

Entrantes Fríos

Hummus	 	9.50 €
Puré de garbanzos con tahine al limón		
Mutabal	 	9.90 €
Ahumado de berenjenas asadas a la brasa trituradas con ajo y limón		
Muhammara	 	10.90 €
Crema de pimientos rojos, nueces, anacardos y zumo de granada		
Labne	 	8.90 €
Increíble combinación de queso fresco libanés con menta y zaatar		
Musakka		9.90 €
Berenjenas guisadas con garbanzos al estilo libanés		
Warak Inab		10.90 €
Refrescantes rollitos de hoja de parra caseras		
Festín		19.90 €
Palet de 3 mini platos a escoger, entre los entrantes fríos		

Ensaladas

Tabbouleh	 	10.90 €
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		
Fattoush	 	10.90 €
Lechuga, canónigos, tomate, perejil, rábanos, cebolla pan frito libanés y zumo de granada		
Ensalada Shanklish	  	11.90 €
Queso de cabra fermentado con picadillo mediterráneo		
Halloumi Tibio	  	12.90 €
Mezclum con pasas, frutos secos y queso halloumi al grill, alineado con una vinagreta agridulce		
Raheb (el monje)	 	9.90 €
Comida de peregrinaje libanés, de berenjenas asadas con picadillo de tomate ajo, menta, cebolla, aceite de oliva virgen y pan tostado libanés		

Información Alimentaria

 Lactosa	 Frutos secos	 Vegano
 Huevos	 Gluten	 Vegetariano

Entrantes Calientes

Hummus Bel Lahme	 	14.90€
Crema de garbanzos con una isla de succulenta carne de cordero troceada y piñones		
Hummus Shawarma Carne	 	13.90€
Crema de garbanzos con una isla de succulenta carne		
Hummus Shawarma Pollo	 	12.90€
Crema de garbanzos con una isla de tierno shawarma de pollo		
Erkakak Jibne	 	12.90€
Hojaldré crujiente relleno de queso de cabra libanés sazonado		
Foul Mudammas		11.90€
Habitas baby y garbanzos a los tres cítricos		
Falafel	 	11.90€
Auténticas croquetas vegetarianas al estilo tradicional beirutí		
Batata Harra		8.90€
Bravas a la libanesa		
Batata Frita		5.90€
Patatas fritas naturales		
Pita al Ajo	 	9.90€
Mantequilla, mozzarella, ajo y perejil		
Arnús al Carbón		7.90€
Mazorca de maíz al carbón		

Arroces y Cous-Cous

Rizz Bel Kharuf	 	21.90€
Arroz con muslo de cordero asado, carne picada y frutos secos tostados		
Rizz Bel Dagag	 	19.90€
Arroz con tierno muslo de pollo asado, carne picada desmenuzada y frutos secos tostados		
Cous-Cous Vegetal	 	14.90€
Sémola de trigo y verdura		
Cous-Cous Kharuf		19.90€
Tierno muslo de cordero sémola de trigo, verdura, garbanzos y cebolla		
Cous-Cous Pollo Muasal		18.90€
Sémola de trigo, pollo, garbanzos, cebolla con un toque de miel y pasas		
Cous-Cous Pollo		17.90€
Muslo de pollo con sémola de trigo y verdura		

Lebanese B.B.Q

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

Shikaf		21.90 €
Pinchos de succulenta pierna de cordero con su guarnición		
Tawouk		19.90€
Pinchos de taquitos de pollo macerados al estilo libanés con su guarnición		
Kafta		20.90€
Pinchos de pierna de cordero picada perejil, cebolla y especias, con su guarnición		
Shawarma Pollo		15.90€
Auténtico shawarma de pollo al estilo libanés		
Shawarma Carne		17.90€
Auténtico shawarma de pierna de cordero al estilo libanés		
Farrugh B.B.Q		19.90€
Pollo abierto y macerado al estilo libanés		
Jwaneh B.B.Q		11.90€
Alitas de pollo maceradas al estilo libanés		
Mix Grill		21.90 €
Variado de shikaf, kafta y tawouk con su guarnición		
Verduras Asadas		9.90 €
Variado de verduras al carbón		

Bocadillo servido en mesa: Servido con patatas fritas, ensalada y una mini salsa para mojar 14.90 €

Pita Pan libanés para acompañar tus platos 1.00€

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

Cold Starters

Hummus   9.50 €
Chickpea puree with lemon tahini

Mutabal   9.90 €
Smoked grilled eggplant with crushed garlic and lemon

Muhammara   10.90 €
Puree of red peppers, walnuts, cashews and pomegrenade juice

Labne   8.90 €
Incredible combination of fresh lebanese chese with mint and zaatar

Musakka  9.90 €
Lebanese-style stewed aubergines with chickpeas

Warak Inab  10.90 €
Refreshing homemade stuffed grape leaf rolls

Feast  19.90 €
Pallet of 3 mini dishes to choose from the cold starters

Salads

Tabbuleh   10.90 €
Star of lebanese salads, with unique character and flavor, parsley mince, tomato, burghul, fresh mint,, virgin olive oil, with a sparckle of lemon.

Fattoush   10.90 €
Lettuce, lamb's lettuce, tomato, parsley, radishes, onion, lebanese fried pita and pomegrande juice

Shanklish    11.90 €
Fermented goat cheese with mediterranean hash

Halloumi Tibio    12.90 €
Mixture with rosinis, pine nuts, and grilled halloumi cheese, lined with a sweet and sour vinagrette.

Raheb (el monk)   9.90 €
Lebanese pilgrimage meal, roasted aubergines with tomato minced garlic, mint, onion, virgin oil and toasted lebanese pita

Food Information



Lactose



Nuts



Vegan



Eggs



Gluten



Vegetarian

Warm Starters

Hummus Bel Lahme  14.90€
Chickpea puree with a portion of succulent chopped lamb meat and pine nuts

Meat Shawarma Hummus   13.90€
Chickpea puree with an island of succulent meat

Chicken Shawarma Hummus   12.90€
Chickpea puree with an island of tender chicken shawarma

Erkakak Jibne   12.90€
Crispy puff pastry stuffed with seasoned Lebanese goat cheese

Foul Mudammas  11.90€
Baby broad beans and chickpeas with three citrus fruits

Falafel   11.90€
Authentic vegetarian croquettes in traditional Beirut style

Batata Harra  8.90€
Bravas Lebanese style

French Fries  5.90€
Natural French fries

Garlick Pita   9.90€
Butter, mozzarella, garlic and parsley

Charcoal-cooked Arnus  7.90€
Charcoal-grilled corn on the cob

Rice & Cous-Cous

Rizz Bel Kharuf  21.90€
Rice with roast lamb thigh, minced meat and roasted nuts

Rizz Bel Dagag  19.90€
Rice with tender roasted chicken thigh, shredded minced meat and toasted nuts

Vegetal Cous-Cous   14.90€
Wheat and vegetable semolina

Sambusek Lahme   9.90€
Juicy minced meat pastry with a sweet onion sofrito, pine nuts and pomegranate juice.

Fatayer   9.90€
Pastry stuffed with tender spinach and sweet onions with a touch of lemon

Arayes Kafta  10.90€
Minced meat seasoned with parsley and onion, stretched between two thin layers of toasted Lebanese pita

Arayes Jibne    9.90€
Assortment of zaatar-seasoned cheeses immersed in two layers of toasted lebanese pita

Shawarma Bil-beid   12.90€
Little casseroles of free-range eggs with a succulent roast lamb meat

Shakshuke Bil-beid  10.90€
Free-range fried eggs casserole with minced green pepper, tomato and spices

Kibbeh   13.90€
Thin meat dough and burghul stuffed with a stir-fry from lebanese high mountains

Lebanese B.B.Q

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

Shikaf  21.90 €
Skewers of succulent leg of lamb with garnish

Tawouk  19.90€
Skewers of marinated chicken taquitos Lebanese style with garnish

Kafta 20.90€
Skewers of minced lamb meat with parsley, onion and spices, with garnish

Chicken Shawarma  15.90€
Authentic Lebanese style chicken shawarma

Meat Shawarma  17.90€
Authentic Lebanese-style shawarma lamb leg

Farrugh B.B.Q 19.90€
Lebanese-style marinated open-faced chicken

Jwaneh B.B.Q 11.90€
Lebanese-style marinated chicken wings

Mix Grill  21.90 €
Assorted shikaf, kafta and tawouk with side dish

Roasted Vegetables 9.90 €
Assorted charcoal-grilled vegetables

Sandwich served at the table: Served with French fries, a side salad, and a mini dipping sauce. 14.90 €

Pita Lebanese bread to accompany your dishes 1.00€

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

Desserts

Backlawwa



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



8.90 €

Kunafa pasta with homemade Lebanese curd with honey and pistachio

Wines

		
Libanés Wine	1/2 Bot 15.90€	27€
Rioja Wine	4.90€	19€
House Wine	3.70€	16€
Rosé/White/Red		
Sangría	1/2 8.90€	1.5L 16.90€
Arak	5.20€ Vaso	23€ 1/2 Botella 42€ Botella

Beers

		
Estrella Damm	2.90€	2.90€
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	6.90€	-
Beer with natural lemon and salt lip		

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.

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

5.20€

Entrants Freds

Hummus	 	9.50 €
Puré de cigrons amb tahina amb suc de llimona		
Mutabal	 	9.90 €
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	 	8.90 €
Combinació increïble de formatge fresc libanès amb menta i zaatar		
Musakka		9.90 €
Albergínies guisades amb cigrons a l'estil libanès		
Warak Inab		10.90 €
Rotllets refrescants de fulla de vinya casolans		
Festí		19.90 €
Conjunt de 3 mini plats a escollir, entre els entrants fred		

Ensaladas

Tabbouleh	 	10.90 €
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	 	10.90 €
L'enciam, canonges, tomàquet, julivert, raves, ceba, pa fregit libanès i suc de magrana		
Ensalada Shanklish	  	11.90 €
Formatge de cabra fermentat amb trinxat mediterrani		
Halloumi Tibio	  	12.90 €
Mesclum amb panses, fruits secs i formatge halloumi a la graella, amanit amb una vinagreta agredolça		
Raheb (el monje)	 	9.90 €
Menjar de pelegrinatge libanès, d'albergínies rostides amb picadillo de tomàquet, all, menta, ceba, oli d'oliva verge i pa torrat libanès.		

Informació Alimentaria



Lactosa



Fruits secs



Vegà



Ous



Gluten



Vegetarià

Entrantes Calientes

Hummus Bel Lahme	 	14.90€
Crema de cigrons amb una illa de suculenta de carn de xai trossejada i pinyons		
Hummus Shawarma Carne	  	13.90€
Crema de cigrons amb una illa de suculenta carn		
Hummus Shawarma Pollo	  	12.90€
Crema de cigrons amb una illa de tendre shawarma de pollastre		
Erkakak Jibne	 	12.90€
Pasta de full cruixent farcida de formatge de cabra libanès amanit		
Foul Mudammas		11.90€
Faves baby i cigrons als tres cítrics		
Falafel	 	11.90€
Autèntiques croquetes vegetarianes a l'estil tradicional de Beirut		
Batata Harra		8.90€
Braves a la libanesa		
Batata Frita		5.90€
Patates fregides naturals		
Pita al Ajo	 	9.90€
Mantega, mozzarella, all i julivert		
Arnús al Carbón		7.90€
Panotxa de blat de moro al carbó		

Arroces y Cous-Cous

Rizz Bel Kharuf	 	21.90€
Arròs amb cuixa de xai rostida, carn picada i fruits secs torrats		
Rizz Bel Dagag	 	19.90€
Arròs amb cuixa de pollastre rostida i tendra, carn picada esmicolada i fruits secs torrats.		
Cous-Cous Vegetal	 	14.90€
Sèmola de blat i verdures		
Cous-Cous Kharuf		19.90€
Cuixa tendra de xai amb sèmola de blat, verdures, cigrons i ceba.		
Cous-Cous Pollo Muasal		18.90€
Sèmola de blat, pollastre, cigrons, ceba amb un toc de mel i panses		
Cous-Cous Pollo		17.90€
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		21.90 €
Broquetes de suculenta cuixa de xai amb la seva guarnició		
Tawouk		19.90€
Broquetes de daus de pollastre macerats a l'estil libanès amb la seva guarnició		
Kafta		20.90€
Broquetes de cuixa de xai picada amb julivert, ceba i espècies, amb la seva guarnició		
Shawarma Pollo		15.90€
Autèntic shawarma de pollastre a l'estil libanès		
Shawarma Carne		17.90€
Autèntic shawarma de cuixa de xai a l'estil libanès		
Farrugh B.B.Q		19.90€
Pollastre obert i macerat a l'estil libanès		
Jwaneh B.B.Q		11.90€
Aletes de pollastre macerades a l'estil libanès		
Mix Grill		21.90 €
Variat de shikaf, kafta i tawouk amb la seva guarnició		
Verduras Asadas		9.90 €
Variat de verdures al carbó		

Entrepà a taula: Amb patates fregides, amanida i una mini salsa 14.90 €

Pita Pan libanès 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

8.90 €

Vins



Vi Libanés

1/2 Bot 15.90€

27€

Vi Rioja

4.90€

19€

De la Casa

Rosat / Blanc / Negre

3.70€

16€

Sangria

1/2
8.90€

1.5L
16.90€

Arak

5.20€ Vaso

23€ 1/2 Botella

42€ Botella

Cervezas



Estrella Damm

2.90€

2.90€

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

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

5.20€