



Christmas Menü

Mezè (TO SHARE)



1. HUMMUS v

Chickpea puree with sesame paste (Tahini) and lemon juice
Πουρές ρεβιθιού με ταχίνι και χυμό λεμονιού

2. MOUTABAL BABA GHANOUJ v

Grilled aubergine puree mixed with sesame paste (Tahini) and lemon juice
Πουρές μελιτζάνας σχάρας με ταχίνι και χυμό λεμονιού

3. TABBOULEH v

Parsley salad with tomato, crushed wheat, onion, fresh mint, lemon juice and olive oil dressing
Σαλάτα μαϊντανού με ντομάτα, πουργούρι, κρεμμύδι, φρέσκο δυόσμο, χυμό λεμονιού και ελαιόλαδο

4. FATTOUSH v

Lettuce, tomato, cucumber, onion, radish, pomegranate seeds and toasted pieces of Lebanese bread, served with Al-Sultan sauce dressing
Μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ραπανάκι, σπόρους ροδιού και ψημένα κομμάτια από Λιβανέζικο ψωμί, σερβίρεται με Al-Sultan σάλτσα

5. MUHAMMARA v

Grilled sweet red pepper, walnuts, olive oil, paprika and Lebanese herbs
Γλυκό κόκκινο πιπέρι στα κάρβουνα, με καρύδια, ελαιόλαδο, πάπρικα και Λιβανέζικα βότανα

6. RAHIB v

Grilled aubergine mixed with tomato, garlic, finely chopped onion and parsley, dressed with pomegranate molasses, lemon juice and olive oil
Ψημένες μελιτζάνες αναμιγμένες με ντομάτα, ρόδι, ψιλοκομμένο κρεμμύδι, μαϊντανό, σάλτσα ροδιού, χυμού λεμονιού και ελαιόλαδου

7. WARAK INAB B'ZEIT v

Vine leaves filled with rice, tomato, parsley, mint and onion, cooked in olive oil with lemon juice
Ψητό λαβράκι φιλέτο μαγειρεμένο με φρέσκια ντομάτα, σκόρδο, μαϊντανό και φρέσκο πράσινο τσίλι (ελαφρώς καυτερό και πικάντικο)

8. MOUSSAKA BATINJAN v

Fried aubergine baked with tomato, onion, garlic, chickpeas and spices
Τηγανιτές Μελιτζάνες στο φούρνο με ρεβίθια, ντομάτα, κρεμμύδι, σκόρδο και μπαχαρικά

9. FALAFEL v

Deep-fried balls made from ground chickpeas and broad beans, mixed with fine herbs and spices, served with Tahini sauce
Μπαλίτσες με λιωμένο ρεβίθι και κουκιά αναμιγμένα με βότανα και μπαχαρικά, σερβίρεται με σάλτσα ταχίνις

10. KIBBEH MAKLIEH

Deep-fried traditional Lebanese lamb meat balls filled with sautéed minced lamb and beef, onion and pine nuts
Τηγανισμένοι παραδοσιακοί Λιβανέζικοι αρνίσιοι και βοδινοί κεφτέδες παραγεμισμένοι με κρεμμύδια και πινόλια

11. SOUJOUK

Home-made Lebanese sausages mildly hot and spicy
Σπιτικά Λιβανέζικα λουκάνικα σε φέτες, ελαφρώς καυτερά και πικάντικα

12. BATATA HARRA v

Mildly spiced cubes of potatoes, sautéed in olive oil with garlic, coriander and sweet red pepper
Ελαφρώς πικάντικοί κύβοι πατάτας σοταρισμένοι σε ελαιόλαδο με σκόρδο, κόλιανδρο και γλυκό κόκκινο πιπέρι

13. FATAYER SPINACH v

Deep-fried Lebanese pastries filled with spinach, onion, lemon juice, olive oil, tomato and sumac
Κομμάτια ψημένη Λιβανέζικη πίττα με γέμιση από σπανάκι, μαϊντανό, κρεμμύδι, χυμό λεμονιού, ελαιόλαδο, ντομάτα και sumac

14. SAMBOUSEK LAHME

Deep-fried Lebanese pastries filled with minced lamb and beef, onion and parsley
Τηγανισμένη Λιβανέζικη πίττα με γέμιση από αρνίσιο και βοδινό κιμά και μαϊντανό

15. SAMBOUSEK JIBNE v

Deep-fried Lebanese pastries filled with anari, halloumi and feta cheese
Τηγανισμένη Λιβανέζικη ζύμη με γέμιση από αναρή, χαλούμι

Māīn Cōūrṣēs

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

(YOUR CHOICE OF)

16. MAHASHI

Baby aubergine, courgette, red peppers and vine leaves stuffed with Lebanese style rice and cooked in tomato sauce

or

17. OUZI

Lebanese spiced tender cuts of Lamb legs Marinated & slow cooked Served with ground meat and cinnamon scented rice, mustard gravy sauce and garnished with roasted pistachios, almond and pine nuts

or

18. SALMON FILET

Baked Scottish Salmon filet encrusted with pomegranate molasses and pistachio served on a bed of spinach and caramelized onion

Desserts

Home made Baklawa, Astaliyeh, fresh mint Lebanese tea



BOOK YOUR TABLE NOW

24 400665