

MEZE 10.- / KPL / PCS

TABOULI

Salaattien kuningatar; persiljaa, tomaattia ja sipulia
The queen of salads; parsley, tomato and onion

BABA GHANOUSH

Savustettua munakoisotahnaa ja seesamikastiketta
Smoked pure of eggplant with sesame dressing

HUMMUS & PINE

Itsetehty kikhernetahna, seesamikastiketta ja pinjansiemeniä
Home made chickpea paste with sesame dressing and pine seeds

LABNEH

Itsetehty limellä maustettu tuorejuustoa
Home made cream cheese with lime

MEDITERRANEAN MUSHROOMS

Välimerellisiä herkkusieniä, korianteria ja valkosipulia
Mediterranean mushrooms with coriander and garlic

MEZE 12.- / KPL / PCS

ARAYIS

Friteerattuja Halloumi-juustorullia ja
dippi paahdetuista punajuurista
Deep fried Halloumi rolls with roasted beetroot dip

KIBBI

Lammaskroketteja
Lamb crockets

ASBIT FARAYA

Paistettua kananpojanmaksaa, rapeaa sipulia ja
granaatti-omenakastiketta
Fried chicken liver with crispy onion and pomegranate sauce

ARAK THE MILK OF LIONS

2 CL 4,5 € / 4 CL 9,00 €

Perinteinen Libanonilainen aperitiivi. Tarjoillaan veden ja jäiden kanssa.
Traditional Lebanese aperitif. Served with water and ice.

MEZE 13.- / KPL / PCS

VIVO`S SEAFOOD HUMMUS

Mustekalaa ja ravunpyrstöjä,
hummuspedillä, korianteria ja chiliä
Octopus and prawns on a bed of hummus, coriander and chili

MAKANEK

Itsetehtyjä lammasmakkaroita libanonilaiseen tapaan
Home made lamb sausages Lebanese style

DAOUD PÂSHA

Uunissa paahdettuja lammaspyöryköitä,
jogurttia ja tomaattikastiketta
Oven roasted lamb meatballs with yoghurt and tomato sauce

MEZE 16.- / KPL / PCS

TUNA CEVICHE

Tuoretta tonnikalaa, sitrusvinegretteä, avokado- majoneesia ja
paahdettuja seesaminsieniä
Fresh tuna with citrus vinaigrette, avocado mayonnaise and toasted sesame seeds

SHRIMPS & CORIANDER

Korianterilla, valkosipulilla ja chilillä maustettu katkarapukasari
Shrimp hot pot flavored with coriander, garlic and chili

KIBBI NAYEH

Libanonilainen naudanliha tartar ja aiolia
Lebanese beef tartar with aioli

ALMAZA

0,33 L / 8,50€

Raikas pilsner-olut. Ykkösvalinta Libanonissa.
Fresh pilsner. One of the best beers in Lebanon.

VEGES

BAKE FALAFEL & SALAD 20,00

Falafelia, puutarhurinsalaattia ja vihreää tahini-kastiketta

Falafels, garden salad and green tahini sauce

EGGPLANT 20,00

Pinaatilla ja kikherneillä täytettyä munakoisoa, Freekeh vehnää ja tomaattikastiketta
Eggplant stuffed with spinach and chickpeas, Freekeh-wheat and tomato sauce

Musar Jeune White, Château Musar 51€ / Domaine des Tourelles Red 49€

SEA

PULPO 27,00

Grillattua mustekalaa, kaprista, aiolia ja tryffeliperunaa

Grilled octopus with capers, aioli and truffle potatoes

SEA BASS 28,00

Paistettua meribassia, pinaattia ja oliivi-öljyssä haudutettua tomaattia ja oliivia
Pan fried sea bass with spinach and olive oil sauteed tomatoes and olives

LOBSTER A LA FAROUGE 59,00

Grillattu kokonainen hummeri, yrtti- Valkosipulivoita, pastaa ja hummerikastiketta

Grilled lobster with herb and garlic butter, pasta and lobster sauce

Ksara Blanc de Blanc 49€ / Hochar Pere & Fils Red 69€

MEAT

SHISH-TAWUK 25,00

Klassinen kanavarras libanonin tapaan, aiolia ja valkosipuliperunoita
Classic chicken skewer lebanese way with aioli and garlic potatoes

SHISH-KEBAB 30,00

Grillattua naudansisäfilettä vartaassa, aiolia ja valkosipuliperunoita
Grilled beef fillet in skewer with aioli and garlic potatoes

LAMB 24,00

Valkosipulikastikkeella glaseerattua yön yli haudutettua lampaanpotkaa ja perunapuretta
Over night roasted lamb shank, glaze with dark garlic sauce and potato pure

MASHAWE 55,00

Grillatut Shish-Tawuk ja Shish-Kebab vartaat, aiolia ja valkosipuliperunoita
Grilled Shish-Tawuk and Shish-Kebab skewers with aioli and garlic potatoes

Château Ksara Red 75€ / Château Musar Red 2012 99€

SWEET & DESSERTS

ROSE & ORANGE 11,00

Ruusuvesi-siirapilla maustettua appelsiinikakkua
Rose water flavored orange cake

SWEET BEIRUT 11,00

Lajitelma libanonilaisia jälkiruokia
Selection of Lebanese desserts

KNEEFE 11,00

Libanonilainen juustokakku
Lebanese cheese cake

PISTACHIOS 11,00

Pistaasi suklaafondat
Chocolate fondant with pistachios

FAROUGE BUZA 8,0 / PIECE

Itsevalmistettuja jäätelöitä ja sorbetteja
Home made ice-cream

CHEESE 14,00

Valikoima juustoja
Selection of cheeses

Moscatel de Ksara 8 CL 13,50€

Perinteinen libanonilainen makea jälkiruokaviini

Bottega Petalo Moscato 8 CL 9,00€

Raikkaan makea kuohuva jälkiruokaviini

LIBANONILAINEN KAHVI / TEE 4,50
LEBANESE COFFEE / TEA