

## Przystawki na zimno

مقبلات بارده

## Cold appetizers

### 🍃 Hummus

16zł

Pasta z gotowanej ciecioriki z dodatkiem musu sezamowego, soku z cytryny, czosnku i oliwy

*Boiled chickpeas paste with sesame mousse, lemon juice, garlic and olive oil*

حمص

### 🍃 Hummus Beiruti

20zł

Pasta z gotowanej ciecioriki z dodatkiem musu sezamowego, soku z cytryny, czosnku, natka pietruszki, pomidory i oliwy

*Boiled chickpeas paste with sesame mousse, lemon juice, garlic, parsley, tomato and olive oil*

حمص بيروتی

### 🍃 Baba Ghannouge

بابا غنوج

16zł

Pasta z pieczonego bakłażana z dodatkiem musu sezamowego, soku z cytryny, czosnku i oliwy

*Baked eggplant paste with sesame mousse, lemon juice, garlic and olive oil*

### 🍃 Baba Ghannouge traditional

بابا غنوج تقليدي

20zł

Pasta z pieczonego bakłażana z dodatkiem musu sezamowego, soku z cytryny, czosnek, pomidory, vinegret z granatu, natka pietruszki i oliwy

*Baked eggplant paste with sesame mousse, lemon juice, garlic, tomato, grinedine vinegret, parsley and olive oil*

### 🍃 Shanklish

شنگليش

20zł

Libański ser dojrzewający suszony z ziołami za'tar, podany na zimno z pomidorami, cebulą i oliwą

*Lebanese ripened cheese dried with za'tar herbs, served with tomato, onion and olive oil*

### Kibbe niyye

كبه نييه

20zł

Tatar z dodatkiem własnej roboty przygotowanej przyprawą 'kammouni' z libańską kaszą

*Tartar in a special homemade 'kammouni' spice with Lebanese groats*

### 🍃 Labne Mtawwame

لبنه متومه

16zł

Delikatny serek naturalny przyrządzony z czosnkiem i oliwą

*Delicate natural cheese prepared with garlic and olive oil*

### 🍃 Laban w Khyar

لبن وخيار

16zł

Tzatziki – jogurt naturalny przyrządzony z czosnkiem i świeżym ogórkiem

*Tzatziki – natural yoghurt prepared with garlic and fresh cucumber*

**Mchallal**

مخللات

**16zł**

*Mix libańskich kwaszonek (ogórki, dzikie ogórki mi'ita, różowa rzepa 'lift', oliwki)*

*Mix of Lebanese ensilages (cucumbers, wild cucumbers mi'ita, pink turnip 'lift', olives)*

**Makdous**

مكدوس

**16zł**

*Bakłazany faszerowane orzechami, czosnkiem i papryką*

*Eggplants stuffed with nuts, garlic and pepper*

**Zaytoun - oliwki**

زيتون

**18zł**

*Czarne i zielone oliwki 'Mamouth' nadziewane migdałami, czosnkiem oraz papryką*

*Black and green olives 'Mamouth' filled with almonds, garlic and pepper*

**Zestaw przystawek zimnych**

مقبلات

**80zł**

*Set of cold appetizers* مختارات من المقبلات الباردة

*Hummus, Baba Ghannouge, Labne Mtawwame, Zaytoun-oliwki, Shanklish*

**Przystawki na ciepło**

**Hot appetizers**

مقبلات ساخنة

**Wara'a 'ineb**

ورق عنب

**16zł**

*Gołąbki z liści winogron, faszerowane ryżem i warzywami*

*Grape leaves rolls, stuffed with rice and vegetables*

**Loubia b zeit**

لوبيه بزيت

**16zł**

*Fasolka szparagowa gotowana z cebulą i pomidorami*

*String-beans cooked with onion and tomatoes*

**Hummus bil lahme**

حمص باللحمه

**20zł**

*Pasta z gotowanej cieciorki z dodatkiem musu sezamowego, soku z cytryny, czosnku, oliwy oraz wołowego mięsa mielonego*

*Boiled chickpeas paste with sesame mousse, lemon juice, garlic and olive oil with addition of minced beef meat*

**Kibbe mi'lije blahme**

كبه مقليه بلحمه

**20zł**

*Smażone libańskie pierogi z mięsa wołowego i kaszy Burghul, faszerowane wołowym mięsem mielonym z cebulą, w specjalnej przyprawie „kammouni”*

*Lebanese fried dumplings with beef and Bulgur groats, stuffed with ground beef meat and onion, in a special "kammouni" spice*

**Kibbe mi'lije veget.**

كبه مقليه بحمص وجبنه

**20zł**

*Smażone libańskie pierogi z puree z cieciorki i kaszy Burghul faszerowane serami akkawi, feta i mozzarella z warzywami, w specjalnej przyprawie „kammouni”*

*Lebanese fried dumplings with chickpea purée and Bulgur groats stuffed with cheese: akkawi, feta and mozzarella with vegetables in a special "kammouni" spice*

## Arayes Kafta

عرايس كفته

24zł

*Zapiekana w piecu duża Pitta faszerowana Kaftą  
Big Pitta bread stuffed with Kafta, roasted in oven*

## Zestaw przystawek zimnych i ciepłych 88zł

مقبلات

*Set of cold and hot appetizers مختارات من المقبلات الباردة والساخنة  
Hummus, Baba Ghannouge, Wara'a 'ineb, Kibbe mi'lije, Lubia b zeit*

## Wybór przystawek ciepłych 96zł

مقبلات

*Wybór pięciu ciepłych przystawek*

*Selection of five hot appetizers اختيار 5 من المقبلات الساخنة*

## Zupy

## Soups

## الشوربات

### Adas

شوربه عدس

9zł

*Zupa z czerwonej soczewicy  
Red lentils soup*

### Al-Arozz

شوربه رز

9zł

*Bulion z ryżem i kurczakiem  
Broth with rice and chicken*

### Zupa dnia Daily soup

شوربه اليوم

9zł

## Sałatki

## Salads

## السلطات

### Loubnaniya

سلطه لبنانيه

16zł

*Salatka libańska: pomidor, sałata, ogórek, cebula, mięta, oliwa  
Lebanese salad: tomato, lettuce, cucumber, onion, mint, olive oil*

### Tabboule

تبوله

18zł

*Tradycyjna sałatka libańska z drobno posiekanej natki pietruszki, pomidorów  
oraz kaszy Burghul  
Lebanese salad containing finely chopped parsley and tomatoes with Bulgur groats*

### Fattoush

فتوش

18zł

*Salatka libańska z warzyw z dodatkiem kawałków grillowanego chleba Pitta  
Lebanese salad containing vegetables with pieces of grilled Pitta bread*

### Farroujj

سلطه الفروج المشوي

18zł

*Grillowany kurczak, papryka, sałata, ogórek, pomidor, cebula, mięta  
Grilled chicken, pepper, lettuce, cucumber, tomato, onion, mint*

### Younaniya

سلطه يونانيه

18zł

Pomidor, sałata, ogórek, oliwki, ser feta, cebula, oliwa  
Tomato, lettuce, cucumber, olives, feta cheese, onion, olive oil

**Żarżirr (Jarjirr)** سلطه جرجير **20zł**  
Roszponka, pomidor cherry, ser mozzarella, pestki dyni i słonecznika, winegret  
Lamb's lettuce, cherry tomato, mozzarella cheese, pumpkin and sunflower seed, vinaigrette

**Thimar Al-bahr** سلطه ثمار البحر **22zł**  
Owoce morza, cebula, pomidor, oliwki czarne i zielone, kukurydza, natka pietruszki  
Seafood, onion, tomato, black and green olives, corn, parsley

**Farroujj b Laban** سلطه فروج بلبن **22zł**  
Sałatka z grillowanym kurczakiem w sosie śmietanowym  
Salad with grilled chicken in cream sauce

## **Dania główne** **Main Dishes** الأطباق الرئيسية

**Dania z grilla lawowego** **Dishes from lava grill** أطباق مشويه على الفحم البركاني

**Sheesh Tawook** شيش طاووق **28zł**  
Szaszłyk z kurczaka przygotowany na grillu lawowym  
Chicken shashlik from lava grill

**Kafta Mishwiye** كفته مشويه **28zł**  
Szaszłyki z wołowego mięsa mielonego z natką pietruszki i cebulą, przygotowane na grillu lawowym  
Beef, minced with parsley and onion, prepared on a lava grill

**Fahita** فاهيتا **28zł**  
Kurczak grillowany z pieczarkami, cebulą oraz czerwoną papryką  
Chicken grilled with mushrooms, onion and red pepper

**Lahme Mishwiye** لحمه مشويه **30zł**  
Szaszłyk wołowy z grilla lawowego  
Grilled Beef shashlik from lava grill

**Philadelphia** فيلادلفيا **32zł**  
Mięso wołowe grillowane, z serem, cebulą, zieloną papryką oraz pieczarkami  
Beef meat grilled with cheese, onion, green pepper and mushrooms

**Fenicja mieszana (mięso-weget.)** طبق فينيقيا لحوم ومتبلات **32zł**  
Mixed Phoenicia (meat-vegetarian)  
Sheesh Tawook, Kafta, Hummos, Baba Ghannouge, chleb Pitta (Pitta bread)

**Mashawe Mix** مشاوي مشكله **34zł**  
Trzy rodzaje mięs z grilla lawowego : Lahme Mishwiye, Kafta Mishwiye, Sheesh Tawook  
Three types of grilled meats: Lahme Mishwiye, Kafta Mishwiye, Sheesh Tawook

**Półmisek dla dwóch osób (Platter for two)** (طبق لشخصين) **64zł**

**Półmisek dla czterech osób (Platter for four)** (طبق لاربع اشخاص) **124zł**

<b>Fenicja mięsna (Meat Phoenicia)</b>	طبق فينيقيا لحوم مشكله	<b>40zł</b>
<i>Cztery rodzaje grillowanych mięs: Fahita (drobiowe), Philadelphia (wołowe), Kharouf Mtabal (jagnięce), Kafta (wołowe mielone z warzywami)</i>		
<i>Four types of grilled meats: Fahita (poultry), Philadelphia (beef), Kharouf Mtabal (lamb), Kafta (beef minced with vegetables)</i>		
	<b>Półmisek dla dwóch osób (Platter for two)</b> طبق لشخصين	<b>76zł</b>
	<b>Półmisek dla czterech osób (Platter for four)</b> طبق لاربع اشخاص	<b>144zł</b>

## Dania główne

## Main dishes

## الأطباق الرئيسية

### Jagnięcina

### Lamb

### لحم الغنم

<b>Kharouf Mtabal</b>	لحم غنم متبل	<b>40zł</b>
<i>Jagnięcina marynowana w sosie sojowym, oliwie, czosnku i kolendrze z grilla lawowego</i>		
<i>Marinated lamb in soy sauce, olive oil, garlic and coriander prepared on lava grill</i>		
	<b>Półmisek z hummusem, ziemniakami zapiekаныmi i sałatką</b>	<b>54zł</b>
	<i>Platter with hommos, baked potatoes and salad</i> طبق مع حمص وبطاطا مشويه وسلطة	
<b>Kharouf bin Na'bith</b>	لحم غنم بالنبيذ	<b>40zł</b>
<i>Jagnięcina w czerwonym winie ze świeżym imbirem oraz bazylią z grilla lawowego</i>		
<i>Lamb in red wine, fresh ginger and basil prepared on lava grill</i>		
	<b>Półmisek z hummusem, ryżem kurkuma i sałatką</b>	<b>54zł</b>
	<i>Platter with hommos, turmeric rice and salad</i> طبق مع حمص و ارز كركمه وسلطة	
<b>Kharouf bit Thoum</b>	لحم غنم بالثوم	<b>40zł</b>
<i>Mostek jagnięcy w imbirze, czosnku i oliwie z grilla lawowego</i>		
<i>Lamb brisket in ginger, garlic and olive oil prepared on lava grill</i>		
	<b>Półmisek z hummusem, kaszą Burghul i sałatką</b>	<b>54zł</b>
	<i>Platter with hommos, Bulgur groats and salad</i> طبق مع حمص وبرغل وسلطة	
<b>Kharouf Cognac</b>	لحم غنم بالكونياك	<b>40zł</b>
<i>Mostek jagnięcy w koniaku z imbirem oraz oliwą z grilla lawowego</i>		
<i>Lamb brisket in Cognac, ginger and olive oil prepared on lava grill</i>		

**Półmisek z hummusem, ziemniakami w mundurkach i sałatką**  
*Platter with hommos, jacket potatoes and salad* طبق مع حمص وبيطاطا مقلية وسلطة

**54zł**

## Dania główne

## Main dishes

## الأطباق الرئيسية

### Kabse Djejj (Dżeż)

كبسه دجاج

*Półmisek filetów z kurczaka przygotowanych na grillu lawowym, podawanych na ryżu kurkuma z bakaliami*

*Platter with chicken slices prepared on lava grill, served on turmeric rice with raisins*

**dla jednej osoby (for one person) 32zł**

**dla dwóch osób (for two people) 60zł**

**dla czterech osób (for four people) 116zł**

### Kabse Lahme

كبسه لحمه

*Półmisek filetów z rostbefu wołowego przygotowanych na grillu lawowym, podawanych na ryżu kurkuma z bakaliami*

*Platter with beef slices prepared on lava grill, served on turmeric rice with raisins*

**dla jednej osoby (for one person) 36zł**

**dla dwóch osób (for two people) 64zł**

**dla czterech osób (for four people) 124zł**

### Shawarma Djejj (Dżeż)

شاورما دجاج

**26zł**

*Szalarma z kurczaka w tortilli, podawana z sałatką*

*Chicken shawarma wrapped in tortilla, served with a salad*

## Shawarma Lahme

شاورما لحمه

28zł

Szalarma woł.-barania w tortilli, podawana z sałatką

*Beef-lamb shawarma wrapped in tortilla, served with a salad*

## Owoce morza

## Seafood

## ثمار البحر

### Qraydes Malaki

قريدس ملكي بالنبيد

30zł

Krewetki królewskie w białym winie, czosnku, limonce i kolendrze

*King prawns in white wine, garlic, lime and coriander*

*Półmisek krewetek na ryżu kurkuma z liśćmi winogron*

49zł

*King prawns platter on turmeric rice with grape leaves*

### Qraydes Toum

قريدس ملكي بالثوم

30zł

Krewetki królewskie w imbirze, czosnku, limonce i kolendrze

*King prawns in ginger, garlic, lim and coriander*

*Półmisek krewetek na ryżu kurkuma z liśćmi winogron*

49zł

*Platter with king prawns on turmeric rice with grape leaves*

### Calamary

كالاماري

30zł

Kalmary panierowane

*Breaded Squids*

### Thimar Al-Bahr

ثمار البحر مشكله

38zł

Półmisek grillowanych owoców morza z warzywami

*Grilled seafood on a platter with vegetables*

## Ryby

## Fish

## الأسماك

### Samake Harra

سمكه حره

38zł

Grillowana Dorada, marynowana na ostro w przyprawach z warzywami, sos sezamowy

*Grilled Dorada, marinated with spicy herbs and vegetables, sesame sauce*

*Półmisek z hummusem, ziemniakami zapiekanymi i sałatką*

49zł

*Platter with hommos, baked potatoes and salad* طبق مع حمص ويطاطا مشويه وسلطه


<b>Samake Mishwiye</b>	سمكه مشويه	<b>38zł</b>
<i>Grillowana Dorada, marynowana w sumaku, sos sezamowy</i>		
<i>Grilled Dorada, marinated in sumach spice, sesame sauce</i>		
<b>Półmisek z hummusem, ryżem kurkuma i sałatką</b>		<b>49zł</b>
<i>Platter with hommos, turmeric rice and salad</i> طبق مع حمص و ارز كركمه وسلطه		

## **Dania wegetariańskie**    **Vegetarian dishes**    الوجبات النباتيه

<b>Jibnet Halloum</b>	جبنه الحلوم المشويه	
<i>Półmisek grillowanego sera owczego Halloumi podawany na grubym chlebie Pitta z bukietem oliwek, kaparów, suszonych pomidorów oraz świeżych warzyw</i>		
<i>Platter with grilled sheep's cheese, served on a thick Pitta bread with a mix of olives, capares, dried tomatoes and fresh vegetables</i>		
	<i>dla jednej osoby (for one person)</i>	<b>34zł</b>
	<i>dla dwóch osób (for two)</i>	<b>62zł</b>
	<i>dla czterech osób (for four)</i>	<b>118zł</b>
<b>Falafel</b>	فلافل	<b>26zł</b>
<i>Smażone kotleciki z cieciorke mielonej ze świeżymi warzywami, sos taratour</i>		
<i>Deep fried chickpeas chops grounded with fresh vegetables, taratour sauce, Pitta bread</i>		
<b>Falafel Tortilla</b>	فلافل بخبز التورتيللا	<b>26zł</b>
<i>Kotleciki z mielonej cieciorke w tortilli, podawane z sałatką</i>		
<i>Ground chickpeas chops in tortilla, served with salad</i>		
<b>Finiqya Nabatiya</b>	فينيقيا نباتيه	<b>30zł</b>
<i>Falafel, nadziewane liście winogron, Hummus, Baba Ghannouge, chleb Pitta</i>		
<i>Falafel, stuffed grape leaves, hommos, Baba Ghannouge, Pitta bread</i>		
<b>Batata Harra</b>	بطاطا حره	<b>22zł</b>
<i>Ziemniaki smażone na ostro z papryką, czosnkiem i kolendrą</i>		
<i>Spicy potatoes fried with pepper, garlic and coriander</i>		
<b>Khoudra Mishwiye</b>	خضره مشويه	<b>22zł</b>
<i>Grillowane warzywa: bakłażan, cukinia, pieczarki, papryka, pomidor, cebula</i>		



Mix of grilled vegetables: eggplant, zucchini, mushrooms, pepper, tomato, onion

 <b>Maghmour Yoghurt</b>	مغمور باللبن	<b>30zł</b>
<i>Warzywa zapiekane na grillu lawowym: bakłażan, cukinia, papryka, cebula, ziemniaki i pieczarki, zatopione w jogurcie</i>		
<i>Vegetables prepared on lava grill: eggplant, zucchini, pepper, onion, potatoes and mushrooms, dipped in yoghurt</i>		

## Dodatki do dań:

### Side dishes:

<b>Ryż</b> (libański, kurkuma) <i>Rice (Lebanese, turmeric)</i>	أرز مع الشعيريه او مع الكركمه	<b>8zł</b>
<b>Kasza Burghul</b> <i>Bulgur groats</i>	برغل	<b>8zł</b>
<b>Kuskus</b> <i>Couscous</i>	كسكس	<b>8zł</b>
<b>Frytki</b> <i>French fries</i>	بطاطا مقلية	<b>8zł</b>
<b>Ziemniaki zapiekane</b> <i>Baked potatoes</i>	بطاطا مشويه بقشرتها	<b>8zł</b>
<b>Ziemniaki w mundurkach</b> <i>Jacket potatoes</i>	بطاطا مقلية بقشرتها	<b>8zł</b>
<b>Chleb Pitta</b> <i>Pitta bread</i>	خبز عربي	<b>3zł</b>

## Desery

## Desserts

## الحلويات

<b>Baklawa</b>	بقلاوه	<b>14zł</b>
<i>Ciasto śródziemnomorskie z nadzieniem orzechowym</i> <i>Mediterranean cake filled with nuts</i>		
<b>Koktail mango</b> (z lodami lub bez)	كوكتيل مانغا	<b>16zł</b>
<i>Mango cocktail (with or without ice cream)</i>		
<b>Koktail Honey Avocado</b> (z lodami lub bez)	كوكتيل أفوكا	<b>16zł</b>
<i>Honey Avocado cocktail (with or without ice cream)</i>		
<b>Koktail kawałki owoców</b> (z lodami lub bez)	كوكتيل شقف	<b>16zł</b>
<i>Fruit pieces cocktail (with or without ice cream)</i>		
<b>Koktail Jack Fruit</b> (z lodami lub bez)	كوكتيل جاك فروت	<b>16zł</b>
<i>Jack Fruit cocktail with papaya, banana mango and jackfruit and honey (with ice cream lub without)</i>		
<b>Mhallabia</b>	مهلبيه	<b>12zł</b>
<i>Deser różany</i> <i>Rose dessert</i>		

<b>Deser lodowy</b>	بوظه	<b>16zł</b>
<i>Ice cream dessert</i>		
<b>Dodatki do deseru lodowego:</b>	زوائد للبوظه	<b>4zł</b>
<i>baklawa (na ciepło lub na zimno), zielone figi w syropie, czereśnie w syropie, bakłażan w syropie, Lukumia</i>		
<b>Sides to ice cream dessert:</b>		
<i>Baklawa (hot or cold), green figs in syrup, cherries in syrup, eggplant in syrup, Lukumia</i>		

## **Soki świeżo wyciskane** (0,3l) عصير الفواكه الطازج

*Freshly squeezed fruit juices*

<b>Imbirowy z ananasm i limonką</b>	عصير الزنجبيل والاناناس	<b>12zł</b>
<i>Ginger with pineapple and lime</i>		
<b>Grejpfrutowo-pomarańczowy</b>	عصير البرتقال والغريبفروت	<b>12zł</b>
<i>Grapefruit &amp; orange</i>		
<b>Pomarańczowo-marchewkowy</b>	عصير البرتقال والجزر	<b>12zł</b>
<i>Orange &amp; carrot</i>		
<b>Pomarańczowy</b> <i>Orange</i>	عصير البرتقال	<b>12zł</b>
<b>Jabłkowy</b> <i>Apple</i>	عصير التفاح	<b>12zł</b>
<b>Marchewkowy</b> <i>Carrot</i>	عصير الجزر	<b>12zł</b>
<b>Lemoniada</b> <i>Lemonade</i>	ليموناضه	<b>12zł</b>

## **Napoje, soki śródziemnomorskie** عصير الشرق الأوسط

*Mediterranean beverages*

<b>Ayran</b> (0,25l)	عيران	<b>6zł</b>
<i>Jogurtowy napój naturalny</i>		
<i>Natural yoghurt drink</i>		
<b>Guava, mango, Żallab (z daktyli)</b> (0,25l)	عصير الغوافه, المانغا او الجلاب	<b>8zł</b>
<i>Nektar z owoców guawy, mango lub ananasa</i>		
<i>Guava, mango or pineapple nectar</i>		
<b>Laziza</b> (0,33l)	بيره بدون كحول	<b>10zł</b>
<i>Napój z owsa – libańskie piwo bezalkoholowe (naturalne, jabłkowe, malinowe, brzoskwiniowe)</i>		
<i>Oat drink – Lebanese alcohol-free beer (natural, apple, raspberry, peach)</i>		

## **Napoje zimne** مرطبات

**Cold beverages**

<b>Napoje gazowane</b> (0,2l)	<i>Sparkling drinks</i>	مرطبات غازيه	<b>6zł</b>
<i>Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley</i>			
<b>Sok Cappy</b> (0,2l)	<i>Cappy juice</i>	عصير كابي	<b>6zł</b>

Pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, grejpfrutowy, czarna porzeczka  
**Orange, apple, multi-fruit, grapefruit, black currant**

**Herbata mrożona** (0,25l) *Ice tea* شاي بارد **6zł**

*Nestea cytrynowa lub brzoskwiniowa*  
**Nestea lemon or peach**

**Woda mineralna** (0,25l) *Water* مياه معدنيه **6zł**

*Niegazowana, gazowana*  
**Still or sparkling water**

**Napój energetyczny** (0,25l) *Energy drink* مشروب طاقه **10zł**

**Napoje ciepłe** **Hot beverages** مشروبات ساخنه

**Herbata po libańsku-czajnik** *Lebanese tea-kettle* ابريق شاي لبناني **16zł**

*Czarna herbata parzona w orientalnym czajniczku z ziołami (cynamon, kardamon),  
podawana w małych orientalnych filiżankach*

**Black tea brewed with herbs (cinnamon, cardamom) in an oriental pot, served in oriental cups**

**Herbata Ahmad Tea** *Ahmad tea* شاي احمد **12zł**

*Herbata podawana w czajniczku*  
**Tea served in a pot**

**Kawa po libańsku-tygielek** *Lebanese coffee crucible* ركوه قهوه لبنانيه **16zł**

*Kawa drobno mielona z kardamonem, parzona w tygielku, podana w orientalnych  
filiżankach*

**Finely ground coffee with cardamom, brewed in crucible, served in oriental cups**

**Espresso** **6zł**

**Espresso double** **8zł**

**Long Black** **10zł**

**Long White** **12zł**

**Caffe Latte** **12zł**

**Cappuccino** **12zł**

**Frappe** **16zł**

**Dripe 250ml** **12zł**

**Dripe 500ml** **20zł**

## Zakąski

## Appetizers

مقبلات

**Lubin**

*Lupines*

ترمس

**12zł**

<b>Marchew z cytryną</b>	<i>Carrots with lemon juice</i>	جزر مع حامض	<b>12zł</b>
<b>Mix orzeszków</b>	<i>Nuts mix</i>	مخلوطه	<b>16zł</b>
<b>Deska serowa</b> <i>4 rodzaje sera</i>	<i>Cheese board</i> <i>4 kinds of cheese</i>	طبايه اجبان	<b>26zł</b>

## **Fajka wodna** z melasą Al- Fakher i Al-Nakhla

*Sheesha (water pipe with Al-Fakher and Al-Nakhla molasses)* أرغيلة

### **Smaki (flavours):**

- jabłkowa (*apples*) **29zł**
- winogrono-mięta, winogrono, arbuż, cytryna-mięta, pomarańcz, mięta, melon, kiwi, wiśnia  
(*grape-mint, grape, watermelon, lemon-mint, orange, mint, melon, kiwi, cherry*) **35zł**
- Fenicja sheesha *selected two flavours with ice* **39zł**
- Bedouine style - *with fresh mint* **40zł**
- Sahara style - *with milk* **40zł**
- Party - *fruity and refreshing* **45zł**
- People's choice - *forest fruit* **45zł**
- Sweet dreams - *sweet and fruity* **45zł**
- Melon & Milk - *milky melon* **45zł**
- Lebanese style - *with 50ml aromatic arak* **45zł**
- Relax style - *with 40ml whisky, vodka, wine, tequila* **45zł**
- Sheesha & beer - *with 500ml Tucher beer* **45zł**
- Premium - *with mixed citrus tabacco and ice* **49zł**

- **Friend** – *2 time changed Tabaco head with 2 x300mml beer* **66zł**

- **VIP** – *3 time changed Tabacco head and 40ml whisky* **99zł**

**Dodatki do sheeshy:** *additions to sheesha*

- *mleko, cytryna, lód, mięta* *milk, lemon, ice, mint* **5zł**

- *Arak, whisky, wódka, wino, tequila*  
*arak, whisky, vodka, wine, tequila* **10zł**