

BYBLOS

Cijena ručka: 24 €

Cijena večere: 24 €

JELOVNIK I - MESNI

Predjelo: Salata fatoush: salata od kupusa, rajčice, krastavaca, svježe mente, luka, rotkvice, ruja i šipkom začinjena s limunovim sokom, acetom od šipka i maslinovim uljem

Kombinacija meza:

humus: blagi namaz od slanutka, tahinija, maslinovog ulja i limunovog soka

mouhammara: mljeveni orasi s libanonskim ajvarom i maslinovim uljem

baba ghanouj: patlidžan sa žara sa sezamovim uljem i jogurtom

Glavno jelo: Shawarma piletna ili teletina

Desert: Libanonski desert

JELOVNIK II - VEGANSKI

Predjelo: Salata fatoush: salata od kupusa, rajčice, krastavaca, svježe mente, luka, rotkvice, ruja i šipkom začinjena s limunovim sokom, acetom od šipka i maslinovim uljem

Kombinacija vegan meza:

humus: blagi namaz od slanutka, tahinija, maslinovog ulja i limunovog soka

mouhammara: mljeveni orasi s libanonskim ajvarom i maslinovim uljem

warak enab: sarmice od vinove loze punjene rižom, rajčicom i peršinom, mentom kuhane u limunovom soku i maslinovom ulju

Glavno jelo: Falafel - kroketi od slanutka s povrćem

Desert: Libanonski vegan desert

JELOVNIK III - VEGETERIJANSKI

Predjelo: Salata fatoush: salata od kupusa, rajčice, krastavaca, svježe mente, luka, rotkvice, ruja i šipkom začinjena s limunovim sokom, acetom od šipka i maslinovim uljem

Kombinacija meza:

humus: blagi namaz od slanutka, tahinija, maslinovog ulja i limunovog soka

mouhammara: mljeveni orasi s libanonskim ajvarom i maslinovim uljem

baba ghanouj: patlidžan sa žara sa sezamovim uljem i jogurtom

Glavno jelo: Tarbouch vege - razno povrće i grahorice u umaku od rajčice i paprike, pripremljeno u krušnoj peći i prekriveno libanonskim kruhom, blago pikantno.

Desert: Libanonski desert

Restoran: Byblos

Adresa: Teslina 4, 10000 Zagreb

Telefon za rezervacije: 097/748 7792

RESTORAN SUDJELUJE OD OD 21.3. DO 30.3. S RUČKOM I VEČEROM

30. TJEDAN RESTORANA
21.03.-30.03.2025.