TASTE OF LEBANON

STARTERS

LEBANESE MEZZES 230
A refined selection of Lebanese specialties: mouhammara, beetroot hummus, moutabel, homemade falafel, and crispy pita
Une sélection raffinée de spécialités libanaises : mouhammara, houmous de betterave, moutabel, falafels maison et pain pita croustillant

TUNA TARTARE WITH PINE NUT HUMMUS 310
Fresh tuna tartare delicately paired with silky hummus enriched with roasted pine nuts
Tartare de thon frais accompagné d'un houmous onctueux enrichi de pignons de pin torréfiés

MAIN COURSES

KABAB BEYROUTH 280
Charcoal-grilled beef kefta skewers with Lebanese seven-spice, with sumac onion salad, tahini sauce, and warm pita
Brochettes de kefta de bœuf grillé au charbon, aux sept épices libanaises, avec salade d'oignons au sumac, sauce tahini et pain pita chaud

MA'AKLI SEA BREAM SAYADIEH 370
Crispy Lebanese-style sea bream fillet with saffron basmati rice, shrimp, fried onions, roasted cashews, lemon, and aioli sauce
Filet de daurade croustillante à la libanaise, avec riz basmati safrané, crevettes, oignons frits, noix de cajou torréfiées, citron frais et sauce aioli

DESSERT

PISTACHIO BAKLAWA 150
Crispy filo pastry, pistachio cream, cheese sorbet
Feuilleté croustillant, crème de pistaches, sorbet de fromage

3-COURSES MENU 750
Starter • main course • dessert

4-COURSES MENU 900
Starter • first course • second course • dessert

Enhance your set menu with a glass of Moët & Chandon champagne 280
Sublimez votre menu en l'accompagnant d'une coupe de champagne Moët & Chandon

GLUTEN DAIRY SEAFOOD NUTS VEGAN EGG

PRICES ARE IN MOROCCAN DIRHAMS