

sage

CUISINE INSPIRED BY LEBANON



Zioła. Barwa. Spokój ducha.

Szałwia rośnie dziko na zboczach libańskich gór. Jej srebrzyste liście, kołysane lewentyńskim wiatrem, niosą ze sobą zapach dawnych wieków i poczucie wewnętrznej równowagi. Nazwa naszej restauracji Sage /saʒ/ to mądrość, autentyczność i wiedza.

Tacy właśnie jesteśmy.

W Sage gotujemy tak, jak od pokoleń robiły to libańskie matki i babcie, z instynktem przekazywanym w genach, ze składników, które wciąż pamiętają ziemię, z której wyrosły. Wyznajemy starą zasadę: gość w naszym domu jest świętością.

Kuchnia libańska nie goni za modą. Ona po prostu jest tętniąca życiem, pełna aromatów, szczerza i hojna. My jej nie wymyślamy na nowo, a oddajemy jej hołd. Wybieramy produkty z uważnością, gotujemy z cierpliwością i serwujemy dania z naturalną pewnością.

Sage to nie jest miejsce, do którego wpada się tylko po to, by zjeść. To miejsce, w którym odnajdujesz spokój.

Rami Slim X Mateusz Żurawski

FATTOUSH



KAFTA NAYEH



HUMMUS TRIO





sage

ZIMNE MEZZE

Fattoush 350g · 39 zł 

Tradycyjna sałatka libańska z aromatycznym dressingiem z melasy z granatu i sumaku

Tabbouleh 200g · 36 zł 

Orzeźwiająca sałatka na bazie natki pietruszki, kaszy bulgur i cytrynowego dressingu

Hummus 160g · 29 zł 


Kremowa pasta z ciecierzycy z tahini, cytryną i oliwą z oliwek

Hummus Trio 200g · 41 zł 

Trzy odsłony klasycznego hummusu: z orzechami i sumakiem, ziołowa z pesto oraz z pieczonym burakiem

Baba Ghanouj 160g · 35 zł 

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

Muhammara 160g · 39 zł 

Kremowa pasta z pieczonej papryki i orzechów włoskich z melasą z granatu posypana orzechami włoskimi

Labneh 180g · 25 zł 

Kremowy ser z oliwkami i oliwą z oliwek podany ze smażoną pitą z za'atarem

Toum 60g · 20 zł 

Puszysty krem czosnkowy

Shanklish 200g · 39 zł 

Domowy pikantny ser z ziołami podany z pomidorami i cebulą

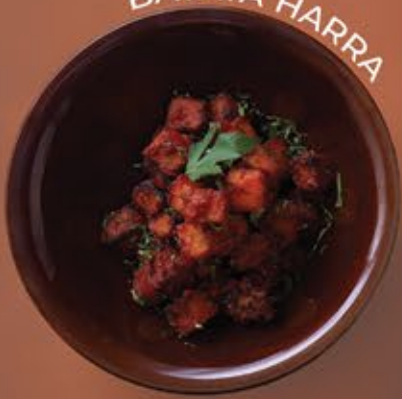
Basterma 100g · 39 zł

Suszona wołowina z kozieradką, czosnkiem i papryką, podana z roszoneką i cytryną

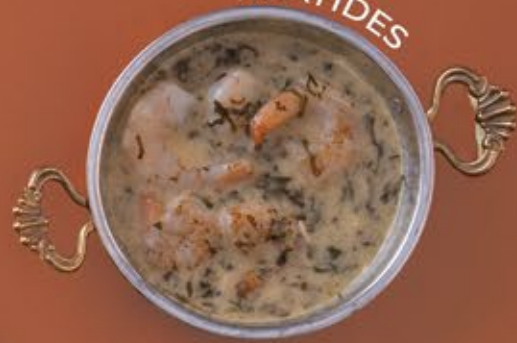
Kafta Nayeh 180g · 54 zł

Tatar wołowy z kremem czosnkowym i domowymi piklami

BĀTATA HARRA



KRAYIDES



FALAFEL



SHANKLISH



WARAK INAB



TABBOULEH





sage

CIEPŁE MEZZE

Sambousek Lahme 4 szt. · 32 zł

Smażone pierogi z farszem wołowo-jagnięcym

Beef Hummus 180g · 39zł

Hummus z tahini podany ze smażoną wołowiną, orzechami piniowymi i liśćmi mięty

Kasbet Djjej 150g · 34zł

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

Rakakat Cheese 2 szt. · 26zł

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

Rakakat Chicken 2 szt. · 26zł

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

Falafel 4 szt. · 34zł

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

Fatet Kraydes 400g · 59zł

Połączenie aromatycznego Baba Ghanouj, smażonych krewetek, sosu jogurtowo-miętowego oraz orzechów pinii i nerkowca, obficie posypane smażonym chlebem pita, polane gorącym beurre noisette

Krayides 5 szt. · 49zł

Krewetki tygrysie smażone w emulsji czosnkowo-kolendrowej

Batata Harra 150g · 24zł

Pikantne, potrójnie smażone ziemniaki

SHOURBET ADDASS



LAHME MASHAWI





sage

PROSTO Z PIECA

Khobz 150g · 9zł 

Świeży libański chleb wypiekany na miejscu

Manoushe Zaatar 150g · 19zł 

Świeży libański chleb z za'atarem podany z warzywami

Manoushe Jebne 150g · 25zł

Świeży libański chleb z serem akawi i mozzarellą podany z warzywami

Manoushe Lahme 150g · 39zł 

Świeży libański chleb z farszem wołowo-jagnięcym podany z warzywami

ZUPY

Shourbet Addass 350g · 26zł 

Zupa z soczewicy podana z pitą i cytryną

Shourbet Alkurath 350g · 27zł 

Krem z pora z kwaśną śmietaną

LAHME MASHAWI



KASTALETA GHANAM





sage

DANIA GŁÓWNE

Kibbeh 200g · 50zł

Flagowe danie kuchni libańskiej — zapiekanka z kaszy bulgur z farszem jagnięco-wołowym i orzechami piniowymi podana z jogurtem miętowym

Kafta 180g · 69zł

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

Shish Taouk 180g · 45zł

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

DANIA GŁÓWNE Z GRILLA

Lahme Mashawi 180g · 89zł

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

Kastaleta Ghanam 280g · 149zł

Kotlety jagnięce w aromatycznej panierce zielonej podane z hummusem zielonym

Mix Grill 540g · 229zł

Kompozycja grillowanych mięs z dodatkiem warzyw z grilla, pity z sałatką biwaz, orientalnego ryżu, frytek, klasycznego hummusu i kremu czosnkowego

Burger Libański 160g · 69zł

Burger wołowo-jagnięcy z domową sałatką colesław i frytkami

MOUSAKA



SAYADIYEH





sage

DANIA GŁÓWNE Z GRILLA

Kharouf 500g · 109zł

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

Burghul a Banadoura 300g · 49zł

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

Moussaka 350g · 59zł

Bakłażan zapiekany w gęstym sosie pomidorowym z ciecierzycą i konfitowanym czosnkiem doprawiony kuminem i mieszanką siedmiu przypraw

Samak Meshwe 200g · 129zł

Grillowana dorada serwowana w całości, podana z warzywami z grilla i sosem cytrynowym

Krayedis Meshwe 180g · 119zł

Szaszłyk z krewetek tygrysi podany na orientalnym ryżu z sosem szafranowym

Sayadieh 250g · 89zł

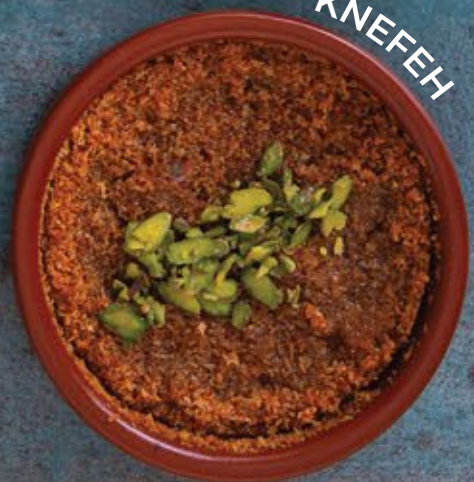
Smażony filet z dorsza atlantyckiego podany na orientalnym ryżu z sosem tahini-bisque, chrupiącą cebulą i orzechami nerkowca



CRÈME BRÛLÉE



PISTACHIO HALVA FUDGE



KNEFEH



sage

DESERY

Crème Brulee 150g · 29zł

Aksamitny krem waniliowy na bazie żółtek i śmietanki, z dodatkiem kandyzowanych czarnych oliwek, aromatu płatków róży i kwiatów pomarańczy

Knefeh 150g · 29zł

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

Pistachio Halva Fudge 200g · 35zł

Miękkie ciastko z białej czekolady z kremem chałwowym, pistacjami i 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



dania wegetariańskie



dania z ryb

Karta alergenów jest dostępna na życzenie u obsługi restauracji.

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

 /sage.restaurant