

Постное МЕНЮ

Холодные закуски

Хумус 200 г **440 Р**

закуска из нутаового пюре с кунжутной пастой и оливковым маслом. Рецепту этого блюда более тысячи лет, подается с питой

Хумус «Бейрутти» 200 г **490 Р**

Хумус с добавлением розовых помидоров, прямо как в Бейруте, подается с питой)

Хуммус мята/чили/эстрагон со свежим огурцом **540 Р**

Хуммус с печеным болгарским перцем **540 Р**

Хуммус свекольный с грецким орехом **540 Р**

Хумус тыквенный с чипсами и летним салатом 240 г **540 Р**

Бабагануш 200 г **510 Р**

закуска, состоящая из пюреированных баклажанов с восточными специями, подается с питой

Мухаммара 200 г **490 Р**

традиционное блюдо из острого перца, томатной пасты, грецкого ореха, кунжутной пасты, лука и чеснока

Долма овощная 200 г **490 Р**

фаршированные овощами листья винограда

Мусакаа 150 г **490 Р**

СУПЫ

Адас 300 г **440 Р**

арабский суп пюре из чечевицы с гречками

Щавелевый суп 300/30 г **470 Р**

вегетарианский суп на овощном бульоне

Салаты

Фатуш 250 г **510 Р**

традиционный арабский салат из овощей с гречками под соусом из оливкового масла и гранатового соуса

Табуле 250 г **510 Р**

восточный салат/закуска из мелкорубленной петрушки и булгура, подается с листом салата

Арабский 250 г **510 Р**

овощной салат с соусом из лимонного сока и оливкового масла, листьями салата и мято

Зейтун 150 г **510 Р**

Горячие блюда

Фуль 500 г **610 Р**

национальное блюдо, приготовленные на маленьком огне бобы со специями и свежими овощами

Сэндвич с фалафелем 300 г **410 Р**

Фалафель 500 г **650 Р**

обжаренно фритюре биточки из бобовых, приправленные восточными пряностями, подается с питой

Маклуба 200 г **650 Р**

Рис с овощами по-арабски 200 г **650 Р**

Гарниры

Картофель по-деревенски 150 г **310 Р**

Картофель фри 150 г **290 Р**

Овощи гриль 200 г **410 Р**

Арабский рис на выбор 150 г **410 Р**

Захра 200 г **310 Р**

цветная капуста с молотой зирой жареная во фритюре

Варенье

Абрикосовое / Вишнёвое / Белая черешня / Чёрная смородина / Мёд / Инжир / Грецкий орех 100 г **150 Р**