Fayrouz Restaurant

ХОЛОДНАЯ MEZZA

**Labenah –** нежная творожная паста с чесноком 32 LE

**Tabouleh –**  нежная творожная паста, петрушка, помидор и измельченные зерна пшеницы 28 LE

**Mehamara –** лаваш-салат с помидорами, зеленым перцем и оливковым маслом 32 LE

**Fatouch –** паста с сезонными овощами и соком лайма и оливкого масла 27 LE

**Raheb –** копченый баклажан, кунжут, сок лайма 28 LE

СУПЫ

**Чечевичный** суп 38 LE или **Вермишелевый** суп 38 LE

 ГОРЯЧАЯ MEZZA

**Kebba –** сырный Sambousek 42 LE

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

**Shish Tawook –** мясо, маринованое в чесноке, соке лайма, и тмине. Подается с азиатским рисом и овощами гриль 110 LE

ИЛИ

**Shish Kebab –** говядина, маринованная по древним рецептам восточной кухни. Подается с азиатским рисом и овощами гриль 105 LE

ИЛИ

**Lamb Kofta –** фарш из баранины, заправленный луком и восточными пряностями 115 LE

ИЛИ

**Samaka Harra –** запеченная рыба, с острыми овощами (Рататуй). Подается с рисом. 120 LE

**Fayrouz Mixed Meshwi –** shish kebab, shish tawook, кофта и перепел, подается с Тахиной 125 LE

**Chicken Mesahab –** курица гриль, маринованная в восточных травах, чесноке, лимонном соке 105 LE

**Grilled Quail –** два перепела гриль, маринованных в азиатских специях и поданых с Тахиной 105 LE

ДЕСЕРТЫ

**Mouhallabiah –** Восточный молочный пудинг с сиропом 45 LE

**Rice Pudding -** традиционный восточный рисовый десерт 45 LE

**Fresh Fruits –** блюдо свежих сезонных фруктов 60 LE

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Кофта с рисом или картофелем 50 LE

Shish Tawook с рисом или картофелем 50 LE