



Freshly Baked

MENU

LEBANESE RESTAURANT & PIZZERIA



ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ • BON APPETITE

Σας παρουσιάζουμε τις αυθεντικές συνταγές που φέραμε από τον Λίβανο. Ευχόμαστε να απολαύσετε τις λαχταριστές σπιτικές γεύσεις από τα φρεσκομαγειρεμένα γεύματά μας.



With pleasure we bring these special homemade Lebanese recipes to Cyprus and share these exquisite meals with very special people. Please allow yourself to enjoy the tasty flavours on the menu, and our homemade dishes made daily.

Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες.
You are kindly requested to inform of any allergies.

- Vg** Πιάτο για Χορτοφάγους
Vegetarian Dishes
- V** Πιάτο για Vegan
Vegan Dishes
- H** Καυτερό
Hot
- N** Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς
This dish contains nuts



MANOUSHE

Φρεσκοζυμωμένη πίτα στον παραδοσιακό μας φούρνο
Fresh Pitta made in our traditional oven

Zaatar - Σουσάμι, ρίγανη και ελαιόλαδο V <i>Sesame, oregano and olive oil</i>	2.00
Akawi - Τυρί και σουσάμι Vg <i>Cheese and sesame seeds</i>	2.50
Ζάταρ και Akawi mix Vg <i>Zaatar and Akawi cheese mix</i>	3.00
Τυρί Akawi, παστουρμά και σουσάμι H <i>Akawi cheese, sausage and sesame seeds</i>	3.00
Τυρί akawi, γαλοπούλα και σουσάμι <i>Akawi cheese, turkey and sesame seeds</i>	3.00
Μείγμα τυριών mozzarella και γκούντα Vg <i>Mozzarella and Gouda mix</i>	2.50
Χαλούμι και σουσάμι Vg <i>Halloumi and sesame seeds</i>	2.00
Ντομάτα και κρεμμύδι με κύμινο V <i>Chopped tomato and onion with cumin</i>	2.50
Τυρί φέτα, ντομάτες και ρίγανη Vg <i>Feta cheese, tomato and oregano</i>	2.50
Τυρί φέτα, ντομάτες, ελιές και πράσινη πιπεριά Vg <i>Feta cheese, tomato, olives and green peppers</i>	3.00
Λαχματζούν (καυτερό, κατ' επιλογή) N Μοσχαρίσιος κιμάς, ντομάτες, κουκουνάρι και σάλτσα ροδιού <i>Lahmbajin (spicy upon request)</i> <i>Minced beef, chopped tomatoes, pine nuts and pomegranate sauce</i>	3.00
Μικρά manoushe <i>Manoushe bites</i>	0.60



Ζύμη ολικής αλέσεως **+0.80**
Whole wheat dough

Κάντε το να τυλιχτεί με λαχανικά **+1.00**
Make it wrap with vegetables

Προσθέστε μπολ λαχανικών **+1.50**
Add vegetables bowl

ΟΡΕΚΤΙΚΑ • STARTERS

Ζεστά και Κρύα και συνοδευτικά
Hot and Cold Starters, Dips and Side Dishes

Κούπες στο φούρνο (2 κομμάτια) **N** Παραδοσιακές 5.50
Λιβανέζικες κούπες με γέμιση κιμά, κρεμμύδι, καρύδια, κουκουνάρι και μπαχαρικά. Ψημένες στο φούρνο με γαρνιτούρα ρόδι και σιρόπι ροδιού. Συνοδεύονται με σπιτικό τζατζίκι.

Kibbeh in the oven (2 pieces) - Traditional Lebanese kibbeh, minced meat, onions, walnut, pine nuts and spices. Baked in the oven, topped with pomegranate and pomegranate syrup. Accompanied with homemade tzatziki.

Ούζι (2 κομμάτια) **N** - Παραδοσιακή Λιβανέζικη 5.00
συνταγή με ρύζι, κιμά, διάφορα λαχανικά, αμύγδαλα και χαλεπιανά, τυλιγμένο σε φύλλο κρούστας και με επικάλυψη σιροπιού από ρόδι. Συνοδεύεται με σπιτικό τζατζίκι.

Ouzi (2 pieces) - Traditional Lebanese recipe with rice, minced meat, mixed vegetable, almonds and pistachio, rolled in crunchy phyllo dough and topped with pomegranate sauce. Accompanied by homemade tzatziki.

Χαλούμι στη σχάρα 3.50
(3 κομμάτια) - Ψημένο στα κάρβουνα.

Grilled Halloumi (3 pieces) - Grilled on charcoal.

Καυτερές πατάτες **H V** 4.00
Κύβοι πατάτας τηγανισμένοι με κόλιανδρο, καυτερή πιπεριά και σκόρδο.

Batata harra - Potato cubes fried with hot peppers, coriander, chili and garlic.

Φάττη Μελιτζάνας - Μελιτζάνες, 4.00
τριμμένη φρυγαλιά, σκόρδο, και γιαούρτι σκόρδο.

Fatteh Aubergine - Aubergine, bread crumbs, garlic and garlic yogurt.

Φάττη Χούμους **Vg** - Χούμους, Λιβανέζικη ψίχα πίτας, 4.00
λεμόνι, γιαούρτι με σκόρδο.

Fatteh Hummus - Hummus, Lebanese pitta crumbs, lemon and garlic yogurt.

Χούμους **V** - Σπιτικός πουρές από ρεβίθια 3.00
αναμεμιγμένος με ταχίνι, σκόρδο, λεμόνι και ελαιόλαδο, με γαρνιτούρα μαϊντανό και σουμάκι.

Hummus - Homemade puree of chickpeas mixed with tahini, garlic, lemon and olive oil, garnished with parsley and sumac.

Χούμους με κιμά - Το σπιτικό μας χούμους με κρέας 5.00
και κουκουνάρι

Hummus Blahme - Our homemade hummus with minced meat and pine-nuts.

Μχάμαρα **H N V** - Πουρές από κόκκινες πιπεριές 3.00
και καρύδια, με διάφορα μπαχαρικά και σιρόπι ροδιού.

Mhammara - Puree of red peppers, walnuts, spices and pomegranate sauce.

Σαμπούσεκ **Vg** - Φύλλο κρούστας ψημένο στο 4.00
φούρνο με γέμιση τυρί .

Sambousek - Baked crunchy phyllo dough stuffed with cheese.

Σαμπούσεκ με κιμά **N** - Φύλλο κρούστας ψημένο 5.00
στο φούρνο με κιμά, κουκουνάρι και κρεμμύδι.

Sambousek Lahme - Baked crunchy phyllo dough stuffed with minced meat, pine nuts and onion.

Μελιτζανοσαλάτα **Vg** - Σπιτικός πουρές ψητής 3.00
μελιτζάνας αναμεμιγμένος με ταχίνι, σκόρδο, λεμόνι και ελαιόλαδο με γαρνιτούρα μαϊντανό και ρόδι.

Mtabbal - Homemade aubergine puree with tahini, garlic, lemon and olive oil, garnished with parsley and pomegranate.

Τζατζίκι **Vg** - Σπιτικό τζατζίκι από στραγγιστό 2.50
γιαούρτι, αγγουράκι, σκόρδο και ελαιόλαδο.

Tzatziki - Homemade tzatziki, made with strained yogurt, cucumber, garlic and olive oil.

Τηγανητές πατάτες με μπαχαρικά. 3.00
Fries with herbs.

Σπιτίσια πίτα στον φούρνο +0.80
Homemade bread in the oven



ΣΑΛΑΤΕΣ • SALADS



Σαλάτα Φατούς **V** - Μαρούλι, ντομάτες, αγγουράκι, κρεμμύδι, σουμάκι, κρουτόν από ψημένη αραβική πίτα, σιρόπι ροδιού, λεμόνι και ελαιόλαδο.

Fattoush - Lettuce, tomatoes, cucumber, onion, sumac, croutons from our toasted arabic bread, pomegranate sauce, lemon and olive oil.

Σαλάτα Ταμπούλε **V**
Παραδοσιακή Λιβανέζικη σαλάτα με πλιγούρι, ψιλοκομμένο μαϊντανό, ντομάτα, κρεμμύδι, λεμόνι, πιπέρι και σιρόπι ροδιού.

Tabouli salad - Traditional Lebanese salad with groats, chopped parsley, tomatoes, onion, lemon and peppers and pomegranate sauce dressing.

Σαλάτα Ελληνική **Vg** - Δροσερή πράσινη σαλάτα με πράσινες πιπεριές, αγγουράκι, μαύρες ελιές, ντομάτα, κρεμμύδι, φέτα και ρίγανη. Σερβίρεται με ελαιόλαδο.

Greek salad - Fresh green salad with green peppers, cucumber, black olives, tomatoes, onions, feta cheese and oregano. Served with olive oil.

Σαλάτα εξωτική **Vg N** - Φρέσκα φύλλα ρόκας, ζουμερά ντοματίνια, καρύδια, ρόδι, σύκα, κράνμπερι, μανιτάρια, πασπαλισμένη με παρμεζάνα. Σερβίρεται με μέλι μουστάρδα και σάλτσα βαλσάμικο.

Exotic and more - Fresh rocket leaves, cherry tomatoes, walnuts, pomegranate, figs, cranberry, mushrooms, sprinkled with parmesan cheese. Served with honey mustard and balsamic dressing.

Σαλάτα του Καίσαρα - Δροσερή πράσινη σαλάτα με κοτόπουλο και ντομάτες, πασπαλισμένη με τυρί παρμεζάνα και κρουτόν. Σερβίρεται με σάλτσα του Καίσαρα.

Caesar's salad - Fresh green salad with chicken, tomatoes, parmesan cheese and croutons. Served with Caesar's sauce.

4.50 **Σαλάτα Ροκφόρ** **Vg N** - Φύλλα ρόκας, μανιτάρια, κουκουνάρι, ντοματίνια, πράσινα μήλα, κράνμπερι και σύκα, με επικάλυψη σάλτσας από ροκφόρ τυρί.

Blue Cheese salad - Rocket leaves, mushrooms, pine nuts, cherry tomatoes, green apples, cranberries and figs, topped with roquefort blue cheese dressing.

4.50 **Σαλάτα από ψητά λαχανικά** **Vg** - Μελιτζάνες, κολοκυθάκια, μανιτάρια και χρωματιστές πιπεριές, μαριναρισμένα σε ελαιόλαδο και μπαχαρικά, ψημένα στο φούρνο. Σερβίρεται με τριμμένη φέτα, τζατζίκι και σιρόπι ροδιού.

Grilled vegetable salad - Aubergines, zucchinis, mushrooms and colored peppers marinated in olive oil and spices and baked in the oven. Accompanied by grated feta cheese, tzatziki and pomegranate sauce dressing.

7.00 **Σαλάτα χαλούμι** **Vg N** - Φρέσκα εποχιακά χόρτα, ρόκα, χαλούμι στη σχάρα, ζουμερά ντοματίνια στη σχάρα, πορτοκάλι, κουκουνάρι, κόκκινο λάχανο και κρουτόν και σιρόπι ροδιού.

Halloumi salad - Fresh seasonal leaves, rocket, grilled halloumi, grilled cherry tomatoes, oranges, pine nuts, red cabbage and croutons and pomegranate sauce dressing.

8.00 **Σαλάτα με κατσικίσιο τυρί** **Vg N** - Φρέσκα φύλλα ρόκας, κατσικίσιο τυρί, ρόδι, ντοματίνια, πράσινα μήλα και καρύδια με σάλτσα βαλσάμικο.

Goat cheese Salad - Fresh rocket leaves, goat cheese, pomegranate, cherry tomatoes, green apples and walnuts topped with strawberry balsamic dressing.

8.00 **Σαλάτα αβοκάντο** **V** - Πολτοποιημένο αβοκάντο, ψιλοκομμένη ντομάτα, ψιλοκομμένα κρεμμύδια, κόλιανδρος, μαύρες πιπεριές με σάλτσα λαδολέμονου.

Avocado Salad - Mashed avocado, chopped tomato, chopped onions, coriander, black peppers with lemon oil sauce.

8.50 **Σαλάτα με τόνο** - Μαρούλι, καρότα, καλαμπόκι, φρέσκα κρεμμύδια, τόνος και μαγιονέζα, σερβιρισμένα με σάλτσα λαδολέμονου.

Tuna Salad - Lettuce, carrots, sweetcorn, fresh onions, tuna and mayo, served with lemon oil sauce



ΠΙΤΣΕΣ • PIZZAS



	Κανονική Medium (25 cm)	Μεγάλη Large (35 cm)
Πίτσα Μαργαρίτα - Σάλτσα ντομάτας και τυρί. <i>Margherita Pizza - Tomato sauce and cheese.</i>	5.50	9.00
Πίτσα Σκόρδο - Σάλτσα ντομάτας, τυρί,μανιτάρια, σκόρδο και κρεμμύδια. <i>Garlic Pizza - Tomato sauce, cheese, mushrooms, garlic, onions.</i>	6.50	10.00
Πίτσα Σκόρδο & Περισσότερα - Σάλτσα ντομάτας, τυρί,μανιτάρια, σκόρδο, κρεμμύδια, πιπέρι, μαύρες ελιές και ντομάτες. <i>Garlic & More Pizza - Tomato sauce, cheese, mushrooms, garlic, onions, green pepper, black olives and tomatoes.</i>	8.00	11.00
Πίτσα Πεπερόνι - Σάλτσα ντομάτας, τυρί, πικάντικο βοδινό σαλάμι και μανιτάρια. <i>Pepperoni Pizza - Tomato sauce, cheese, beef salami and mushrooms.</i>	7.50	11.00
Πεπερόνι & Περισσότερα - Σάλτσα ντομάτας, τυρί, πικάντικο βοδινό σαλάμι, κρεμμύδια, ντοματίνια, μανιτάρια, πράσινη πιπεριά, ρίγανη και τυρί παρμεζάνα. <i>Pepperoni & More Pizza - Tomato sauce, cheese, beef salami, onions, cherry tomato, mushrooms, green peppers, oregano and parmesan cheese.</i>	8.00	12.00
Πίτσα Χορτοφάγων - Σάλτσα ντομάτας, τυρί, μαύρες ελιές, κρεμμύδι, μανιτάρια, ντομάτα, πράσινη πιπεριά και τυρί φέτα. <i>Vegeterian Pizza - Tomato sauce, cheese, black olives, onions, mushrooms, tomatoes, green peppers and feta cheese.</i>	7.50	11.00
Πίτσα Χορτοφάγων & More - Σάλτσα πέστο, τυρί, μαύρες ελιές, κρεμμύδι, μανιτάρια, κολοκυθάκια, μελιτζάνες, ντομάτα, πράσινη πιπεριά και τυρί φέτα. <i>Vegeterian & More Pizza - Pesto sauce, cheese, black olives, onions, mushrooms, zucchinis, aubergines, tomatoes, green peppers and feta cheese.</i>	8.00	12.00
Πίτσα Πέστο - Σάλτσα πέστο, τυρί, λιαστή ντομάτα, τυρί φέτα, μανιτάρια και ρίγανη. <i>Pesto Pizza - Pesto sauce, cheese, sun-dried tomatoes, fetta cheese, mushrooms and oregano.</i>	7.50	11.00
Πίτσα Αλφρέντο - Λευκή σάλτσα Αλφρέντο, τυρί, κοτόπουλο, μανιτάρια, κόκκινες πιπεριές και τυρί παρμεζάνα. <i>Alfredo Pizza - White alfredo sauce, cheese, chicken, mushrooms, red peppers and parmesan cheese.</i>	8.00	12.00



ΠΙΤΣΕΣ • PIZZAS

	Κανονική Medium (25 cm)	Μεγάλη Large (35 cm)
Πίτσα Κοτόπουλο Μπάρμπεκιου - Σάλτσα μπάρμπεκιου, τυρί, κοτόπουλο, μαύρες ελιές, κόκκινες πιπεριές καιμανιτάρια. <i>Chicken BBQ Pizza - BBQ sauce, cheese, chicken, black olives, red peppers and mushrooms.</i>	8.00	12.00
Πίτσα Πικάντικη - Σάλτσα ντομάτας, τυρί, καυτερή πιπεριά, κοτόπουλο, κρεμμύδι,μανιτάρια και ντοματίνια. <i>Spicy Pizza - Tomato sauce, cheese, hot peppers, chicken, onion, mushrooms and cherry tomatoes.</i>	8.00	12.00
Πίτσα Σπέσιαλ - Σάλτσα ντομάτας, τυρί, φέτα, καπνιστή γαλοπούλα,μανιτάρια, κρεμμύδι, φρέσκια ντομάτα, πιπεριά και ρίγανη. <i>Pizza Special - Tomato sauce, cheese, fetta cheese, smoked turkey, mushrooms, onions, fresh tomatoes, green peppers and oregano.</i>	8.00	12.00
Πίτσα Ροκφόρ - Τυρί, τυρί ροκφόρ, μελιτζάνες, κολοκυθάκια καιμανιτάρια. <i>Blue Cheese Pizza - Cheese, roquefort cheese, aubergines, zucchinis and mushrooms.</i>	8.00	12.50
Πίτσα Λουκάνικο - Σάλτσα ντομάτας, τυρί, λουκάνικο, μαύρες ελιές, κρεμμύδια,μανιτάρια, ντομάτες, πράσινες πιπεριές. <i>Sausage Pizza - Tomato sauce, cheese, sausage, black olives, onions, mushrooms, tomatoes and green peppers.</i>	8.50	12.50
Πίτσα Τόνου - Σάλτσα ντομάτας, τυρί, τόνος, μαύρες ελιές, κρεμμύδια,μανιτάρια, ντοματίνια, πράσινες πιπεριές και καλαμπόκι. <i>Tuna Pizza - Tomato sauce, cheese, tuna, black olives, tuna, onions, mushrooms, cherry tomatoes, green peppers and sweetcorn.</i>	8.50	12.50
Πίτσα Χαβανέζικη - Σάλτσα ντομάτας, τυρί, ανανάς, κοτόπουλο καιμανιτάρια. <i>Hawaiian Pizza - Tomato sauce, cheese, pineapple, chicken and mushrooms.</i>	8.50	12.50

Ζύμη ολικής αλέσεως +2.00 +3.00
Whole wheat dough

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΥΛΙΚΑ • EXTRA TOPPINGS

	M (25 cm)	L (35 cm)		M (25 cm)	L (35 cm)		M (25 cm)	L (35 cm)
Τυρί <i>Cheese</i>	1.00	1.50	Κρεμμύδι <i>Onions</i>	0.40	0.60	Καυτερή πιπεριά <i>Hot peppers</i>	0.40	0.60
Τυρί παρμεζάνα <i>Parmesan cheese</i>	1.00	1.50	Μανιτάρια <i>Mushrooms</i>	0.50	0.80	Μαύρες ελιές <i>Black olives</i>	0.40	0.60
Τυρί χαλούμι <i>Halloumi cheese</i>	1.00	1.50	Καλαμπόκι <i>Sweetcorn</i>	0.50	0.80	Τυνά <i>Τόνο</i>	1.00	1.50
Φέτα <i>Feta cheese</i>	1.00	1.50	Σκόρδο <i>Garlic</i>	0.30	0.50	Sausage <i>Λουκάνικο</i>	1.00	1.50
Μοσχαρίσιο σαλάμι <i>Beef salami</i>	1.00	1.50	Ντομάτα <i>Tomato</i>	0.50	0.80	Pineapple <i>Ανανά</i>	1.00	1.50
Κοτόπουλο <i>Chicken</i>	1.00	1.50	Ντοματίνια <i>Cherry tomatoes</i>	0.80	1.20			
Καπνιστή γαλοπούλα <i>Smoked turkey</i>	1.00	1.50	Λιαστές ντομάτες <i>Sun dried tomatoes</i>	0.80	1.20			



ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ • SANDWICH

Σάντουιτς τυλιγμένα σε Λιβανέζικη πίτα
Sandwich Wraps

Σάντουιτς με Κοτόπουλο Σουβλάκι Συνταγή του Σεφ - Μαριναρισμένο κοτόπουλο μηρό τυλιγμένο σε Λιβανέζικη πίτα με ντομάτα, μαρούλι, τουρσί και σάλτσα μουστάρδας με μέλι. <i>Chicken Kebab Chef's Recipe Wrap - Freshly marinated chicken thigh wrapped in Lebanese pitta with tomato, lettuce, pickles and honey mustard sauce.</i>	5.00
Σάντουιτς με Κοτόπουλο Σουβλάκι με Λιβανέζικα Μπαχαρικά - Κοτόπουλο στήθος μαριναρισμένο με Λιβανέζικα μπαχαρικά, τυλιγμένο σε Λιβανέζικη πίτα με ντομάτα, τουρσί, πατάτες και σκορδαλιά. <i>Shish Taouk Chicken Kebab Wrap - Chicken breast marinated in Lebanese spices, wrapped in Lebanese pitta with tomato, pickles, fries and garlic spread.</i>	5.00
Σάντουιτς με Γύρο Κοτόπουλο - Γύρος Κοτόπουλο ψημένος στη σχάρα, μαριναρισμένος με Λιβανέζικα μπαχαρικά, τυλιγμένος σε Λιβανέζικη πίτα με ντομάτα, κρεμμύδι, πατάτες και σκορδαλιά. <i>Chicken Shawarma Wrap - Grilled chicken doner marinated in Lebanese spices, wrapped in lebanese pitta with tomato, onion, fries, pickles and garlic spread.</i>	5.00
Σάντουιτς με Γύρος βοδινό - ψημένος στη σχάρα. Μαριναρισμένος με λιβανέζικα μπαχαρικά τυλιγμένος σε Λιβανέζικη πίτα με ντομάτα, μαϊντανό, κρεμμύδι, τουρσί και ταχίνι. <i>Beef Wrap - Grilled Beef doner marinated in Lebanese spices. Wrapped in Lebanese pitta bread with tomato, parsley, onion, pickles and tachini.</i>	5.00
Σάντουιτς με Κέφτα - Βοδινό και αρνίσιο μπιφτέκι τυλιγμένο σε Λιβανέζικη πίτα με ντομάτα, μαϊντανό, κρεμμύδι, τουρσί και χούμους. <i>Kafta Wrap - Lamb and beef wrapped in Lebanese pitta, mixed with tomato, parsley, onion, pickles and hummus.</i>	5.50
Σάντουιτς με Αρνίσιο Σουβλάκι - Αρνίσιο σουβλάκι τυλιγμένο σε Λιβανέζικη πίτα με ντομάτα, μαϊντανό, κρεμμύδι, τουρσί και χούμους. <i>Lamb Kebab wrap - Lamb kebab wrapped in Lebanese pitta, mixed with tomato, parsley, onion, pickles and hummus.</i>	6.00
Κέφτα πίτα - Βοδινό και αρνίσιο μπιφτέκι σε Λιβανέζικη πίτα στη σχάρα <i>Kafta Pie - Lamb and beef in Lebanese pitta on the Grill.</i>	5.50
Σάντουιτς με Φαλάφελ  - Φαλάφελ από κουκιά και ρεβίθια ψημένο στον φούρνο, τυλιγμένο σε Λιβανέζικη πίτα με ντομάτα, μαϊντανό, πίκλες και ταχίνι. <i>Baked Falafel Wrap - Oven-baked broad bean and chickpea falafel, wrapped in Lebanese pitta with tomato, parsley, pickles and tahini sauce.</i>	4.00
Σάντουιτς με Τόνο - Τόνος, καρότα, γλυκό καλαμπόκι, μαρούλι και μαγιονέζα σε Λιβανέζικη πίτα. <i>Tuna wrap - Tuna, carrots, sweetcorn, lettuce and mayo in Lebanese pitta bread.</i>	4.00
Σάντουιτς με Πατάτες- Πατάτες, τουρσιά, κέτσαπ και σάλτσα σκόρδου σε Λιβανέζικη πίτα. <i>Fries wrap - Fries, pickles, ketchup and garlic sauce in Lebanese pitta.</i>	4.00
Σάντουιτς με Χούμους - Χούμους, ντομάτα, τουρσιά και φρέσκος δυόσμος. <i>Hummus wrap - Hummus, tomato, pickles and fresh mint.</i>	4.00

Μέλι μουστάρδας *Honey mustard* 0.50
Χούμους *Hummus* 0.50
Ταχίνι *Tahini sauce* 0.50

Τζατζίκι *Tzatziki* 0.50
Σκορδαλιά *Garlic spread* 0.50
Σάλτσα μπάρμπεκιου *BBQ sauce* 0.50

Πατάτες
τηγανιτές + 1.50
Fries



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ • MAIN DISHES

Shakshukeh - Ψιλοκομμένη ντομάτα, κρεμμύδι, 2 αυγά μαγειρεμένα και σερβίρονται σε τηγάνι και συνοδεύεται με φρέσκο ψωμί. 7.00

Shakshukeh - *Chopped tomato, onion, 2 eggs cooked and served in a pan with a side of fresh bread.*
για 2 άτομα / for 2 people 11.00

Μιξ Γκριλ (για 1 άτομο) - Κοτόπουλο σουβλάκι συνταγή του σεφ, κοτόπουλο σουβλάκι με Λιβανέζικα μπαχαρικά, αρνίσιο σουβλάκι και κέφτα, σερβιρισμένα με πατάτες και φρέσκια σαλάτα. 15.00

Mix Grill (for 1 person) - *Chef's recipe chicken kebab, shishtaouk chicken, lamb kebab, and kafta, accompanied by fries and a fresh salad.*

Μιξ Γκριλ (για 2 άτομα) - Κοτόπουλο σουβλάκι συνταγή του σεφ, κοτόπουλο σουβλάκι με Λιβανέζικα μπαχαρικά, αρνίσιο σουβλάκι, γύρος κοτόπουλο και κέφτα, σερβιρισμένα με πατάτες και φρέσκια σαλάτα. 22.00

Mix Grill (for 2 persons) - *Chef's recipe chicken kebab, shishtaouk chicken, lamb kebab, chicken shawarma, and kafta, accompanied by fries and a fresh salad.*

Κοτόπουλο Σουβλάκι Συνταγή του Σεφ - Μαριναρισμένο κοτόπουλο σουβλάκι συνταγή του σεφ, ψημένο στη σχάρα, με κρεμμύδι και πιπεριές, σερβιρισμένο με πατάτες και φρέσκια σαλάτα. 9.50

Chef's Recipe Chicken Kebab - *Freshly marinated chef's recipe chicken kebab cooked on the grill, with onions and peppers, accompanied by fries and a fresh salad.*

Κοτόπουλο Σουβλάκι με Λιβανέζικα Μπαχαρικά - Κοτόπουλο σουβλάκι μαριναρισμένο με Λιβανέζικα μπαχαρικά, ψημένο στη σχάρα, σερβιρισμένο με σκορδαλιά, πατάτες και φρέσκια σαλάτα. 9.50

Shishtaouk Chicken - *Chicken kebab, marinated in Lebanese spices and cooked on the grill, accompanied by garlic spread, fries and a fresh salad.*

Κέφτα - Λιβανέζικη συνταγή με βοδινό και αρνίσιο κιμά, κρεμμύδι και μπαχαρικά, σερβιρισμένο με πατάτες και φρέσκια σαλάτα. 10.00

Kafta - *Lebanese recipe with lamb and beef minced meat, onion and spices, accompanied by fries and a fresh salad.*

Γύρος Κοτόπουλο Σχάρας - Γύρος Κοτόπουλο ψημένος στη σχάρα, μαριναρισμένος με Λιβανέζικα μπαχαρικά, σερβιρισμένος με πατάτες και φρέσκια σαλάτα. 9.50

Chicken Shawarma - *Grilled chicken doner marinated in Lebanese spices, accompanied by fries and a fresh salad.*

Αρνίσιο Σουβλάκι - Αρνίσιο σουβλάκι, ψημένο στη σχάρα, σερβιρισμένο με πατάτες και φρέσκια σαλάτα. 12.50

Lamb Kebab - *Lamb kebab cooked on the grill, accompanied by fries and a fresh salad.*

Pitta and more Πιάτο - 3 σουβλάκια Κέφτα σερβιρισμένα σε Ελληνικό ψωμί με σάλτσα ντομάτας και γιαούρτι με σκόρδο 11.00

Pitta and more Plate - *3 Kafta skewers served on greek bread with tomatoe sauce and garlic yogurt*

Προσθέστε σαλάτα από ψητά λαχανικά +3.00
Add grilled vegetable salad



COFFEE • DRINKS • DESSERTS

ΚΑΦΕΣ/ΤΣΑΙ • COFFEE/TEA

Τσάι <i>Tea</i>	2.00	Λιβανέζικος Καφές <i>Lebanese Coffee</i>	2.00
---------------------------	------	--	------

ΠΟΤΑ • REFRESHMENTS

Αναψυκτικά (330ml) <i>Soft Drinks (330ml)</i>	1.40	Φρέσκος χυμός πορτοκάλι (450ml) <i>Fresh orange juice (450ml)</i>	3.00
Χυμοί (250ml) <i>Juices (250ml)</i>	1.80	Λεμονάδα με δυόσμο (450ml) <i>Lemonade with mint (450ml)</i>	3.00
Μικρή Μπουκάλια Νερού (500ml) <i>Small Water Bottle (500ml)</i>	1.00	Μη αλκοολούχο ρόφημα από βύνη (330ml) <i>Non alcoholic malt beverage (330ml)</i>	2.30
Παγωμένο Τσάι (330ml) <i>Ice tea (330ml)</i>	1.80	Αϊράνι (330ml) <i>Ayran (330ml)</i>	2.30
Μικρή Μπουκάλια S. Pellegrino (250ml) <i>S. Pellegrino - Small Bottle (250ml)</i>	1.90	Aura ανθρακούχο νερό <i>Aura sparkling water</i>	1.90

ΓΛΥΚΑ • DESSERTS

Γλυκά της Ημέρας
Sweets of the Day

3.00

Πίτσα Σοκολάτας
Chocolate Pizza

4.00

+ μπισκότο & καρύδια
+ biscuit & walnuts

+1.50