

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Todas nuestras parrilladas se sirven acompañadas de verduras y patatas
All our grills are served with veg. & potatoes

Pechuga de pollo relleno de jamon serrano y queso manchego Chicken breast stuffed with ham and cheese topped with special tomato sauce	14.95
Solomillo de ternera Las Islas Grilled fillet stake served with pepper sauce	18.50
Cordero marinado en su salsa & pera caramelizada Las Islas Roast lamb marinated in fine herbs served with pear and mint sauce	17.50
Cordero a la brasa Grilled lamb chops	17.50
Dorada en salsa de purros con una cama de verduras y patatas sea bream in leeks fondou sauce	17.00
Merluza en su salsa con vino blanco Hake with prawns and white wine sauce	14.90
Kebab de pescado a la parilla Grilled seafood kebab	14.95
Pollo a la brasa sin huesos marinado con ajo, limon y aceite de oliva Grilled boneless chicken marinated in garlic, lemon and olive oil	13.90
Pasta con verduras Pasta with fresh vegetables and tomato sauce	9.50

Fairuz

Finest lebanese cuisine
Lo mejor de la cocina Libanesa

Menú Especial
FSurtido de mezza fríos y calientes
Selección fina de la parrilla
Surtido de fruta fresca
28.00 por persona (mínimo 2 personas)

Special Menu
Fine Selection of hot and cold mezza
Fine selection of mixed grill
Exotic fresh fruits
28.00 per person (minimum 2 people)

ENTRADA FRÍOS / COLD STARTER (MEZZA)

1. HUMMOUS	4.75
<i>Puré de garbanzos al aceite de sésamo y zumo de limón, aderezado con perejil y aceite de oliva. Pureed chick peas with sesame oil and lemon juice, topped with fresh parsley and olive oil.</i>	
2. MUTABBAL (BABA GHANOUJ)	5.50
<i>Paté de berenjenas ahumadas al aceite de sésamo y zumo de limón. Smoked aubergines with sesame oil and lemon juice</i>	
3. TABBOULEH	6.00
<i>Perejil, tomate, cebolla, menta y trigo entero quebrado, todo bien picadito y con un aliño de limón. Parsley, tomatoes, onions, mint and crushed wheat, all chopped finely and topped with lemon juice and olive oil.</i>	
4. WARAK INAB	6.50
<i>Hojas de parra rellenas de arroz, finas hierbas y especias. Vine leaves stuffed with rice, herbs and spices.</i>	
5. Batinjan bl,laban	6.50
<i>Berenjenas fritas en ajo salsa de yogurt. Fried aubergines in garlic and yogurt sauce.</i>	
6. FATTOUSH	6.50
<i>Ensalada mixta de hierbas con pan tostado, aceite de oliva, vinagre y granada. Mixed salad with herbs and toasted bread, vinegar and pomegranate.</i>	
7. MUSAKA	6.95
<i>Berenjenas al horno con garbanzos, tomate, cebolla y ajo. Baked aubergine with tomato, onions, garlic and chick peas.</i>	
8. FETTA CHEESE SALAD	5.50
<i>Ensalada Griega.</i>	

ENTRADA CALIENTES/ HOT STARTER (MEZZA)

9. HUMMOUS WITH LAMB	7.50
<i>Humus con dados de cordero. Hummous topped with diced lamb and pinenuts .</i>	
10. KIBBEH	7.50
<i>Carne picada con trigo quebrado relleno de carne picada, cebolla y piñones (fritos). Ground meat with crushed wheat stuffed with minced meat, onions and pine nuts (deep fried).</i>	
11. JAWANEH	6.00
<i>Alitas de pollo asadas con salsa de ajo Grilled chicken wings in garlic sauce.</i>	
12. SOUJOUK	6.50
<i>Salchichas picantes Libanesa / Lebanese sausages (spicy)</i>	
13. ARAYIS BI'JIBNEH	6.50
<i>Queso de cabra halloumi con menta seca en pan libanés. Halloumi goat cheese with dry mint, grilled in Lebanese bread.</i>	
14. BORAK	6.00
<i>Pastel frito libanés con queso halloumi , cebolla y perejil. Fried lebanese pastry with halloumi and feta cheese, spring onions and parsley.</i>	
15. BATATA HARRAH	6.00
<i>Patatas cocidas con ajo y pimienta roja verde, cilantro y aceite de oliva. Spicy potatoes cooked with garlic, red and green peppers, coriander and olive oil.</i>	
16. ARAYIS BI'LAHEM	6.95
<i>Cordero picado con perejil a la parilla con pan libanés y aceite de sesamo. Minced lamb with parsley, tahina sauce grilled in Lebanese bread.</i>	
17. FATAYIR	6.00
<i>Pastel espinaca con granada y pinones. Pastry with fresh spinach, onions, pomegranate and pine nuts.</i>	
18. GRILLED HALLOUMI CHEESE	6.00
<i>Queso de cabra Halloumi a la plancha Grilled haloumi cheese with mint.</i>	
19. LAMB SAMBUSAK	6.00
<i>Pastel con cordero con cebolla y pinones. Fried pasty with lamb, onions and pine nuts.</i>	

Fairuz
Finest lebanese cuisine
Alta cocina Libanesa

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSE:
 Served with grilled onions, tomatoes and rice
 Sirven acompañadas de cebolla, tomate y arroz

- | | |
|--|--------------|
| 20. SISH TAWOUK | 13.95 |
| <i>Pollo deshuesado, marinado con ajo, zumo de limón y especias caseras.
Grilled chicken cubes marinated in garlic, lemon juice and home spices.</i> | |
| 21. KAFTA | 13.95 |
| <i>Brocheta de albóndigas de cordero picado, perejil y pimienta a la parrilla.
Minced lamb, parsley and peppers, grilled on skewers.</i> | |
| 22. MIXED GRILL | 14.95 |
| <i>Surtido de pollo y cordero tierno a la parrilla.
A fine selection of grilled tender lamb and chicken.</i> | |
| 23. MIXED GRILL FOR 2 | 28.00 |
| <i>Parrillada para 2
A fine selection of grilled tender lamb and chicken</i> | |
| 24. LAHM MESHWI | 16.00 |
| <i>Trozos de cordero asado en laparrilla.,
Tender lamb cubes grilled on skewers.</i> | |
| 25. KAFTA (WITH SPICY TOMATO SAUCE) | 14.50 |
| <i>Borcheta de albóndigas de cordero picado, perejil y pimienta a la parrilla con salsa de tomates
Minced lamb, parsley and pepers grilled on skewers topped with special tomato sauce</i> | |
| 26. GRILLED V EGETABLES KEBAB | 11.50 |
| <i>El calabacín, cebollas, tomates, pimientos y berenjenas a la parilla
Grilled courgette, onions, tomates, peppers and aubergines</i> | |
| 27. MUSAKA WITH RICE | 12.95 |
| <i>Berenjenas al horno con tomate, cebollas y ajo servido con arroz
baked aubergine with tomato, onions, garlic served with rice</i> | |

www.lasislas.info
www.fairuzrestaurant.co.uk

FAIRUZ
AHORA ABIERTO
EN SHARMEL SHEIKH - EGIPTO
FINEST LEBANESE CUISINE
NOW OPENED IN
SHARM EL SHEIKH - EGYPT

ENTRADA / STARTER

- | | |
|--|-------|
| Gambas pil-pil
Spicy shrimps pil/pil | 8.90 |
| Langostinos Crocante con salsa Oriental
Crispy Prawns in Oriental sauce | 9.50 |
| Ensalada Oriental
Ensalada con pollo y salsa de soya
Oriental salad with chicken and soy sauce | 9.50 |
| Aquacate con gambas
Avocado prawns | 9.50 |
| Carpaccio de Ternera de parmesano
Beef carpaccio topped with fresh parmesan cheese | 8.95 |
| Ensalada de filete de atun
Tuna fillet salad | 9.00 |
| Mozzarella con verduras a la brasa
Mozzerella with roasted vegetables | 8.95 |
| Ensalada de mozzarella y tomate
Classic tomato mozzarella salad | 7.50 |
| Sopa de Gulash
Goulash soup (Home made spicy meat soup) | 6.95 |
| Salmon ahumado
Smoked Salmon | 10.50 |
| Ensalada de coctel de gambas
Prawn cocktail salad | 9.50 |

MEZZA PARA 2
PARA COMPARTIR
TO SHARE
MEZZA PLATE FOR 2
12.95

<i>Oppening Hours:</i>	<i>Bar abierto:</i>
<i>Bar: 12.00 - 23.00</i>	<i>12.00 - 23.00</i>
<i>Mon - Sat: 12.00 - 16.00</i>	<i>Restaurante abierto:</i>
<i>19.00 - 23.00</i>	<i>Lun-Sab: 12.00 - 16.00</i>
<i>Sunday:</i>	<i>19.00- 23.00</i>
<i>12.00 - 17.00</i>	<i>Domingo: 12.00 - 17.00</i>