Rice with tender roasted chicken thigh, shredded minced meat and toasted nuts	
Vegetal Cous-Cous  	16.90€
Wheat and vegetable semolina	

Sambusek Lahme  	12.90€
Juicy minced meat pastry with a sweet onion sofrito, pine nuts and pomegranate juice.	

Fatayer  	11.90€
Pastry stuffed with tender spinach and sweet onions with a touch of lemon	

Arayes Kafta 	11.90€
Minced meat seasoned with parsley and onion, stretched between two thin layers of toasted Lebanese pita	

Arayes Jibne   	10.90€
Assortment of zaatar-seasoned cheeses immersed in two layers of toasted lebanese pita	

Shawarma Bil-beid  	14.90€
Little casserole of free-range eggs with a succulent roast lamb meat	

Sojhok Bil-beid  	14.90€
Little casserol of free-range eggs with minced meat seasoned with aphrodisiac spices	

Shakshuke Bil-beid  	11.90€
Free-range fried eggs casserole with minced green pepper, tomato and spices	

Fokhara 	14.90€
Tender diced lamb seasoned with pomegranate juice and toasted pine nuts	

Fatteh Batengen    	12.90€
Warm chickpea appetizer topped with yogurt sauce, crispy bread, fried eggplant, and a garlic and toasted pine nut sauté	

Lebanese B.B.Q

Each of our recipes is unique, with its own maceration and that characteristic smoked, charcoal-smoked oak.

Shikaf 	23.90 €
Skewers of succulent leg of lamb with garnish	
Tawouk 	22.90€
Skewers of marinated chicken taquitos Lebanese style with garnish	
Kafta	23.90€
Skewers of minced lamb meat with parsley, onion and spices, with garnish	
Riash Ghanam	23.90€
Charcoal-grilled lamb chops served with a side dish	

Chicken Shawarma 	17.90€
Authentic Lebanese style chicken shawarma	

Meat Shawarma 	19.90€
Authentic Lebanese-style shawarma lamb leg	

Farrugh B.B.Q	22.90€
Lebanese-style marinated open-faced chicken	

Jwaneh B.B.Q	12.90€
Lebanese-style marinated chicken wings	

Mix Grill 	23.90 €
Assorted shikaf, kafta and tawouk with side dish	

Sandwich served at the table: Served with French fries, a side salad, and a mini dipping sauce. 16.90 €

Pita Lebanese bread to accompany your dishes 1.00€

You can take away any food you haven't eaten at no extra cost

Desserts

Backlawa 🍷 🌿 🌿 2.90 € 1u.
Lebanese sweets of assorted nuts and dried fruits of your choice

Ismalieh 🍷 🍷 🌿 🌿 8.90 €
Kunafa pasta with homemade Lebanese curd with honey and pistachio

Knefe Bel Jibne 🍷 🍷 🌿 🌿 9.90 €
Lebanese homemade curd with dried fruits and honey

Halawet Jibne 🍷 🍷 🌿 🌿 9.90 €
Kunafa pasta with homemade Lebanese curd with honey and pistachio

Wines

	🍷	🍷
Libanés Wine	1 / 2 Bot 17.90€	29€
Rioja Wine	4.90€	19€
House Wine Rosé/White/Red	3.70€	16,90€
Sangría	1 / 2 9.90€	1.5L 19.90€
Arak	5.90€ Vaso	23€ 1 / 2 Botella 42€ Botella

Beers

	🍷	🍷
Estrella Damm	2.90€	3.20€
Voll-Damm	-	3.90€
Free -Damm	-	3.50€
Turia	3.50€	-
Complot Ipa	3.50€	-
Radler	3.50€	-
Jarra: Estrella/radler	5.90€	-
Lebanese Beer	-	5.90€
Lebanese Radler Beer with natural lemon and salt lip	6.90€	-

Drinks

Feezze Drinks 3.20€

Tónica Schwepes 3.20€

Sparkling Water 3.20€

Water 2.20€

Natural orange juice 5.50€

Ayran 5.90€
Refreshing yoghurt drink, with fresh mint

Lebanese Lemonade 7.90€
Natural lemons with mint and a few drops of orange blossom water.

Jalleb 🌿 7.90€
A traditional Middle eastern drink made by date syrup and orange blossom water, topped with raisins and pine nuts

Tea/Coffee

Green tea with fresh mint 4.90€

Black tea with fresh mint 4.90€

Black tea with cinnamon/cardamom 4.90€

Black tea with pine nuts/nuts 🌿 5.20€

Lebanese coffee with cardamom 6.50€

Plats Especials

Pregunta pels nostres plats fora de carta

Entrants Freds

Hummus	 	9.90 €
Puré de cigrons amb tahina amb suc de llimona		
Mutabal	 	10.90 €
Fumat de Albergínies a la brasa triturades amb all i llimona		
Muhammara	 	10.90 €
Crema de pebrot vermell, nous, anacards i suc de magrana		
Labne	 	9.90 €
Combinació increïble de formatge fresc libanès amb menta i zaatar		
Musakka		10.90 €
Albergínies guisades amb cigrons a l'estil libanès		
Warak Inab		11.90 €
Rotllets refrescants de fulla de vinya casolans		
Festí		21.90 €
Conjunt de 3 mini plats a escollir, entre els entrants fred		

Ensaladas

Tabbouleh	 	11.90 €
Estrella de les amanides libaneses, amb un caràcter i sabor únics. Julivert, tomàquet i burghul trinxats, amb menta fresca, oli d'oliva verge i un toc de llimona		
Fattoush	 	11.90 €
L'enciam, canonges, tomàquet, julivert, raves, ceba, pa fregit libanès i suc de magrana		
Amanida de Feta	  	11.90 €
Formatge de cabra fermentat amb trinxat mediterrani		
Halloumi Tibio	  	13.90 €
Mesclum amb panses, fruits secs i formatge halloumi a la graella, amanit amb una vinagreta agredolça		
Raheb (el monje)	 	10.90 €
Menjar de pelegrinatge libanès, d'albergínies rostides amb picadillo de tomàquet, all, menta, ceba, oli d'oliva verge i pa torrat libanès.		

Plat Infantil

Pollastre arrebossat	9.90 €
Tires de pollastre arrebossat amb patates fregides.	

Informació Alimentaria



Lactosa



Fruits secs



Vegà



Ous



Gluten



Vegetarià

Entrantes Calientes

Hummus Bel Lahme	 	15.90€
Crema de cigrons amb una illa de suculent a de carn de xai trossejada i pinyons		
Hummus Shawarma Carne	 	14.90€
Crema de cigrons amb una illa de suculent a carn		
Hummus Shawarma Pollo	 	13.90€
Crema de cigrons amb una illa de tendre shawarma de pollastre		
Erkakak Jibne	 	14.50€
Pasta de full cruixent farcida de formatge de cabra libanès amanit		
Foul Mudammas		14.90€
Faves baby i cigrons als tres cítrics		
Falafel	 	12.90€
Autèntiques croquetes vegetarianes a l'estil tradicional de Beirut		
Kibbeh	 	15.90€
Fina massa de carn i burghul farcida amb un sofregit de l'alta muntanya libanesa		
Batata Harra		8.90€
Braves a la libanesa		
Batata Frita		6.90€
Patates fregides naturals		
Pita al Ajo	 	9.90€
Mantega, mozzarella, all i julivert		

Arroces y Cous-Cous

Rizz Bel Kharuf	 	23.90€
Arròs amb cuixa de xai rostida, carn picada i fruits secs torrats		
Rizz Bel Dagag	 	21.90€
Arròs amb cuixa de pollastre rostida i tendra, carn picada esmicolada i fruits secs torrats.		
Cous-Cous Vegetal	 	16.90€
Sèmola de blat i verdures		
Cous-Cous Kharuf		23.90€
Cuixa tendra de xai amb sèmola de blat, verdures, cigrons i ceba.		
Cous-Cous Pollo Muasal		22.90€
Sèmola de blat, pollastre, cigrons, ceba amb un toc de mel i panses		
Cous-Cous Pollo		20.90€
Cuixa de pollastre amb sèmola de blat i verdures		

Lebanese B.B.Q

Cadascuna de les nostres receptes és única, amb la seva deguda maceració i aquest característic fumat, al carbó d'alzina

Shikaf		23.90 €
Broquetes de suculent cuixa de xai amb la seva guarnició		
Tawouk		22.90€
Broquetes de daus de pollastre macerats a l'estil libanès amb la seva guarnició		
Kafta		23.90€
Broquetes de cuixa de xai picada amb julivert, ceba i espècies, amb la seva guarnició		
Riash Ghanam		23.90€
Costelles de xai fetes al carbó amb la seva guarnició		
Shawarma Pollo		17.90€
Autèntic shawarma de pollastre a l'estil libanès		
Shawarma Carne		19.90€
Autèntic shawarma de cuixa de xai a l'estil libanès		
Farrugh B.B.Q		22.90€
Pollastre obert i macerat a l'estil libanès		
Jwaneh B.B.Q		12.90€
Aletes de pollastre macerades a l'estil libanès		
Mix Grill		23.90 €
Variat de shikaf, kafta i tawouk amb la seva guarnició		

Entrepà a taula:	Amb patates fregides, amanida i una mini salsa	16.90 €
-------------------------	--	---------

Pita	Pan libanés para acompañar tus platos	1.00€
-------------	---------------------------------------	-------

Pots endur-te els aliments que no hakis consumit sense cap cost adicional

Postres

Backlawwa



Dolços libanesos de fruits secs variats a escollir

2.90 € 1u.

Ismalieh



Pasta kunafa amb quallada libanesa casolana, mel i festucs

8.90 €

Knefe Bel Jibne



Pasta kunafa amb formatge akkawi, festucs i mel

9.90 €

Halawet Jibne



Massa de sèmola amb formatge libanès fos, festucs i mel

9.90 €

Vins



Vi Libanés

1/2 Bot 17.90€

29€

Vi Rioja

4.90€

19€

De la Casa

Rosat / Blanc / Negre

3.70€

16.90€

Sangria

1/2
9.90€

1.5L
19.90€

Arak

5.90€ Vaso

23€ 1/2 Botella

42€ Botella

Cervezas



Estrella Damm

2.90€

3.20€

Voll-Damm

-

3.90€

Free -Damm

-

3.50€

Turia

3.50€

-

Complot Ipa

3.50€

-

Clara

3.50€

-

Jarra: Estrella/clara

5.90€

-

Cerveza Libanesa

-

5.90€

Clara Libanesa

6.90€

-

Cerveza con limón natural y labios de sal

Begudes

Llaunes

3.20€

Tónica Schwepes

3.20€

Aigua amb gas

3.20€

Aigua

2.20€

Suc de tronja natural

5.50€

Ayran

5.90€

Beguda de iogurt refrescant amb menta fresca

Llimonada libanesa

7.90€

Llimones naturals amb menta i unes gotes d'aigua de tarongina

Jalleb

7.90€

Beguda tradicional feta amb xarop de dàtils amb suc de raïm amb pinyons

Té/Café

Te verd amb menta fresca

4.90€

Te negre amb menta fresca

4.90€

Te negre amb canyella / cardamom

4.90€

Te negre amb pinyons / nous



5.20€

Cafè libanès amb cardamom

6.50€