



CLASSIC SET MENU

LAHME BI AJEEN	Baharatlı kıymalı Lübnan usulü lahmacun, çam fıstığı Spicy minced meat pie, pine nuts
FETTE BATENJEN	Marine edilmiş patlıcan, yogurt, çtır ekmek ve kavrulmuş çam fıstığı Chickpea, yoghurt, crispy Arabic bread, toasted pine nuts
FATTOUSH DEBS REMMANE	Lübnan usulü dogranmış salata, nar pekmezi ve çtır ekmek Lebanese chopped salad, pomegranate molasses, crispy Arabic bread
ADAS	Lübnan mercimegi, kışnis ve nar pekmezi Lebanese lentil, coriander, pomegranate molasses
HUMMUS	Humus, tahin, limon ve sızma zeytinyağı Chickpea dip with tahini, lemon, and extra virgin olive oil
MUHAMMARA	Közlenmiş tatlı biber ve ceviz ezmesi, rendelenmiş cevizle Roasted sweet pepper and walnut dip, shaved walnut
WARAK ENAB	Zeytinyağı yaprak sarma Vegetarian stuffed vine leaves
KIBBEH NAYYEH	Kremalı Lübnan usulü dana çig köfte, bulgur ve feslegence Creamy Lebanese beef tartar, bulgur, basil
KIBBEH LAHMEH	Dana etli içli köfte Beef stuffed kibbeh
SAMBOUSIK	Etli Lübnan mini börek Meat filled pastries
BATATA HARRA	Acılı patates, sarımsak, kışnis Spicy potatoes, garlic, coriander
ASBIT DJEJ	Kışnisli sote tavuk ciğeri, sarımsaklı veya sumaklı sos tercihiyle Sautéed chicken liver, coriander, garlic sauce or sumac
MIXED GRILL	Tavuk, kebab ve dana sis, domates, acı biber, soğan, sarımsak kreması Taouk, kebab and beef skewers, tomato, chilli onion, garlic cream
SHAWARMA DJEJ	Tavuk savurma, marul, salatalık tursusu Chicken shawarma, lettuce, pickled cucumber
BAHAMAS	Muz, krema, çikolata Banana, whipped cream, chocolate
EM ALI	Milföy hamuru, vanilyalı süt, kuru üzüm, karamelize badem Puffed pastry, vanilla infused milk, raisin, caramelized almond
SOFT SERVE MASTIKA	Sakız dondurma, pişmaniye ile Mastika ice cream, served with cotton candy

Kişi başı – Per Person | 3.950 TL

Ürünler her 4 kişi için 1 adet servis edilir. Sıcak, soğuk içecekler ve KDV fiyata dahildir.
Items are served as 1 portion for every 4 guests. Hot and cold beverages and VAT are included in the price.

PREMIUM SET MENU

LAHME BI AJEEN	Baharatlı kıymalı Lübnan usulü lahmacun, çam fıstığı Spicy minced meat pie, pine nuts
FETTE BATENJEN	Marine edilmiş patlıcan, yogurt, çıtır ekmek ve kavrulmuş çam fıstığı Chickpea, yoghurt, crispy Arabic bread, toasted pine nuts
FATTOUSH DEBS REMMANE	Lübnan usulü dogranmış salata, nar pekmezi ve çıtır ekmek Lebanese chopped salad, pomegranate molasses, crispy Arabic bread
TABBOULEH	Dogranmış maydanoz, domates, limon ve sızma zeytinyağı sos Chopped parsley, tomato, lemon and extra virgin olive oil dressing
HUMMUS SNOUBAR	Humus, tahin, limon, kavrulmuş çam fıstığı ve sızma zeytinyağı Chickpea dip, tahini, lemon, toasted pine nuts, extra virgin olive oil
MUHAMMARA	Közlenmiş tatlı biber ve ceviz ezmesi, rendelenmiş cevizle Roasted sweet pepper and walnut dip, shaved walnut
WARAK ENAB	Zeytinyağlı yaprak sarma Vegetarian stuffed vine leaves
KIBBEH NAYYEH	Kremalı Lübnan usulü dana çig köfte, bulgur ve feslegence Creamy Lebanese beef tartar, bulgur, basil
KIBBEH LAHMEH	Dana etli içli köfte Creamy Lebanese beef tartar, bulgur, basil
SAMBOUSIK	Etli Lübnan mini börek Meat filled pastries
FATAYER	Semizotu ve yabani zahter dolgulu hamur isleri Purslane and wild zaatar filled pastries
BATATA HARRA	Acılı patates, sarımsak, kışnis Spicy potatoes, garlic, coriander
HUMMUS RAS ASFOUR	Humus, sote dana eti, çam fıstığı Chickpea dip, sautéed beef, pine nuts
MIXED GRILL	Tavuk, kebab ve dana sis, domates, acı biber, soğan, sarımsak kreması Taouk, kebab and beef skewers, tomato, chilli onion, garlic cream
SHAWARMA LAHMEH	Dana savurma, maydanoz, soğan, domates Beef shawarma, parsley, onion, tomato, pickled cucumber
MAFROUKET FESTOK	Fıstık, Ashta kaymağı Pistachio, Ashta cream
EM ALI	Milföy hamuru, vanilyalı süt, kuru üzüm, karamelize badem Puffed pastry, vanilla infused milk, raisen, caramelized almond
SOFT SERVE MASTIKA	Sakız dondurma, pişmaniye ile Mastika ice cream, served with cotton candy

Kişi başı – Per Person | 4.900 TL