



sage
CUISINE INSPIRED BY MIDDLE EAST





sage

SET MENU

Tasting menu — selections by the chef

WARIANT 1 · SET 1

(recommended for 2 guests) / (recommended for 2 guests)

179 zł/ 1 osoba, 348 zł/ 2 osoby

Tabbouleh - natka pietruszki, bulgur, pomidor, cebula, dressing cytrynowy
parsley, bulgur, tomato, onion, lemon dressing

Hummus - kremowa pasta z ciecierzycy z tahini, cytryną i oliwą z oliwek
creamy chickpea purée with tahini, lemon and olive oil

Muhammara - pasta z grillowanej papryki i orzechów włoskich z melasą z granatu
spread of grilled red-pepper and walnut spread with pomegranate molasses

Labneh - kremowy ser z oliwą z oliwek, podany ze smażoną pitą z zaatarem
creamy strained cheese with olive oil and za'atar pita

Kasbet Djiej - wątróbka drobiowa z czosnkiem, cytryną, melasą z granatu i nerkowcami
chicken livers with garlic, lemon, pomegranate molasses and cashews

Rakakat Mix - rurki z ciasta filo: serowe oraz z kurczakiem
filo rolls: cheese and chicken

Batata Harra - pikantne, potrójnie smażone ziemniaki
spicy triple-cooked potatoes

Domowe pikle - domowej roboty pikle warzywne
house-made vegetable pickles

Danie głównie do wyboru · Main course of your choice

Shish taouk - 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.

Chicken skewers marinated in yoghurt and Middle Eastern spices, served with oriental rice or fries, grilled pita with harissa, biwaz salad and garlic cream.

Kibbeh - Flagowe danie kuchni Libanu - wytrawna zapiekanka z kaszy bulgur, nadziewana farszem jagnięco-wołowym z orzechami sosnowymi, podana z jogurtem miętowym i pomidorami.

The flagship dish of Lebanese cuisine - a savoury bulgur bake stuffed with lamb, beef and pine nuts, served with mint yoghurt and tomatoes.

Moussaka - Bakłażan zapiekany w gęstym sosie pomidorowym z ciecierzycą i konfitowanym czosnkiem, doprawiony kminem i mieszanką siedmiu przypraw, podawany z ryżem.

Aubergine baked in a rich tomato sauce with chickpeas and confit garlic, seasoned with cumin and a seven-spice blend, served with rice.

Burghul a Banadoura - Bulgur z ciecierzycą, podany z miętowym jogurtem, chrupiącą cebulą i świeżym pomidorem.

Bulgur with chickpeas, served with mint yoghurt, crispy onion and fresh tomato.

Wszystkie sety serwowane są w stylu mezze - do dzielenia przy stole.

All sets are served mezze-style, to be shared at the table.





sage

SET MENU

Tasting menu — selections by the chef

WARIANT 2 · SET 2

(rekomendowany dla 2 osób) / (recommended for 2 guests)

489 zł

Fattoush - tradycyjna sałatka libańska z pomidorem, miętą i dressingiem z melasy z granatu
traditional Lebanese salad with tomato, mint and pomegranate-molasses dressing

Muhammara - pasta z grillowanej papryki i orzechów włoskich z melasą z granatu
spread of grilled red-pepper and walnut spread with pomegranate molasses

Hummus Trio - trzy smaki: klasyczny z orzechami i sumakiem, ziołowy z pesto,
z pieczonego buraka
three flavours: classic with nuts and sumac, herbal with pesto, roasted-beetroot

Baba Ghanouj - pasta z grillowanego bakłażana z tahini, cytryną i jogurtem czosnkowym
grilled-aubergine purée with tahini, lemon and garlic yoghurt

Rakakat Mix - rurki z ciasta filo: serowe oraz z kurczakiem
filo rolls: cheese and chicken

Falafel - kotleciki z ciecierzycy i białej fasoli z tahini, sosem tarator i piklami
chickpea and white-bean fritters with tahini, tarator sauce and pickles

Sambousek - smażone pierogi z farszem wołowo-jagnięcym
fried pastries with beef and lamb

Krayides - krewetki smażone w emulsji czosnkowo-kolendrowej
prawns sautéed in garlic and coriander emulsion

Danie główne · Main course

Mix Grill

kompozycja grillowanych mięs i warzyw, pita, biwaz, ryż, frytki, hummus, krem czosnkowy
selection of grilled meats and vegetables, pita, biwaz salad, rice, fries, hummus, garlic cream

Wszystkie sety serwowane są w stylu mezze - do dzielenia przy stole.
All sets are served mezze-style, to be shared at the table.





sage

SET MENU

Tasting menu — selections by the chef

WARIANT 3 · SET 3

(z butelką wina lub czterema dowolnymi drinkami; rekomendowany dla min. 3 osób)
(with a bottle of wine or four cocktails of your choice; recommended for 3 or more guests)

899 zł

Tabbouleh - natka pietruszki, bulgur, pomidor, cebula, dressing cytrynowy
parsley, bulgur, tomato, onion, lemon dressing

Muhammara - pasta z grillowanej papryki i orzechów włoskich z melasą z granatu
spread of grilled red-pepper and walnut spread with pomegranate molasses

Hummus Trio - trzy smaki: klasyczny z orzechami i sumakiem, ziołowy z pesto, z pieczonego buraka
three flavours: classic with nuts and sumac, herbal with pesto, roasted-beetroot

Basterma - suszona wołowina z kozieradką, czosnkiem i papryką, z roszponką i cytryną
cured beef with fenugreek, garlic and paprika, lamb's lettuce and lemon

Labneh - kremowy ser z oliwą z oliwek, smażona pita z zaatarem
creamy strained cheese with olive oil and za'atar pita

Rakakat Mix - rurki z ciasta filo: serowe oraz z kurczakiem
filo rolls: cheese and chicken

Krayides - krewetki smażone w emulsji czosnkowo-kolendrowej
prawns sautéed in garlic and coriander emulsion

Falafel - kotleciki z ciecierzycy i białej fasoli z tahini, sosem tarator i piklami
chickpea and white-bean fritters with tahini, tarator sauce and pickles

Danie główne · Main course

Mix Grill - kompozycja grillowanych mięs i warzyw, pita, biwaz, ryż, frytki, hummus, krem czosnkowy
selection of grilled meats and vegetables, pita, biwaz salad, rice, fries, hummus, garlic cream

Deser 1 · Dessert 1

Crème Brûlée - waniliowy krem z kandyzowanymi czarnymi oliwkami, w aromacie róży i kwiatów pomarańczy
vanilla custard with candied black olives, scented with rose and orange blossom

Deser 2 · Dessert 2

Pistachio Halva Fudge - ciastko z białej czekolady z kremem chałwowym, pistacjami i watą pişmaniye
white-chocolate cake with halva cream, pistachios and pişmaniye floss

Wszystkie sety serwowane są w stylu mezze - do dzielenia przy stole.
All sets are served mezze-style, to be shared at the table.



BABA GHANOUJ



LABNEH

MUHAMMARA



HUMMUS TRIO



KAFTA NAYEH



FATTOUSH



TABBOULEH



BASTERMA



HUMMUS





sage

ZIMNE MEZZE / COLD MEZZE

Fattoush 350g · 39 zł

Tradycyjna sałatka libańska z pomidorem i miętą zwieńczona aromatycznym dressingiem z melasy z granatu i sumaku.
Traditional Lebanese salad with tomato and mint, finished with a fragrant pomegranate-molasses and sumac dressing.

Tabbouleh 200g · 36 zł

Orzeźwiająca sałatka z natki pietruszki, namoczonego bulguru, pomidora i cebuli podana z dressingiem cytrynowym.
A refreshing salad of parsley, soaked bulgur, tomato and onion with a lemon dressing.

Hummus 160g · 29 zł

Kremowa pasta z gotowanej ciecierzycy z pastą sezamową, cytryną i oliwą z oliwek.
Creamy chickpea purée with sesame paste, lemon and olive oil.

Hummus Trio 250g · 41 zł

Kremowa pasta z gotowanej ciecierzycy w trzech smakach: klasyczna z orzechami i sumakiem, ziołowa z pesto oraz z pastą z pieczonego buraka.
Creamy chickpea purée in three flavours: classic with nuts and sumac, herbal with pesto, and roasted-beetroot.

Baba Ghanouj 160g · 35 zł

Pasta z grillowanego bakłażana z tahini, cytryną, jogurtem, czosnkiem i cebulką dymką.
Grilled-aubergine purée with tahini, lemon, yoghurt, garlic and spring onion.

Muhammara 160g · 39 zł

Kremowa pasta z grillowanej papryki i orzechów włoskich z melasą z granatu, posypana orzechami włoskimi.
Creamy spread of grilled red-pepper and walnut spread with pomegranate molasses, finished with crushed walnuts.

Labneh 180g · 25 zł

Kremowy ser z oliwą z oliwek podany ze smażoną pitą z zaatarem.
Creamy strained cheese with olive oil served with fried za'atar pita.

Toum 60g · 20 zł

Puszysty krem czosnkowy.
A fluffy whipped-garlic cream.

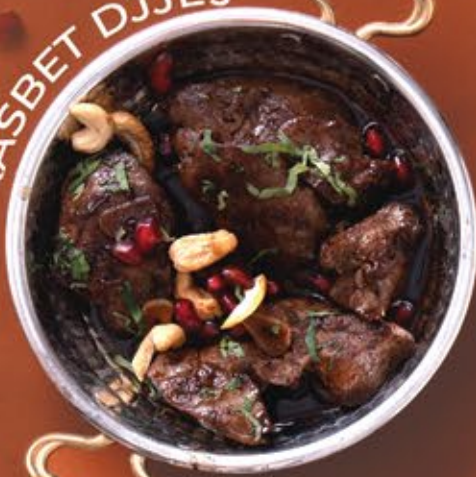
Basterma 110/90g · 39 zł

Suszona wołowina z kozieradką, czosnkiem i papryką serwowana z roszponką i cytryną.
Cured beef with fenugreek, garlic and paprika served with lamb's lettuce and lemon.

Kafta Nayeh 160/80g · 54 zł

Tatar wołowy z kremem czosnkowym podawany z pitą.
Beef tartare with garlic cream served with pita.

KASBET DJJEJ



RAKAKAT CHEESE





sage

CIEPŁE MEZZE / HOT MEZZE

Sambousek Lahme 160g · 32 zł

Smażone pierogi nadziewane farszem wołowo-jagnięcym.

Fried pastries filled with beef and lamb.

Beef Hummus 180g · 39zł

Kremowa pasta z gotowanej ciecierzycy z pastą sezamową podana ze smażoną wołowiną, orzechami pinii i liśćmi mięty.

Creamy chickpea hummus topped with sautéed beef, pine nuts and fresh mint.

Kasbet Djiej 150g · 34zł

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

Tender chicken livers sautéed in butter with garlic and lemon served with pomegranate molasses, fresh pomegranate, cashews and parsley.

Rakakat Cheese 130g · 26zł

Chrupiące rurki z ciasta filo nadziewane serem akawi, mozzarellą i fetą z cebulą i pietruszką.

Crispy filo rolls filled with akkawi, mozzarella and feta, with onion and parsley.

Rakakat Chicken 130g · 26zł

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

Crispy filo rolls stuffed with chicken served with mint-yoghurt sauce.

Falafel 220g · 34zł

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

Chickpea and white-bean fritters with tahini, served with tomato, tarator sauce, house pickles and parsley.

Kraydes 160g · 49zł

Krewetki smażone w emulsji czosnkowo-kolendrowej.

Prawns sautéed in a garlic and coriander emulsion.

Batata Harra 150g · 24zł

Pikantne potrójnie smażone ziemniaki.

Spicy triple-cooked potatoes.

SHOURBET ADDASS



FALAFEL





sage

PROSTO Z PIECA / FROM THE OVEN

Khobz 150g · 9zł

Świeży chleb wypiekany na miejscu w stylu bliskowschodnim.

Fresh Middle Eastern-style flatbread.

Manoushe Zaatar 150g · 19zł

Świeży chleb w stylu bliskowschodnim z zaatarem, serwowany z warzywami.

Fresh Middle Eastern-style flatbread with za'atar, served with vegetables.

Manoushe Jebne 180g · 25zł

Świeży chleb w stylu bliskowschodnim z serem akawi i mozzarellą, serwowany z warzywami.

Fresh Middle Eastern-style flatbread with akkawi and mozzarella, served with vegetables.

Manoushe Lahme 180g · 39zł

Świeży chleb w stylu bliskowschodnim z farszem wołowo-jagnięcym, serwowany z warzywami.

Fresh Middle Eastern-style flatbread topped with beef and lamb, served with vegetables.

ZUPY / SOUPS

Shourbet Addass 350g · 26zł

Zupa z soczewicy podana z pitą i cytryną.

Lentil soup served with pita and lemon.

Shourbet Alkurath 350g · 27zł

Krem z pora z kwaśną śmietaną.

Cream of leek with sour cream.

MOUSAKA



KIBBEH





sage

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Kibbeh 200g · 59zł

Flagowe danie kuchni bliskowschodniej - wytrawna zapiekanka z kaszy bulgur, nadziewana farszem jagnięco-wołowym z orzechami sosnowymi podana z jogurtem miętowym i pomidorami.

The flagship dish of Middle Eastern-style cuisine - a savoury bulgur bake stuffed with lamb, beef and pine nuts served with mint yoghurt and tomatoes.

Fatet Kraydes 300g · 59zł

Połączenie aromatycznego baba ghanouj, smażonych krewetek, sosu jogurtowo-miętowego oraz orzechów pinii i nerkowca, obficie posypane smażoną pitą i polane gorącym beurre noisette.

A combination of fragrant baba ghanouj, sautéed prawns, mint-yoghurt sauce, pine nuts and cashews, generously topped with fried pita and hot beurre noisette.

Kharouf 350g · 109zł

Konfitowana, szarpana noga jagnięca podana z orientalnym ryżem, salsą verde i orzechami nerkowca.

Pulled confit lamb shank served with oriental rice, salsa verde and cashews.

Burghul a Banadoura 300g · 49zł

Bulgur z ciecierzycą podany z miętowym jogurtem, chrupiącą cebulą i świeżym pomidorem.

Bulgur with chickpeas served with mint yoghurt, crispy onion and fresh tomato.

Moussaka 350g · 59zł

Bakłażan zapiekany w gęstym sosie pomidorowym z ciecierzycą i konfitowanym czosnkiem, doprawiony kminem i mieszanką siedmiu przypraw, podawany z ryżem.

Aubergine baked in a rich tomato sauce with chickpeas and confit garlic, seasoned with cumin and a seven-spice blend, served with rice.

Sayadieh 350/180g · 89zł

Smażony filet z sandacza podany na orientalnym ryżu, z sosem bisque z tahini, chrupiącą cebulą i orzechami nerkowca.

Pan-fried pike-perch fillet on oriental rice, with a bisque-tahini sauce, crispy onion and cashews.



MIX GRILL



KAFTA





sage

DANIA GŁÓWNE Z GRILLA / GRILL SPECIALTIES

Kafta 400/180g · 69zł

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

Beef-and-lamb cutlets served with oriental rice or fries, grilled pita with harissa, biwaz salad and herbed hummus.

Shish Taouk 400/180g · 55zł

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

Chicken skewers marinated in yoghurt and Middle Eastern spices served with oriental rice or fries, grilled pita with harissa, biwaz salad and garlic cream.

Lahme Mashawi 400/180g · 89zł

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

Beef rib-eye skewers served with grilled vegetables, oriental rice or fries, grilled pita with harissa, biwaz salad and classic hummus.

Kastaleta Ghanam 400g · 149zł

Kotleciki jagnięce w aromatycznej, ziołowej panierce podane z orientalnym ryżem lub frytkami, grillowanymi warzywami i ziołowym hummusem.

Lamb cutlets in a fragrant herb crust served with oriental rice or fries, grilled vegetables and herbed hummus.

Mix Grill 540g · 229zł

Kompozycja grillowanych mięs i warzyw z grilla, z pitą i sałatką biwaz, orientalnym ryżem, frytkami, klasycznym hummusem i kremem czosnkowym. Danie serwujemy z domowymi piklami.

A selection of grilled meats with grilled vegetables, pita and biwaz salad, oriental rice, fries, classic hummus and garlic cream. This dish is served with home made pickles.

Burger Libański 450/160g · 69zł

Burger wołowy z domową sałatką coleslaw, frytkami i domowymi piklami.

Beef burger with house coleslaw, fries and house pickles.

Samak Meshwe 500/350g · 129zł

Filetowana dorada podawana z warzywami z grilla i sosem cytrynowym.

Filleted sea bream served with grilled vegetables and lemon sauce.

Kraydes Meshwe 180g · 119zł

Krewetki tygrysie podane z grillowanymi warzywami, orientalnym ryżem z sosem szafranowym i salsą verde.

Tiger-prawn served with grilled vegetables, oriental rice, saffron sauce and salsa verde.

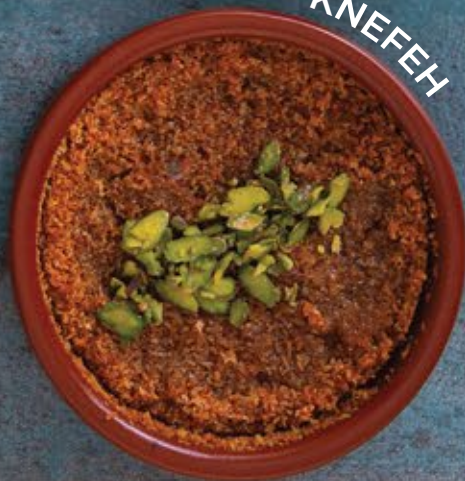
CRÈME BRÛLÉE



PISTACHIO HALVA FUDGE



KNEFEH





sage

DESERY / DESSERTS

Crème Brulee 120g · 29zł

Aksamitny waniliowy krem na bazie żółtek i słodkiej śmietanki z dodatkiem czarnych kandyzowanych oliwek, o aromacie płatków róży i kwiatów pomarańczy.

A velvety vanilla custard of yolks and cream, with candied black olives scented with rose petals and orange blossom.

Knefeh 140g · 29zł

Chrupiące kadaif z masą z sera akawi i mozzarelli polane syropem o aromacie płatków róży i kwiatów pomarańczy.

Crispy kadaif filled with akkawi and mozzarella glazed with rose-and-orange-blossom syrup.

Pistachio Halva Fudge 150g · 35zł

Miękkie ciastko z białej czekolady z kremem chałwowym, pistacjami i watą piżmianiye.

A soft white-chocolate cake with halva cream, pistachios and piżmaniye floss.

Kawa w stylu bliskowschodnim z dodatkiem kardamonu · 18zł

Middle Eastern-style coffee with cardamom

KOKTAJLE -BLISKOWSCHODNIE SPECJALNOŚCI SIGNATURE MIDDLE EASTERN COCKTAILS

Ruby Pearl of Beirut · 30 PLN

Arak, sok z granatu, sok z cytryny, syrop miodowy, woda różana.

Arak, pomegranate juice, lemon juice, honey syrup, rose water.

Orange Blossom White Lady · 32 PLN

Gin, syrop cukrowy, sok z cytryny, woda z kwiatów pomarańczy, białko.

Gin, sugar syrup, lemon juice, orange-blossom water, egg white.

Beirut Express · 35 PLN

Wódka, cold brew z libańskiej kawy z kardamonem, tahini.

Vodka, Lebanese cardamom cold brew, tahini.

Pomegranate Arak Sour · 34 PLN

Arak, sok z granatu, sok z cytryny, syrop cukrowy, mięta, białko.

Arak, pomegranate juice, lemon juice, sugar syrup, mint, egg white.

Lebanese Rose Spritz · 39 PLN

Gin, syrop różany, prosecco, woda gazowana.

Gin, rose syrup, prosecco, soda water.



dania wegetariańskie



dania z ryb

Karta alergenów jest dostępna na życzenie u obsługi restauracji.
Detailed allergen information is available upon request from our staff.

Restauracja Sage
ul. J.J. Haffnera 88
81-715 Sopot
tel: +48 (58) 882 80 32

 /sage.restaurant

