



sage
LEBANESE CUISINE

Fattoush · 39 zł

Tradycyjna sałatka libańska, zwieńczona aromatycznym dressingiem z melasą z granatu z sumakiem

Tabbouleh · 36zł

orzeźwiająca sałatka której głównym składnikiem jest natka pietruszki, namoczona kasza bulgur oraz dressing cytrynowy

Hommos · 29zł

Kremowa pasta z gotowanej ciecierzycy z pastą sezamową, cytryną i oliwą z oliwek

Hommos trio · 41zł

Kremowa pasta z gotowanej ciecierzycy w 3 smakach – klasyczna z orzechami i sumakiem, ziołowa z pesto, oraz z pastą z pieczonego buraka

Baba Ghanouj · 35zł

Pasta z grilowanego bakłażana z tahini, cytryną , jogurtem czosnkowym i cebulką dymką

Muhammara · 39zł

Kremowa pasta z papryki i orzechów włoskich z dodatkiem melasy z granatu posypana orzechmi włoskimi

Labneh · 19zł

Kremowy ser z oliwkami i oliwą z oliwek, podany ze smażoną pitą z zaatarem

Toum · 20zł

Puszysty krem czosnkowy

Shanklish · 39zł

Pikantny ser z ziołami domowej roboty, podany z pomidorami i cebulą

Basterma · 39zł

Suszona wołowina z kozieradką, czosnkiem i papryką, serwowana z roszponką i cytryną



sage
LEBANESE CUISINE

Kafta Nayeh · 54zł

Tatar wołowy z kremem czosnkowym i domowymi piklami

Sambousek Lahme · 28zł

Smażone pierogi nadziewane farszem wołowo-jagnięcym

Beef Hummus · 39zł

Kremowa pasta z gotowanej ciecierzycy z sezamem, podana ze smażoną wołowiną, orzechami pinii i liśmi mięty

Kasbet Djaj · 34zł

Delikatna wątróbka drobiowa, smażona na maśle z czosnkiem i cytryną, wykończona melasą z granatu, świeżym granatem, orzechami nerkowca oraz natką pietruszki

Rakakat Cheese · 26zł

Chrupiące rurki z ciasta filo nadziane farszem z sera akawi, mozarelli i fety z cebulą i pietruszką

Rakakat Chicken · 26zł

Chrupiące rurki z ciasta filo faszerowane kurczakiem, podane z sosem jogurtowo-miętowym

Falafel · 34zł

Kotleciki z ciecierzycy i białej fasoli z tahini, podane z sosem tarator, domowymi piklami oraz natką pietruszki

Fatet Betenjan · 59zł

Połączenie aromatycznego Baba Ghanouj, grillowanych krewetek, sosu jogurtowego oraz orzechów pinii i nerkowca, obficie posypane smażonym chlebem pita oraz polane gorącym buerre noisette

Krayides · 49zł

Krewetki tygrysie smażone w emulsji czosnkowo-kolendrowej

Batata Harra · 24zł

Pikantne, potrójnie smażone ziemniaki

SHOURBET ADDASS



sage
LEBANESE CUISINE

Khobz Saj · 9zł

Świeży, libański chleb wypiekany na miejscu

Manoushe Zaatar · 19zł

Świeży, libański chleb z zaatarem, serwowany z warzywami

Manoushe Jebne · 25zł

Świeży, libański chleb z serem akawi i mozzarellą, serwowany z warzywami

Manoushe Lahme · 39zł

Świeży, libański chleb z farszem wołowo-jagnięcym, serwowany z warzywami

Shourbet Addass · 26zł

Zupa z soczewicy, podana z pitą i cytryną

Shourbet Alkurath · 27zł

Krem z pora z kwaśną śmietaną

Kibbeh · 36zł

Flagowe danie kuchni Libanu – forma wytrawnej zapiekanki – ciasto z kaszy bulgur, nadziane farszem jagnięco-wołowym z orzechami sosnowymi, podane z miętowym jogurtem

Kafta · 69zł

Szaszłyki wołowo-jagnięce, podane z orientalnym ryżem lub frytkami, grillowaną pitą z sosem harissa, sałatką biwaz oraz hummusem ziołowym

Shish Taouk · 45zł

Szaszłyki z kurczaka marynowanego w jogurcie i bliskowschodnich przyprawach, podane z orientalnym ryżem lub frytkami, grillowaną pitą z sosem harissa, sałatką biwaz i kremem czosnkowym

Lahme Mashawi · 89zł

Szaszłyki z antrykotu wołowego podane z grillowanymi warzywami, orientalnym ryżem lub frytkami, grillowaną pitą z sosem harissa, sałatką biwaz oraz hummusem klasycznym

LAHME MASHAWI





sage
LEBANESE CUISINE

MOUSAKA



Kastaleta Ghanam · 149zł

Kotlety jagnięce w aromatycznej ziołowej panierce, podane z ziołowym hummusem

Mix Grill · 229zł

Kompozycja grillowanych mięs z dodatkami: grillowanymi warzywami, grillowaną pitą z sałatką biwaz, orientalnym ryżem, frytkami, klasycznym hummusem oraz kremem czosnkowym

Burger Libański · 69zł

Burger wołowo-jagnięcy z domową sałatką colesław i frytkami

Kharouf · 109zł

Konfitowana noga jagnięca, podana z orientalnym ryżem, salsą verde oraz orzechami nerkowca

Burghul a Banadoura · 49zł

Bulgur, gotowana ciecierzycy, podane z miętowym jogurtem i smażoną, chrupiącą cebulą oraz świeżym pomidorem

Moussaka · 59zł

Bakłażan zapiekany w gęstym sosie pomidorowym z dodatkiem ciecierzycy i konfitowanego czosnku, doprawiony kombinacją kuminu i mieszanki 7 przypraw

Samak Meshwe · 129zł

Grillowana Dorada w całości podawana z grillowanymi warzywami i sosem cytrynowym

Krayedis Meshwe · 119zł

Szaszłyk z krewetek tygrysich podany na orientalnym ryżu z sosem szafranowym

Sayadieh · 89zł

Smażony filet z dorsza atlantyckiego podany na orientalnym ryżu, z sosem bisque tahini, smażoną chrupiącą cebulą oraz orzechami nerkowca

SAYADIYEH





sage
LEBANESE CUISINE

Crème Brulee · 29zł

Aksamitny waniliowy krem na bazie żółtek i słodkiej śmietanki, z dodatkiem czarnych kandyzowanych oliwek z aromatem płatków róż i kwiatów pomarańczy

Knefeh · 29zł

Połączenie chrupiącego ciasta Kadaif z masą z sera akawi i mozzarelli, zwieńczone syropem cukrowym z aromatem płatków róży i kwiatów pomarańczy

Pistachio Halva Fudge · 35zł

Miękkie ciastko z białej czekolady, zwieńczone kremem chałwowym z pistacjami oraz watą Piżmaniye

KOKTAJLE - LIBAŃSKIE SPECJALNOŚCI

Ruby Pearl of Beirut · 30 PLN

arak, sok z granatu, sok z cytryny, syrop miodowy, woda różana

Orange Blossom White Lady · 32 PLN

gin, syrop cukrowy, sok z cytryny, woda z kwiatów pomarańczy, białko

Beirut Express · 35 PLN

wódka, cold brew z libańskiej kawy z kardamonem, tahini

Pomegranate Arak Sour · 34 PLN

arak, sok z granatu, sok z cytryny, syrop cukrowy, mięta, białko

Lebanese Rose Spritz · 39 PLN

gin, syrop różany, prosecco, woda gazowana