

# Hauptspeisen

## Lahme Meshwi

Marinierte Lammfiletspiesse vom Grill

Fr. 27.--

## Kafta Meshwi

Gehackte Rindfleischspiesse vom Grill

Fr. 25.--

## Kafta Kish-Kash

Gehackte Rindfleischspiesse vom Grill auf rässige Tomatensauce serviert

Fr. 26.--

## Ras Asfour

Lammfiletstücke sautiert mit Zwiebeln und Knoblauch an einer an einer Granatapfelsauce

Fr. 29.50

## Shawarma

Rindsgeschnetzeltes mariniert an einer speziellen libanesischer Gewürzmischung

Fr. 27.--

## Shawarma Djej

Mariniertes Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Knoblauch

Fr. 24.--

## Shish Taouk

Aromareiche marinierte Hähnchenspiesse mit Knoblauch

Fr. 24.50

## Mashewe

Lamm-, Hähnchen und Rindhackfleischspieß vom Grill

Fr. 29.50

## Farrouj Meshwi (Zubereitungsdauer ca. 30 Min.)

Kleines Hähnchen (Mistkratzerli) ohne Knochen, fein gewürzt und gebraten an einer feinen Zitronen-Knoblauch-Sauce

Fr. 25.50

## Kastaleta Ghanam

Saftige Lammkoteletten (Racks) vom Grill mit Koriander-Knoblauch-Zitronen-Sauce

Fr. 34.--

## Kraidis Kbir

Riesencrevetten (geschält) vom Grill an einer Zitronen-Knoblauch-Sauce

Fr. 34.--

## Beilagen

### Batata Harra

Pikante Bratkartoffeln mit Knoblauch und Koriander gewürzt

Fr. 8.50

### Riz bil Shaariyeh

Reis nach libanesischer Art

Fr. 7.50

Alle Preise inkl.