

ZAYTUNA

الزيتونة



COCINA LIBANESA TRADICIONAL



ZAYTUNA

الزيتونة



I. ENTRANTES



TABULEH

8,00 €

Ensalada exclusiva Libanesa; extra de perejil fresco, menta, tomate, cebolla, bulgur fino y aliño tradicional de limón.



FATOUSH

6,90 €

Ensalada tradicional, tomate, pepino, rábano y pan pita tostado, aliñada con sumac y melaza de granada.



HUMMUS

6,80 €

Crema tradicional de garbanzos con pasta de sésamo, ajo, zumo de limón y aceite de oliva virgen.



SHMANDERIA

7,50 €

Crema de remolacha cocida, aliñada con un toque cítrico de limón, comino y aceite de oliva virgen.



MUSABAHA

5,80 €

La versión caliente y rústica del hummus: garbanzos enteros tiernos en crema de sésamo, ajo y limón.



MUTABAL

7,80 €

Puré de berenjena asada al carbón con tahini, ajo fresco, limón y aceite de oliva.



MOUDAMES

5,80 €

Guiso tradicional de habas cocinadas a fuego lento, aliñadas con ajo fresco, zumo de limón, comino y aceite de oliva.



MUHAMARA

7,20 €

Crema de pimientos rojos asados y nueces, con un toque de melaza de granada, aceite de oliva y especias tradicionales.



LABNEH

5,00 €

Queso suave de yogur colado, extra cremoso con especias tradicionales.



HUMMUS CON

CARNE

9,50 €

Crema tradicional de garbanzos con pasta de sésamo, ajo y zumo de limón, coronada con carne picada salteada especiada.



FATTEH DE CARNE

9,00 €

Capas de pan pita crujiente, garbanzos calientes, carne picada especiada, salsa de yogur al ajo y piñones tostados.



FATTEH DE GAMBAS

10,50 €

Capas de pan pita crujiente, gambas salteadas con ajo y cilantro, salsa tibia de yogur, tahini y frutos secos tostados



ZAYTUNA

الزيتونة



FATAYER CARNE

6,90 €

3 Empanadillas de masa fina rellenas de carne picada especiada, cebolla y piñones tostados.



FATAYER QUESO

6,00 €

3 empanadillas artesanales rellena de quesos blancos fundidos y hierbas aromáticas.



BATATA HARRA

4,95 €

Patatas doradas salteadas con ajo, abundante cilantro, limón natural y un vibrante toque picante.



FATAYER ESPINACAS

6,00 €

3 empanadillas artesanales rellena de espinacas picadas, cebolla y el toque ácido tradicional del sumac.



PATATAS FRITAS

4,50 €

Patatas Fritas caseras.



KIBBEH FRITA

7,50 €

Masa de trigo burgul y carne con costra crujiente. Rellenas de carne picada, cebolla y piñones tostados.



FALAFEL

5,50 €

Especialidad de garbanzos especiados y hierbas, crujientes por fuera y tiernos por dentro.



WARAK EENAB

6,80 €

6 Hojas de parra rellenas de una mezcla de arroz, tomate, perejil y cebolla. Cocinadas con limón y abundante aceite de oliva.



I. PLATOS PRINCIPALES



MANOUSHE LAHME

8,00 €

Fina masa artesanal con carne picada especiada, tomate y cebolla.



MANOUSHE JEBNE

6,50 €

Fina masa artesanal con una fundente capa de quesos blancos tradicionales.



MANOUSHE MIX

7,50 €

Fina masa artesanal horneada con una deliciosa combinación de fundentes quesos blancos tradicionales y aromático tomillo salvaje con sésamo tostado.



MANOUSHE ZAATAR

5,00 €

Fina masa artesanal horneada con una aromática capa de tomillo, sésamo tostado, aceite de oliva virgen y sumac.



ZAYTUNA

الزيتونة



MANOUSHE QUESO Y SUJUK

9,50 €

Fina masa artesanal con quesos fundidos y ternera tradicional especiada.



MAKANEK

7,50 €

Salchichas libanesas artesanales de ternera especiadas y salteadas. Se sirven con un toque de melaza de granada para un contraste agridulce único.



JAWANEH

12,00 €

Alitas de pollo a la brasa marinadas en ajo, limón natural y cilantro fresco.



SOPA DE LENTEJAS

4,80 €

Sopa tradicional libanesa de lentejas amarillas y comino, servida con crujientes de pan pita y un toque cítrico fresco.



II. PLATOS PRINCIPALES



LAHM MESHWI

16,00 €

2 pinchos de cordero tierno a la parrilla marinados con especias tradicionales.



SHISH TAOUK

12,50 €

2 Brochetas de pollo tierno a la parrilla marinadas en ajo, limón, especias y patatas.



MASHAWI MIXTO

17,90 €

3 pinchos a la parrilla; 1 brocheta de cordero, 1 pollo tierno y 1 de ternera picada especiada.



KAFTA MESHWI

14,50 €

3 pinchos de ternera picada a la parrilla con perejil fresco, cebolla y especias tradicionales.



KAFTA BI TAHINI

15,90 €

3 pinchos de Ternera marinada a la parrilla con perejil, cebolla y suave crema de sésamo.



FAROUJ MUSAHAB

13,90 €

Medio pollo deshuesado a la brasa, marinado en ajo, limón natural y especias tradicionales.



KAFTA KHASHKHASH

15,90 €

3 Ternera picada a la parrilla con perejil, ajo y salsa de tomate picante. (opcional)



KIBBEH LABANIEH

13,90€

Masa de carne y trigo burgul cocinada en una salsa de yogur caliente con toque de ajo y menta.



ZAYTUNA

الزيتونة



PLATO SHAWARMA TERNERA

15,90 €

Plato de ternera jugosa picada a la parrilla con perejil fresco y especias tradicionales, acompañado con patatas fritas.



PLATO SHAWARMA POLLO

13,90 €

Finas láminas de pollo asadas lentamente al fuego, servidas con toum: crema de ajo y patatas fritas.



SHAWARMA DE POLLO

6,50 €

Finas láminas de pollo asadas lentamente al fuego vertical, servidas con toum: crema de ajo.



ARAYES BI LAHME

7,00 €

Pan pita tostado a la parrilla relleno de ternera picada especiada y hierbas frescas.



SHAWARMA DE TERNERA

7,50 €

Finas tiras de ternera marinada al fuego lento, acompañadas de tomate fresco, cebolla, perejil y crema de sésamo.



SHAWARMA SHISH TAOUK

6,50 €

Brochetas jugosas de pollo marinadas en yogur y especias acompañadas de toum; crema de ajo.



SÁNDWICH DE FALAFEL

5,00 €

Piezas crujientes de garbanzo especiado envueltas con tomate fresco, encurtidos tradicionales y sedosa crema de sésamo.



SHAWARMA DE KAFTA

6,50 €

Jugosa ternera picada a la parrilla con perejil fresco y especias tradicionales, envuelta con tomate, cebolla y sedosa crema de sésamo.



KIBBEH NAYYEH

14,50 €

Tradicional “tartar” libanés de carne de ternera, picada y amasada con trigo burgol, especias, menta fresca y un toque generoso de aceite.

III. POSTRES Y BEBIDAS



BAKLAVA

2,00 € / pieza

Variedad a escoger en vitrina: Baklava, dulces árabes y especialidades del día.



KNAFEH

Postre tradicional de masa kataifi con relleno de queso fundido, bañado en almíbar de azahar.



ZAYTUNA

الزيتونة



KNAFEH

Variante de la knafeh elaborada con mató.



SHAAIBIYE

3,00 € / pieza

Postre tradicional de masa filo rellena de crema cuajada, crujiente y bañado en almíbar con pistachos.



HALAWAT EL JIBN

2,50 € / pieza

Rollitos de sémola y queso rellenos de ashta, bañados en almíbar y coronados con pistacho triturado.



CÓCTEL

6,00 € (Med.) 9,00 € (Gr.)

Refrescante cóctel libanés de frutas frescas, crema de aguacate, frutos secos y queso fresco.

- AGUA 2,75 €
- AGUA CON GAS 2,75 €
- NESTEA 2,75 €
- COCA-COLA 2,75 €
- COCA-COLA ZERO 2,75 €
- FANTA LIMÓN/NARANJA 2,75 €
- AQUARIUS LIMÓN/NARANJA 2,75 €
- TÓNICA 2,75 €
- ZUMO NARANJA 2,75 €
- ZUMO PIÑA 2,75 €
- LIMONADA NATURAL 4,00 €
- LABAN AYRAN..... 4,00€
- CERVEZA SIN ALCOHOL 2,75 €
- COPA DE VINO SIN ALC 3,00 €

- CAFÉ SOLO 1,60 €
- CORTADO 1,70 €
- CAFÉ CON LECHE 1,90 €
- CAFÉ ARÁBICO 2,00 €
- TÉ ROJO O VERDE 2,00 €

- SHISHA 15,00 €





ZAYTUNA

الزيتونة



I. STARTERS



TABULEH

8,00 €

Exclusive Lebanese salad; extra fresh parsley, mint, tomato, onion, fine bulgur and traditional lemon dressing.



FATOUSH

6,90 €

Traditional salad, tomato, cucumber, radish and toasted pita bread, dressed with sumac and pomegranate molasses.



HUMMUS

6,80 €

Traditional chickpea cream with sesame paste, garlic, lemon juice and virgin olive oil.



SHMANDERIA

7,50 €

Cream of cooked scallops, aligned with a citrus touch of lemon, cumin and virgin olive oil.



MUSSABAHA

5,80 €

The hot and rustic version of hummus: tender whole chickpeas in sesame cream, garlic and lemon.



MUTABAL

7,80 €

Charcoal-roasted eggplant puree with tahini, fresh garlic, lemon and olive oil.



MOUDAMES

5,80 €

Traditional stew of broad beans cooked slowly, seasoned with fresh garlic, lemon juice, cumin and olive oil.



MUHAMARA

7,20 €

Cream of roasted red peppers and walnuts, with a touch of pomegranate molasses, olive oil and traditional spices.



LABNHEH

5,00 €

Soft cheese made from strained yogurt, extra creamy with traditional spices.



HUMMUS CON

CARNE

9,50 €

Traditional chickpea cream with sesame paste, garlic and lemon juice, topped with spiced sautéed minced meat.



MEAT FATTEH

9,00 €

Layers of crispy pita bread, warm chickpeas, spiced minced meat, garlic yogurt sauce, and toasted pine nuts.



FATTEH DE GAMBAS

10,50 €

Layers of crispy pita bread, prawns sautéed with garlic and cilantro, warm yogurt sauce, tahini and toasted nuts.



ZAYTUNA

الزيتونة



FATAYER MEAT

6,90 €

3 Thin pastry empanadas filled with spiced minced meat, onion and toasted pine nuts.



FATAYER CHEESE

6,00 €

3 artisanal empanadas filled with melted white cheeses and aromatic herbs.



PATATA HARRA

4,95 €

Golden potatoes sautéed with garlic, plenty of cilantro, natural lemon and a vibrant spicy touch.



FATAYER SPINACH

6,00 €

3 handmade empanadas filled with chopped spinach, onion and the traditional acidic touch of sumac.



FRIES

4,50 €

Homemade French Fries.



KIBBEH FRITA

7,50 €

Bulgur wheat and meat dough with a crispy crust. Filled with minced meat, onion, and toasted pine nuts.



FALAFEL

5,50 €

Specialty of spiced chickpeas and herbs, crispy on the outside and tender on the inside.



WARAK ENAB

6,80 €

6 grape leaves stuffed with a mixture of rice, tomato, parsley, and onion. Cooked with lemon and plenty of olive oil.



I. MAIN DISHES



MANOUSHE LAHME

8,00 €

Thin artisan dough with spiced minced meat, tomato and onion.



MANOUSHE JEBNE

6,50 €

Fine artisanal dough with a melting layer of traditional white cheeses.



MANOUSHE MIX

7,50 €

Fine artisan pastry baked with a delicious combination of melting traditional white cheeses and aromatic wild thyme with toasted sesame.



MANOUSHE ZAATAR

5,00 €

Fine artisanal pastry baked with an aromatic layer of thyme, toasted sesame, virgin olive oil and sumac.



ZAYTUNA

الزيتونة



MANOUSHE CHEESE & SUJUK

9,50 €

Fine artisanal dough with melted cheeses and traditional spiced beef.



MAKANEK

7,50 €

Artisan Lebanese beef sausages, spiced and sautéed. Served with a touch of pomegranate molasses for a unique sweet and sour contrast.



JAWANEH

12,00 €

Grilled chicken wings marinated in garlic, natural lemon and fresh cilantro.



LENTIL SOUP

4,80 €

Traditional Lebanese soup of yellow lentils and cumin, served with crispy pita bread and a fresh citrus touch.



II. MAIN DISHES



LAHM MESHWI

16,00 €

2 skewers of tender grilled lamb marinated with traditional spices.



SHISH TAOUK

12,50 €

2 Skewers of tender grilled chicken marinated in garlic, lemon, spices and potatoes.



MASHAWI MIX

17,90 €

3 grilled skewers: 1 lamb skewer, 1 tender chicken and 1 spiced minced beef skewer.



KAFTA MESHWI

14,50 €

3 skewers of grilled minced beef with fresh parsley, onion and traditional spices.



KAFTA WITH TAHINI

15,90 €

3 skewers of grilled marinated beef with parsley, onion and a mild sesame cream.



FAROUJ MUSAHAB

13,90 €

Half a grilled chicken, marinated in garlic, natural lemon and traditional spices.



KAFTA KHASHKHASH

15,90 €

3 Grilled minced beef with parsley, garlic and spicy tomato sauce. (optional)



KIBBEH LABANIEH

13,90€

Meat and bulgur wheat dough cooked in a warm yogurt sauce with a hint of garlic and mint.



ZAYTUNA

الزيتونة



BEEF SHAWARMA DISH

15.90 €

Juicy minced beef grilled with fresh parsley and traditional spices, served with French fries.



CHICKEN SHAWARMA DISH

13.90 €

Thin slices of chicken slowly roasted over a fire, served with toum: garlic cream and fries



CHICKEN SHAWARMA

6,50 €

Thin slices of chicken slowly roasted over a vertical fire, served with toum: garlic cream.



ARAYES BI LAHME

7,00 €

Grilled toasted pita bread filled with spiced minced beef and fresh herbs.



BEEF SHAWARMA

7,50 €

Thin strips of slow-cooked marinated beef, accompanied by fresh tomato, onion, parsley and sesame cream.



SHAWARMA SHISH TAOUK

6,50 €

Juicy chicken skewers marinated in yogurt and spices served with toum; garlic cream.



FALAFEL SANDWICH

5,00 €

Crispy pieces of spiced chickpea wrapped with fresh tomato, traditional pickles and silky sesame cream.



KAFTA SHAWARMA

6,50 €

Juicy grilled minced beef with fresh parsley and traditional spices, wrapped with tomato, onion and silky sesame cream.



KIBBEH NAYYEH

14,50 €

Traditional Lebanese beef tartare, finely minced and kneaded with bulgur wheat, spices, fresh mint, and a generous drizzle of olive oil.

III. DESSERTS AND DRINKS



BAKLAVA

€2.00 / piece

Variety to choose from in the display case: Baklava, Arabic sweets and daily specials.



KNAFEH

Traditional kataifi pastry dessert with melted cheese filling, bathed in orange blossom syrup.



ZAYTUNA

الزيتونة



KNAFEH

A variant of knafeh made with mató.



SHAAIBIYE

€3.00 / piece

Traditional dessert of filo pastry filled with set cream, crispy and bathed in syrup with pistachios.



HALAWAT EL JIBN

€2.50 / piece

Semolina and cheese rolls filled with ashta (dairy cream), bathed in syrup and topped with crushed pistachios.



COCKTAIL

6,00 € (Med.) 9,00 € (Lg.)

Refreshing Lebanese fruit cocktail with fresh fruits, avocado cream, nuts and fresh cheese.

- WATER €2.75
- SPARKLING WATER €2.75
- NESTEA €2.75
- COCA-COLA 2.75 €
- COCA-COLA ZERO 2.75 €
- FANTA LEMON/ORANGE €2.75
- AQUARIUS LEMON/ORANGE €2.75
- TONIC WATER 2.75 €
- ORANGE JUICE €2.75
- PINEAPPLE JUICE €2.75
- NATURAL LEMONADE €4.00
- LABAN AYRAN..... €4.00
- NON-ALCOHOLIC BEER €2.75
- GLASS OF NON-ALCOHOLIC WINE..... 3.00 €

- SOLO COFFEE 1.60 €
- CUT 1.70 €
- COFFEE WITH MILK €1.90
- ARABIC COFFEE 2.00 €
- RED OR GREEN TEA €2.00

- SHISHA €15.00



ZAYTUNA

الزيتونة



I. المقبلات



فتوش

€ 6.90

سلطة تقليدية، طماطم، خيار، فجل وخبز بيتا محمص، متبلة بالسماق ودبس الرمان.



تبولة

€ 8.00

سلطة لبنانية مميزة؛ بقدونس طازج إضافي، نعناع، طماطم، بصل، برغل ناعم، وصلصة ليمون تقليدية.



شمانديريا

€ 7.50

كريمة الإسكالوب المطبوخ، ممزوجة بلمسة حمضية من الليمون والكمون وزيت الزيتون البكر.



حمص

€ 6.80

كريمة الحمص التقليدية مع معجون السمسم والثوم وعصير الليمون وزيت الزيتون البكر.



متبل باذنجان

€ 7.80

هريس الباذنجان المشوي على الفحم مع الطحينة والثوم الطازج والليمون وزيت الزيتون.



حمص مسبحة

€ 5.80

النسخة الساخنة والريفيّة من الحمص: حمص كامل طري في كريمة السمسم والثوم والليمون.



محمرة

€ 7.20

كريمة الفلفل الأحمر المحمص والجوز، مع لمسة من دبس الرمان وزيت الزيتون والتوابل التقليدية.



فول مدمس

€ 5.80

يخنة تقليدية من الفول المطبوخ ببطء، متبلة بالثوم الطازج وعصير الليمون والكمون وزيت الزيتون.



حمص باللحمة

€ 9.50

كريمة الحمص التقليدية مع معجون السمسم والثوم وعصير الليمون، مغطاة باللحم المفروم المتبل والمقلي.



لبنة

€ 5.00

جبن طري مصنوع من اللبن المصفى، غني بالكريمة مع التوابل التقليدية.



فتة روبيان

€ 10.50

طبقات من خبز البيتزا المقرمش، روبيان سوتيه مع الثوم والكزبرة، صلصة زبادي دافئة، طحينة ومكسرات محمصة



فتة لحم

€ 9.00

طبقات من خبز البيتزا المقرمش، والحمص الدافئ، واللحم المفروم المتبل، وصلصة الزبادي بالثوم، والصنوبر المحمص.



ZAYTUNA

الزيتونة



فطائر جبنة

€ 6.00

ثلاث قطع إيماناداس مصنوعة يدوياً محشوة بالجبن الأبيض الذائب والأعشاب العطرية.



فطائر لحمة

€ 6.90

3 قطع من إيماناداس المعجنات الرقيقة محشوة باللحم المفروم المتبل والبصل والصنوبر المحمص.



فطائر سبانخ

€ 6.00

ثلاث قطع إيماناداس مصنوعة يدوياً محشوة بالسبانخ المفروم والبصل ولمسة السماق الحمضية التقليدية.



بطاطس حره

€ 4.95

بطاطس ذهبية مقلية مع الثوم، والكثير من الكزبرة، والليمون الطبيعي، ولمسة حارة منعشة.



كبة مقلية

€ 7.50

عجينة من البرغل واللحم بقشرة مقرمشة. محشوة باللحم المفروم والبصل والصنوبر المحمص.



رقائق البطاطس

€ 4.50

بطاطس مقلية منزلية الصنع.



ورق عنب

€ 6.80

ست ورقات عنب محشوة بخليط من الأرز والطماطم والبقدونس والبصل. مطبوخة مع الليمون وزيت الزيتون بكثرة.



فلافل

€ 5.50

طبق مميز من الحمص المتبل والأعشاب، مقرمش من الخارج وطري من الداخل.



I. الأطباق الرئيسية



منقوشة جبنة

€ 6.50

عجينة حرفية فاخرة مع طبقة ذائبة من الأجبان البيضاء التقليدية.



منقوشة لحمة

€ 8.00

عجينة رقيقة مصنوعة يدوياً محشوة بلحم مفروم متبل، طماطم وبصل.



منقوشة زعتر

€ 5.00

معجنات حرفية فاخرة مخبوزة بطبقة عطرية من الزعتر والسهمس المحمص وزيت الزيتون البكر والسماق.



منقوشة مكس

€ 7.50

معجنات حرفية فاخرة مخبوزة بمزيج لذيذ من الأجبان البيضاء التقليدية الذائبة والزعتر البري العطري مع السهمس المحمص.



ZAYTUNA

الزيتونة



مقائق سجق

€ 7.50

تقائق لحم بقري لبنانية مصنوعة يدوياً، متبلة ومقلية. تقدم مع لمسة من دبس الرمان لإضفاء تباين فريد بين المذاق الحلو والحامض.



منقوشة جبنة وسجق

€ 9.50

عجينة حرفية فاخرة مع أجبان ذائبة ولحم بقري متبل على الطريقة التقليدية.



شوربة العدس

€ 4.80

شوربة لبنانية تقليدية من العدس الأصفر والكمون، تقدم مع خبز البيت المقدش ولمسة من الحمضيات الطازجة.



جوانح دجاج

€ 12.00

أجنحة دجاج مشوية متبلة بالثوم والليمون الطبيعي والكزبرة الطازجة.



II. الأطباق الرئيسية



شيش طاووق

€ 12.50

سيخان من الدجاج المشوي الطري المتبل بالثوم والليمون والتوابل والبطاطس.



لحم مشوي

€ 16.00

سيخان من لحم الضأن المشوي الطري المتبل بالتوابل التقليدية.



كفتة مشوي

€ 14.50

ثلاثة أسياخ من لحم البقر المفروم المشوي مع البقدونس الطازج والبصل والتوابل التقليدية.



مشاوي مكس

€ 17.90

3 أسياخ مشوية؛ سيخ واحد من لحم الضأن، وسيخ واحد من الدجاج الطري، وسيخ واحد من لحم البقر المفروم المتبل.



نص فروج مسح

€ 13.90

نصف دجاجة مشوية منزوعة العظم، متبلة بالثوم والليمون الطبيعي والتوابل التقليدية.



كفتة بالطحينة

€ 15.90

ثلاثة أسياخ من لحم البقر المتبل المشوي مع البقدونس والبصل وكريمة السمسم الخفيفة.



كبة بلبن

€ 13.90

عجينة من اللحم والقمح البرغل مطبوخة في صلصة زبادي دافئة مع لمسة من الثوم والنعناع.



كفتة خاشخاش

€ 15.90

3. لحم بقري مفروم مشوي مع بقدونس و ثوم وصلصة طماطم حارة. (اختياري)



ZAYTUNA

الزيتونة



صحن شاورما الدجاج

€ 13.90

شرائح رقيقة من الدجاج مشوية ببطء على نار عمودية، تقدم مع التوم: كريمة الثوم والبطاطا المقلية



صحن شاورما لحم

€ 15,90

لحم بقري مفروم طري مشوي مع بقدونس طازج وتوابل تقليدية، يقدم مع بطاطا مقلية.



عرايس لحمة

€ 7.00

خبز بيتا محمص ومشوي محشو بلحم بقري مفروم متبل وأعشاب طازجة.



شاورما دجاج

€ 6.50

شرائح رقيقة من الدجاج مشوية ببطء على نار عمودية، تقدم مع التوم: كريمة الثوم.



ساندوتش شيش طاووق

€ 6.50

أسيخ دجاج طرية متبلة بالزبادي والتوابل تقدم مع الثومية: كريمة الثوم.



شاورما لحم

€ 7.50

شرائح رقيقة من لحم البقر المتبل المطبوخ ببطء، مصحوبة بالطماطم الطازجة والبصل والبقدونس وكريمة السمسم.



شاورما كفتة

€ 6.50

لحم بقري مفروم مشوي شهي مع بقدونس طازج وتوابل تقليدية، ملفوف بالطماطم والبصل وكريمة السمسم الناعمة.



ساندوتش فلافل

€ 5.00

قطع مقرمشة من الحمص المتبل ملفوفة بالطماطم الطازجة والمخللات التقليدية وكريمة السمسم الناعمة.



كبة نيّة

€ 14,50

كبة نيّة لبنانية تقليدية من لحم مع البرغل والنعناع وزيت الزيتون



III. الحلويات والمشروبات

كنافة

حلو الكنافة التقليدية محشوة بالجبن الذائب، ومغمورة بشراب زهر البرتقال.



بقلاوة

€ 2.00 / للقطعة

تشكيلة متنوعة للاختيار من بينها في واجهة العرض: البقلاوة، والحلويات العربية، والأطباق اليومية الخاصة.



ZAYTUNA

الزيتونة



شعبية

3.00 € / للقطعة

حلوى تقليدية من عجينة الفيلو محشوة بكريمة متماسكة، مقرمشة ومغطاة بشراب الفستق.



كنافة

نوع من الكنافة مصنوع من دقيق الماتو.



كوكتيل

9,00 € (كبير) • (وسط) 6,00 €

كوكتيل لبناني منعش من الفواكه الطازجة مع كريمة الأفوكادو والمكسرات والجبن الطازجة.



حلاوة الجبن

2.50 € / للقطعة

لفائف السميد والجبن محشوة بالقشطة (كريمة الألبان)، مغموسة في القطر ومغطاة بالفستق المطحون.



- ماء € 2.75
- مياه غازية € 2.75
- نيسيتا € 2.75
- كوكا كولا € 2.75
- كوكاكولا زيرو € 2.75
- فانتا ليمون/برتقال € 2.75
- ليمون/برتقال € 2.75
- ماء تونيك € 2.75
- عصير برتقال € 2.75
- عصير أناناس € 2.75
- عصير ليمون طبيعي € 4.00
- لبن عيران € 4.00
- بيرة غير كحولية € 2.75
- كأس من النبيذ غير الكحولي € 3.00

- قهوة سولو € 1.60
- قطع € 1.70
- قهوة بالحليب € 1.90
- قهوة أرابيكا € 2.00
- شاي أحمر أو أخضر € 2.00



- شيشة € 15.00



ZAYTUNA

الزيتونة



I. ENTRANTS



TABULEH

8,00 €

Amanida exclusiva Libanesa; extra de julivert fresc, menta, tomàquet, ceba, bulgur fi i amaniment tradicional de llimona.



FATOUSH

6,90 €

Amanida tradicional, tomàquet, cogombre, rave i pa pita torrat, amanida amb sumac i melassa de magrana.



HUMMUS

6,80 €

Crema tradicional de cigrons amb pasta de sèsam, all, suc de llimona i oli d'oliva verge.



SHMANDERIA

7,50 €

Crema de patates cuites i saltejades, amanida amb un toc cítric de llimona, comí i oli d'oliva verge.



MUSABAHA

5,80 €

La versió calenta i rústica de l'hummus: cigrons sencers tendres en crema de sèsam, all i llimona.



MUTÀBAL

7,80 €

Crema d'albergínia rostida al carbó amb tahini, all fresc, llimona i oli d'oliva.



MOUDAMES

5,80 €

Guisat tradicional de faves cuinades a foc lent, amanides amb all fresc, suc de llimona, comí i oli d'oliva.



MUHAMARA

7,20 €

Crema de pebrots vermells rostits i nous, amb un toc de melassa de magrana, oli d'oliva i espècies tradicionals.



LABNHEH

5,00 €

Formatge suau de iogurt colat, extra cremós amb espècies tradicionals.



HUMMUS AMB CARN

9,50 €

Crema tradicional de cigrons amb pasta de sèsam, all i suc de llimona, coronada amb carn picada saltada especiada.



FATTEH DE CARN

9,00 €

Capes de pa pita cruixent, cigrons calents, carn picada especiada, salsa de iogurt a l'all i pinyons torrats.



FATTEH DE GAMBAS

10,50 €

Capes de pa pita cruixent, gambes saltejades amb all i coriandre, salsa tèbia de iogurt, tahini i fruits secs torrats



ZAYTUNA

الزيتونة



FATAYER CARN

6,90 €

3 Crestes de massa fina
farcides de carn picada
especiada, ceba i pinyons
torrats.



FATAYER FORMATGE

6,00 €

3 crestes artesanals farcida
de formatges blancs fosos i
herbes aromàtiques.



PATATA HARRA

4,95 €

Patates daurades saltejades
amb all, abundant coriandre,
llimona natural i un vibrant
toc picant.



FATAYER ESPINAQUES

6,00 €

3 crestes artesanals
farcida d'espinaes picats,
ceba i el toc àcid
tradicional del sumac.



PATATES FREGIDES

4,50 €

Patates Frites casolanes.



KIBBEH FRITA

7,50 €

Massa de blat bulgur i carn
amb crosta cruixent. Farcides
de carn picada, ceba i
pinyons torrats.



FALÀFEL

5,50 €

Especialitat de cigrons
especiats i herbes, cruixents
per fora i tendres per dins.



WARAK EENAB

6,80 €

6 Fulles de parra farcides de
barreja d'arròs, tomàquet,
julivert i ceba. Cuinades
amb llimona i oli d'oliva
abundant.



I. PLATS PRINCIPALS



MANOUSHE LAHME

8,00 €

Fina massa artesanal amb carn
picada especiada, tomàquet i
ceba.



MANOUSHE JEBNE

6,50 €

Fina massa artesanal amb
una fundent capa de
formatges blancs
tradicionals.



MANOUSHE MIX

7,50 €

Fina massa artesanal fornejada
amb una deliciosa combinació
de fundents formatges blancs
tradicionals i aromàtica farigola
salvatge amb sèsam torrat.



MANOUSHE ZAATAR

5,00 €

Fina massa artesanal enforada
amb una aromàtica capa de
farigola, sèsam torrat, oli d'oliva
verge i sumac.



ZAYTUNA

الزيتونة



MANOUSHE FORMATGE I SUJUK

9,50 €

Fina massa artesanal amb formatges fosos i vedella tradicional especiada.



MAKANEK

7,50 €

Salsitxes libaneses artesanals de vedella especiades i saltejades. Se serveixen amb un toc de melassa de magrana per a un contrast agre dolç únic.



JAWANEH

12,00 €

Aletes de pollastre a la brasa marinades en all, llimona natural i coriandre fresc.



SOPA DE LLENTIES

4,80 €

Sopa tradicional libanesa de lenties grogues i comí, servida amb cruixents de pa pita i un toc cítric fresc.



II. PLATS PRINCIPALS



LAHM MESHWI

16,00 €

2 pinxos de xai tendre a la graella marinats amb espècies tradicionals.



SHISH TAOUK

12,50 €

2 pinxos de pollastre tendre a la graella marinades en all, llimona, espècies i patates.



MASHAWI MIX

17,90 €

3 pinxos a la graella; 1 broqueta de xai, 1 pollastre tendre i 1 de vedella picada especiada.



KAFTA MESHWI

14,50 €

3 pinxos de vedella picada a la graella amb julivert fresc, ceba i espècies tradicionals.



KAFTA TAHINI

15,90 €

3 pinxos de Vedella marinada a la graella amb julivert, ceba i suau crema de sèsam.



FAROUJ MUSAHAB

13,90 €

Mig pollastre desossat a la brasa, marinat en all, llimona natural i espècies tradicionals.



KAFTA KHASHKHASH

15,90 €

3 Vedella picada a la graella amb julivert, all i salsa de tomàquet picant. (opcional)



KIBBEH LABANIEH

13,90 €

Massa de carn i blat bulgur cuinat amb una salsa de iogurt calent amb toc d'all i menta.



ZAYTUNA

الزيتونة



PLAT SHAWARMA VEDELLA

15,90 €

Plat de vedella sucosa picada a la graella amb julivert fresc i espècies tradicionals, acompanyat amb patates fregides.



PLAT SHAWARMA POLLASTRE

13,90 €

Fines làmines de pollastre rostides lentament al foc, servides amb toum: crema d'all i patates fregides



SHAWARMA DE POLLASTRE

6,50 €

Fines làmines de pollastre rostides lentament al foc vertical, servides amb toum: crema d'all.



ARAYES BI LAHME

7,00 €

Pa pita torrat a la graella farcit de vedella picada especiada i herbes fresques.



SHAWARMA DE VEDELLA

7,50 €

Fines tires de vedella marinada al foc lent, acompanyades de tomàquet fresc, ceba, julivert i crema de sèsam.



SHAWARMA SHISH TAOUK

6,50 €

Broquetes sucoses de pollastre marinades en iogurt i espècies acompanyades de toum; crema dall.



SANDVITX DE FALAFEL

5,00 €

Peces cruixents de cigró especiat embolicades amb tomàquet fresc, adobats tradicionals i sedosa crema de sèsam.



SHAWARMA KAFTA

6,50 €

Sucosa vedella picada a la graella amb julivert fresc i espècies tradicionals, embolicada amb tomàquet, ceba i sedosa crema de sèsam. (tahini)



KIBBEH NAYYEH

14,50 €

“Tàrtar” libanès tradicional de carn de vedella, picada i amasada amb blat burgol, espècies, menta fresca i un toc generós d’oli d’oliva.

III. POSTRES I BEGUDES



BAKLAVA

2,00 € / peça

Varietat a escollir en vitrina: Baklava, dolços àrabs i especialitats del dia.



KNAFEH

Postres tradicionals de massa kataifi amb farcit de formatge fos, banyat en almívar de tarongina.

