

Compulsory cover charge of € 1.5 per person (includes kabis and bread).

Cubierto obligatorio de 1.5 € por persona (incluye kabis y pan).

Cold Starters / Entradas Frías

- 1- Hommos**.....5 €
Chick-pea purée with sesame seed cream and lemon juice.
Puré de garbanzos con crema de sésamo y limón.
- 2- Moutabal**.....5 €
Eggplant purée with sesame seed cream and lemon juice.
Puré de berenjenas con crema de sésamo y limón.
- 3- Tabouleh**.....5,5 €
Salad with tomato, onion, parsley, cracked wheat, lemon juice and olive oil.
Ensalada de tomate, cebolla, perejil, trigo, limón y aceite de oliva.
- 4- Fattoush**.....6,5 €
Mixed salad with toasted bread, lemon juice and olive oil.
Ensalada mixta con pan tostado, limón y aceite de oliva.
- 5- Kabis**.....4 €
Turnips, green chilli and olives in vinegar.
Nabos, guindillas y aceitunas en vinagre.
- 6- Makdous**.....6 €
Pickled eggplant in oil stuffed with walnuts, chillies and garlic.
Berenjenas blancas en aceite rellenas de nueces con chile y ajo.
- 7- Warak Enab**.....5,5 €
Vine leaves stuffed with vegetables and rice.
Hojas de parra rellenas de verduras y arroz.
- 8- Labneh**.....5,5 €
White cheese, of natural yoghurt.
Queso blanco de yogúr natural.
- 9- Labneh bil Toum**.....6 €
Thick yoghurt with added garlic and mint.
Queso blanco de yogúr con ajo y hierbabuena.
- 10- Khiar bil Laban**.....4,5 €
Natural yoghurt with cucumber, garlic and dry mint.
Yogúr natural con pepino, ajo y menta seca.
- 11- Salata Arabieh**.....6 €
Arabic salad with tomato, cucumber, pepper, lettuce, parsley, mint and olive oil.
Ensalada con tomate, pepino, pimienta, lechuga, perejil, menta y aceite de oliva.
- 12- Kebbeh Nayeh**.....15 €
Raw lamb purée with cracked wheat and olive oil/ ordered a day before.
Puré de carne de cordero cruda, trigo, cebolla y aceite de oliva/ pedido con un día de antelación.

13- Tajin	5 €
Fried onions with sesame seed cream sauce, almonds and pine nuts. <i>Cebolla frita con salsa de crema de sésamo, almendras y piñones.</i>	
14- Hommos bil Snoubar	7 €
Chick-pea purée with sesame seed cream and pine nuts. <i>Puré de garbanzos con crema de sésamo y piñones.</i>	
15- Samki Harra	6,5 €
Fish with onion, sesame seed cream, coriander, chilly, almonds and pine nuts . <i>Pescado con cebolla y crema de sésamo, cilantro, chile, almendras y piñones.</i>	
16- Jat Khidra	13 €
Platter of raw vegetables. <i>Fuente de verduras frescas.</i>	
Warm Starters / Entradas Calientes	
17- Halloum Meshwi	6,5 €
Grilled halloumi cheese. <i>Lonchas de queso halloumi a la parrilla.</i>	
18- Mosaka	5 €
Eggplant, chick-peas, tomato and onion. <i>Berenjenas, garbanzo, tomate y cebolla.</i>	
19- Bamieh bil Zeit	5,5 €
Green okra cooked with tomatoes, coriander, garlic and lemon juice. <i>Okra verde cocida en tomate, cilantro, ajo y limón.</i>	
20- Loubieh bil Zeit	5 €
Green beans with tomato sauce, onion, olive oil and garlic. <i>Judías verdes con salsa de tomate, cebolla, aceite y ajo.</i>	
21- Foul	5 €
Hava Mexican beans, garlic, lemon juice and olive oil. <i>Habas mejicanas, ajo, limón y aceite de oliva.</i>	
22- Falafel	5 €
Fried scoops made of chick-peas with sésame seed sauce and vegetables / 4 pieces. <i>Bolas de garbanzo fritas con salsa de crema de sésamo y verduras / 4 piezas.</i>	
23- Kebbeh Akras	7,5 €
Lamb and wheat meatballs stuffed with minced meat, onions and pine nuts/ 4 pieces. <i>Croquetas de cordero y trigo rellenas de carne picada y piñones / 4 piezas.</i>	
24- Sambousek	5 €
Lamb, onion and pine nut parcels / 4 pieces. <i>Empanadillas de carne de cordero con cebolla y piñones / 4 piezas.</i>	
25- Fatayer de Espinacas	5 €
Spinach, onion and tomato parcels / 4 pieces. <i>Empanadillas de espinacas, tomate y cebolla / 4 piezas.</i>	
26- Fatayer de Queso	5 €
Cheese, parsley and onion parcels / 4 pieces. <i>Empanadillas de queso, perejil y cebolla / 4 piezas.</i>	

27- Arayes	6 €
Pita bread stuffed with chopped lamb meat, parsley and onion. <i>Pan pita relleno de carne de cordero picada con perejil y cebolla.</i>	
28- Makanek	6 €
Lebanese style sausages with lemon juice. <i>Salchichas al estilo Libanés con limón.</i>	
29- Hommos bil Shawarma	6,5 €
Chick-pea purée with sesame seed cream and marinated beef. <i>Puré de garbanzos con crema de sésamo y shawarma (ternera marinada).</i>	
30- Jawaneh	6,5 €
Fried chicken wings with lemon juice and a touch of garlic and parsley. <i>Alitas de pollo fritas al limón con un toque de ajo y perejil.</i>	
31- Arayes de Queso	6 €
Pita bread stuffed with halloumi cheese, tomato and dried mint. <i>Pan pita relleno de queso halloumi, tomate y menta seca.</i>	
32- Sujuk	6 €
Chopped lamb medallions with garlic, spices, chilly and tomato. <i>Medallones de carne de cordero picada, ajo, especias y chile con tomate.</i>	
33- Langostinos a la Parrilla	14 €
Grilled king prawns.	
Main Courses / Platos Principales	
The main courses require atleast 20 minutes of preparation. <i>Estos platos requieren un minimo de 20 minutos de preparación.</i>	
34- Kafta Mashwi	11,5 €
A mixture of grilled minced lamb, onion, green pepper and parsley with basmati rice or chips. <i>Pinchos de carne picada con cebolla, pimienta y perejil, con arroz basmati o patatas fritas.</i>	
35- Shish Tawouk	11,5 €
Grilled chicken kebab with a touch of garlic, served with basmati rice or chips. <i>Pinchos de pollo a la parrilla con un toque de ajo y arroz basmati o patatas fritas.</i>	
36- Lahem Mashwi	14 €
Grilled lamb kebab served with basmati rice or chips. <i>Pinchos de carne de cordero a la parrilla con arroz basmati o patatas fritas.</i>	
37- Mashawi Mouchakal	15 €
Three kebabs of lamb, chicken and chopped lamb meat with basmati rice or chips. <i>Tres pinchos de cordero, pollo y carne de cordero picada con arroz o patatas fritas.</i>	
38- Brocheta de Lomo de Ternera	15 €
Beef kebab served with vegetables and basmati rice or chips. <i>Servida con verduras y arroz basmati o patatas fritas.</i>	
39- Brocheta de Solomillo	17 €
Sirloin kebab served with basmati rice or chips. <i>Servido con arroz basmati o patatas fritas.</i>	
40- Kharouf Mahshi	12 €
Lamb with rice, almonds and pine nuts. <i>Carne de cordero con arroz, almendras y piñones.</i>	

41- Bamieh	12 €
Green okra and lamb stew with rice. <i>Estofado de okra verde y cordero con arroz.</i>	
42- Pastila de Pollo	14 €
Honey glazed filopastry stuffed with chicken, almonds, onion, egg and parsley. <i>Pastel de hojaldre glaseado con miel, relleno de pollo, almendras, cebolla, perejil y huevo.</i>	
43- Kastaletah	15 €
Lamb chops with basmati rice or chips. <i>Chuletas de cordero con arroz basmati o patatas fritas.</i>	
44- Shawarma (kebab)	11 €
Marinated beef with sesame seed cream. <i>Carne de ternera con salsa de crema de sésamo.</i>	
45- Solomillo	19 €
Best end of beef with basmati rice or chips. <i>Con arroz basmati o patatas fritas.</i>	
46- Filete de Salmón a la Parrilla	14 €
Grilled salmon served with vegetables and basmati rice or chips. <i>Con guarnición de verduras y arroz basmati o patatas fritas.</i>	
47- Brocheta de Langostino y Rape	16 €
Fish and Prawn kebab served with vegetables and rice or chips. <i>Servida con guarnición de verduras y arroz basmati o patatas fritas</i>	
48- Pez Espada a la Plancha	15 €
Grilled swordfish with basmati rice or chips. <i>Con arroz basmati o patatas fritas.</i>	
49- Entrecôte	19 €
Sirloin beef with basmati rice or chips. <i>Entrecôte de ternera con arroz basmati o patatas fritas.</i>	
50- Loubieh Vegetal	10 €
Green beans with tomato sauce, onion, oil and garlic served with basmati rice. <i>Judías verdes con salsa de tomate, cebolla, aceite y ajo servidas con arroz basmati.</i>	
51- Bamieh Vegetal	10,5 €
Green okra cooked with tomatoes, coriander, garlic and lemon juice, served with basmati rice. <i>Okra verde cocida en tomate, cilantro, ajo y limón, servida con arroz basmati.</i>	
52- Mosaka Vegetal	10 €
Eggplant stew, with chick-peas, tomato and onion, served with basmati rice. <i>Estofado de berenjenas con garbanzos, tomate y cebolla servido con arroz basmati.</i>	
53- Meshi Malfouf	13 €
Cabbage leaves stuffed with rice and lamb cooked with lemon juice and Lebanese herbs. <i>Hojas de col rellenas de arroz y cordero cocidas con un poco de limón y hierbas libanesas.</i>	
54- Cous-cous	14 €
With vegetables and lamb. <i>Con verduras y cordero.</i>	

55- Cous-cous de Pollo.....13 €
Chicken Cous-cous with vegetables.
Con verduras.

56- Cous-cous Vegetal.....11 €
Vegetarian Cous-cous.

Desserts / Postres

Baklawa.....3 €
Filopastries with nuts and syrup (2 pieces).
Pastelitos de hojaldre rellenos de nueces con almibar (2 piezas).

Katayef.....3 €
Pancakes stuffed with nuts and syrup (2 pieces).
Tortitas rellenas de nueces con almibar (2 piezas).

Mohalabieh.....3 €
Milk pudding with rose water, orange blossom water, pistachio nut and syrup.
Cuajada libanesa con agua de rosas, agua de azahar, pistachos y almibar.

Fruta de Temporada.....4 €
Seasonal fruit.