



2017



Maqam Al Sultan presents  
an exclusive event

# New Years eve Dinner Party

Join us and entertain yourself with our  
mesmerizing belly dancers

SET MENU €50 per person

For info & reservations: **24 400665**

# Mezze (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 πικάντικοι 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

# Māin Cōursēs

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

(YOUR CHOICE OF)

## 16. MAHASHI V

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

or

## 17. LAMB SHANK

Slow cooked Lamb shanks in red wine sauce Served with parsnip and sweet potatoes

or

## 18. SALMON FILET

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

or

## 18. CHICKEN A LA KING

Chicken breast cubes cooked in fresh cream sauce, mushroom, onion, green and reed peppers, served with Lebanese style rice

# Desserts

Home made Baklawa, Ashtaliyeh, fresh mint Lebanese tea



BOOK YOUR TABLE NOW

24 400665