

# Συζαηηα

Πολίηκη– Λιβανέζικη Κουζίνα



## Κρύα Ορεκτικά

<b>Φατούς</b>	5,60
δροσερή σαλάτα με μαρούλι, ντομάτα, πολύχρωμες πιπεριές, αραβική πίττα.	
<b>Εζμέ</b>	4,80
ψιλοκομμένη ντομάτα, ραπάνια, καυτερή πιπεριά	
<b>Ταμπούλε</b>	6,00
πλιγούρι, μαϊντανό, δυόσμο, ρόδι.	
<b>Γιαουρτλού Καρότο</b>	4,80
με σκορδάτο γιαούρτι.	
<b>Χούμους μπι Ταχίνι</b>	4,50
αλεσμένα ρεβίθια με ταχίνι, χυμό λεμόνι.	
<b>Χούμους Σνούμπαρ</b>	5,50
με κουκουνάρια.	
<b>Χούμους με Μανιτάρια</b>	5,50
και λιαστή ντομάτα	
<b>Μελιτζάνες</b>	5,00
με σκορδάτο γιαούρτι	
<b>Μελιτζανοσαλάτα Πολίτικη</b>	5,00
καπνιστή μελιτζάνα, λάδι, λεμόνι.	
<b>Μουχάμμαρα</b>	5,80
κρέμα από καρύδια καρυκευμένα με κύμινο, καυτερή πιπεριά.	
<b>Πιτάκια</b>	1,60

## Κύρια Πιάτα

<b>Κεμπάπ</b>	8,50
με μοσχαρίσιο και αρνίσιο κιμά.	
<b>Γιαουρτλού</b>	9,50
κεμπάπ με σάλτσα, γιαούρτι.	
<b>Ντονέρ *</b>	11,00
γύρος μοσχαρίσιος.	
<b>Ισκεντέρ *</b>	11,00
γύρος με σάλτσα, γιαούρτι.	
<b>Σις Ταούκ</b>	8,50
μαριναρισμένο από στήθος κοτόπουλο.	
<b>Μαντί</b>	8,00
ζυμαρικά γεμιστά με κιμά, σκορδάτο γιαούρτι.	
<b>Χιουνκάρ Μπεγιεντί</b>	12,50
πουρές μελιτζάνας με κοκκινιστό μοσχάρι.	

## Ζεστά Ορεκτικά

<b>Σαμπούσεκ με Τυρί(2τμχ)</b>	3,00
πιτούλες με τυρί.	
<b>Σαμπούσεκ με Κιμά(2τμχ)</b>	3,00
κρεατόπιτες με κιμά.	
<b>Κίμπε(2τμχ)</b>	6,00
κεφτέδες με πλιγούρι, γέμιση κιμά και κουκουνάρια.	
<b>Λαμχατζούν</b>	3,80
πίττα με στρώση κιμά, ντομάτα, μπαχαρικά.	
<b>Παστουρμαδοπιτάκια</b>	5,00
παστουρμάς με κασέρι σε φύλλο γιουφκά.	
<b>Παστουρμάς στο Χαρτί</b>	7,60
ψήνονται στο φούρνο.	
<b>Σαγανάκι Σουτζούκι</b>	5,60
Σουτζούκι με λιωμένο κασέρι.	

## Μανούσε

*Πίττα λεπτή, ψημένη στο φούρνο.*

<b>Ζάταρ (θυμάρι, σουσάμι, σουμάκ)</b>	3,50
<b>Κασέρι-Ζάταρ</b>	4,50
<b>Κασέρι-Σουτζούκι</b>	6,00
<b>Κασέρι-Σουτζούκι-Αυγό</b>	6,50
<b>Κασέρι-Παστουρμάς</b>	6,50
<b>Κασέρι-Παστουρμάς-Αυγό</b>	7,00
<b>Κασέρι-Κοτόπουλο-Μανιτάρια</b>	6,50

## Vegan/Vegetarian

<b>Φατάγιερ με σπανάκι(2τμχ)</b>	3,00
ανατολίτικα σπανακοπιτάκια.	
<b>Φαλάφελ</b>	6,00
ρεβιθοκεφτέδες με σως ταχίνι, τουρσιά.	
<b>Μερτζιμεκλί Κεφτέ</b>	5,50
Κεφτέδες με κόκκινη φακή και πλιγούρι σε μαρούλι.	
<b>Μουτζβέρ</b>	5,50
κολοκυθοκεφτέδες με φέτα και άνηθο.	
<b>Μαντί Vege</b>	8,50
pasta με φακή και μανιτάρια σε σως γιαουρτιού.	

\* Φτιάχνουμε γύρο μόνο Παρασκευή, Σάββατο και Κυριακή.