

# DELUXE MENU

## MENÚ DE LUJO



A traditional 3-course Lebanese feast  
*Un banquete tradicional libanés de 3 platos*

### STARTER - ENTRANTE

Selection of mezza dishes served with homemade bread  
*Selección de platos de mezza servidos con pan casero*

### MAIN COURSE - PLATO PRINCIPAL

Grilled tender lamb and chicken served with basmati rice  
*Cordero y pollo a la parrilla servidos con arroz jazmín*

### DESSERT - POSTRE

Lebanese ice-cream baklawa (pistachio & orange blossom sweets)  
*Helado libanés y baklawa (dulces de pistacho y azahar)*

drinks not included - bebidas no incluidas  
minimum 2 people - mínimo 2 personas  
€40 per person - por persona

*We are happy to provide a list of all allergens contained in our dishes. Please ask a member of staff*  
*Disponemos una lista de los alérgenos en nuestros platos. Por favor, pregunte a un miembro del equipo*

# COLD STARTERS

## ENTRANTES FRIOS



HUMMOUS V+	7.50	SHANKLISH V	9.00
		Sheep's cheese spiced & infused with thyme and black pepper. Served with tomato salad	
HUMMOUS BEIRUTY V+	8.00	Queso de oveja con tomillo y pimienta negra. Servido con ensalada de tomate	
Hummmus with garlic & parsley			
<i>Hummmous con ajo y perejil</i>			
HUMMOUS KAMMOUN V+	7.75	WARAK ENAB V+	8.75
Hummmous flavoured with cumin		Vine leaves stuffed with rice, tomatoes & onions	
<i>Hummmous con comino</i>		<i>Hojas de parra rellenas de arroz, tomate y cebolla</i>	
MUTABBAL V	8.75	MUHAMMARA V+	9.50
Smoked aubergine & sesame dip		Red pepper, cashew, almond, walnut & chilli dip	
<i>Crema de berenjena ahumada y sésamo</i>		<i>Crema de pimientos, frutos secos y chile</i>	
LABNEH & ZA'ATAR V	7.75	BATINJAN BI LABAN V	8.50
Creamy yoghurt dip topped with za'atar (thyme, sumac & sesame seeds)		Aubergines in a yoghurt, mint & garlic sauce	
<i>Crema de yogur, cubierto con za'atar (tomillo, zumaque y sésamo)</i>		<i>Berenjenas en una salsa de yogur, menta y ajo</i>	
TABBOULEH V+	8.50	FETA SALAD V	7.50
Parsley, tomato & bulgur wheat salad, with a lemon dressing		Feta with cucumbers, tomatoes & olives	
<i>Ensalada de perejil, tomate, trigo burgol y limón</i>		<i>Queso griego con pepino, tomate y aceitunas</i>	
FATOUSH V+	9.50	MAKDOUS V+	7.50
Salad topped with crunchy pita bread & served with a pomegranate dressing		Pickled baby aubergines stuffed with walnuts, red peppers and garlic	
<i>Ensalada cubierta con pan de pita crujiente y servido con un aderezo de granada</i>		<i>Berenjenas en escabeche rellenas de nueces, pimienta roja y ajo</i>	
TZATZIKI V	7.00		
Creamy yoghurt, cucumber, garlic & mint dip			
<i>Salsa de yogur, pepino y ajo</i>			

# HOT STARTERS

## ENTRANTES CALIENTES



<p>HUMMOUS SNOBAR Hummous with sautéed pine nuts. <i>Hummous con piñones salteados</i></p>	<p>8.50</p>	<p>KALLAJ V Filo pastry rolls with halloumi &amp; mint <i>Cigarillos de hojaldre con queso y menta</i></p>	<p>8.50</p>
<p>HUMMOUS SHAWARMA <i>cHummous con pollo especiado</i></p>	<p>9.50</p>	<p>FATAYER BI' LAHM Filo pastry parcels filled with spiced lamb, parsley and rice noodles <i>Pastelas de hojaldre rellenos de cordero especiado, perejil y fideos de arroz</i></p>	<p>8.75</p>
<p>HUMMOUS KAWARMA Hummous with filet of lamb &amp; pine nuts <i>Hummous con cordero y piñones</i></p>	<p>10.00</p>	<p>BATATA HARRA V+ Potatoes sautéed with garlic, coriander &amp; peppers <i>Patatas salteadas con ajo, cilantro y pimientos</i></p>	<p>8.50</p>
<p>JAWANEH Garlic-marinated grilled chicken wings <i>Alitas de pollo a la parrilla con ajo</i></p>	<p>9.00</p>	<p>MUJADDARA V+ Cumin-spiced lentils &amp; bulgur wheat, topped with pomegranate &amp; crispy onions. <i>Lentejas con comino y trigo, cubiertas con granada y cebolla crujiente.</i></p>	<p>8.00</p>
<p>BORAK V Lebanese pastries filled with halloumi &amp; dried mint <i>Empanaditas libanesas rellenas de queso fresco y menta seca</i></p>	<p>8.50</p>	<p>SUJUK Lebanese spiced lamb sausages <i>Salchichas de cordero especiadas</i></p>	<p>9.75</p>
<p>LAMB SAMBOUSEK Lebanese pastries filled with lamb, pine nuts &amp; onion <i>Empanaditas libaneses rellenos de cordero, piñones y cebolla</i></p>	<p>9.00</p>	<p>KIBBEH MEKLIYI Handmade aromatic bulgur wheat &amp; lamb shells filled with lamb, onion &amp; pine nuts <i>Pasteles aromáticos hechos a mano de trigo bulgur y cordero, rellenos de cordero, cebolla y piñones</i></p>	<p>10.50</p>
<p>FATAYER V Lebanese pastries filled with spinach, pomegranate &amp; pine nuts <i>Empanaditas libanesas rellenas de espinacas, limón, granada y piñones</i></p>	<p>8.50</p>	<p>KIBBEH BATATA V+ Vegetarian potato and bulgur wheat shells filled with onions, pine nuts &amp; walnuts <i>Pasteles vegetarianos de patatas y trigo bulgur, rellenos de cebolla, piñones y nueces</i></p>	<p>9.00</p>
<p>FATAYER DAJAJ Filo parcels filled with chicken, saffron &amp; onion <i>Pastelitos de hojaldre con pollo, azafrán y cebolla</i></p>	<p>9.00</p>	<p>HALLOUMI MESHWIYI V Grilled Lebanese cheese on a bed of salad <i>Queso blanco libanes a la parrilla</i></p>	<p>11.00</p>

# MAIN COURSES

## PLATOS PRINCIPALES



### FROM OUR GRILL | DE NUESTRA PARRILLA

<b>SHISH TAWOUK</b> Grilled boneless chicken, marinated in lemon & garlic. Served with basmati rice <i>Pollo deshuesado a la parrilla, marinado en limón y ajo. Servido con arroz basmati</i>	22.00
<b>MIXED GRILL</b> A grilled selection of various tender cuts of chicken & lamb. Served with basmati rice <i>Una selección a la parrilla de pollo y cordero tierno. Servido con arroz basmati</i>	23.00
<b>MIXED GRILL FOR 2</b> A grilled selection of various tender cuts of chicken & lamb to share. Served with basmati rice <i>Una selección a la parrilla de pollo y cordero tierno para compartir. Servido con arroz basmati</i>	45.00
<b>LAHM MESHWI</b> Grilled cubes of filet of lamb. Served with basmati rice <i>Trocós de filete de cordero a la parrilla. Servido con arroz basmati</i>	24.00
<b>KAFTA KHASHKHASH</b> Grilled lamb, flavoured with parsley, onion & peppers, in a fresh tomato & chilli sauce. Served with basmati rice. <i>Albondigas de cordero, con perejil, cebolla y pimientos, en una salsa de tomate picante. Servido con arroz basmati</i>	22.00

### HOUSE SPECIALITIES | ESPECIALIDADES DE LA CASA

<b>MAKLOUBEH</b> Spiced rice with sweet peppers, tomato & aubergine, topped with filet of lamb. Served with tzatziki <i>Arroz especiado con pimientos dulces, tomate y berenjena, cubierto con filete de cordero. Servido con tzatziki</i>	19.50
<b>KHAROUF MEHSHI</b> Spiced basmati rice, peas & carrots topped with filet of lamb and toasted almonds. Served with tzatziki <i>Arroz basmati especiado con guisantes y zanahorias, cubierto con almendras tostadas y servido con tzatziki</i>	19.00
<b>SBANEKH</b> Fresh spinach sautéed in olive oil with garlic & onions. Topped with filet of lamb. Served with basmati rice & almonds <i>Espinacas frescas salteadas con ajo y cebolla. Cubiertas con filete de cordero y servidas con arroz basmati</i>	19.50

# MAIN COURSES

## PLATOS PRINCIPALES



### VEGETARIAN OPTIONS | OPCIONES VEGETARIANAS

MUJADDARA V+ 18.00  
Cumin-spiced lentils & bulgur wheat, topped with pomegranate & crispy onions. Served with tzatziki  
*Lentejas con comino y trigo bulgur, cubiertas con granada y cebolla crujiente. Servido con tzatziki\**

VEGETARIAN MAKLOUBEH V+ 18.50  
Spiced rice with sweet peppers, tomato & aubergine. Served with tzatziki  
*Arroz especiado con pimientos dulces, tomate y berenjena, servido con tzatziki\**

VEGETARIAN SBANEKH V+ 18.00  
Fresh spinach sautéed in olive oil with garlic and onions.  
Topped with pine nuts & served with basmati rice.  
*Espinacas salteadas con cebolla y ajo en aceite de oliva. Cubiertas con piñones y servidas con arroz basmati*

*\*For vegans, tzatziki can be substituted for salad*

*\*Para veganos, el tzatziki se puede sustituir por ensalada*

### MAIN COURSE SALADS | ENSALADAS DE PLATO PRINCIPAL

FATTOUSH & GRILLED CHICKEN 17.50  
Mixed salad with crispy pita bread and lemon-marinated grilled chicken  
*Ensalada mixta con pan arabe crujiente y pollo a la parrilla marinado en limón*

CRISPY PRAWN SALAD 17.50  
Crunchy, pistachio-flecked prawns served on a bed of salad with a sweet soy & red wine dressing  
*Langostinos crujientes con toques de pistacho servidos con ensalada, con un aderezo de soja dulce y vino tinto*

GRILLED HALLOUMI SALAD V 16.50  
Lamb's lettuce with pomegranate & cucumber, topped with grilled Lebanese cheese  
*Ensalada de canónigos con granada y pepino, cubierta con queso libanés a la parrilla*

€2 per person for bread & olives – €2 por persona para pan y aceitunas

Service charge not included – Cargo por servicio no incluido

V vegetarian V+ vegan