

New Year menu

Meze

Tabouli-salaattia, hummusta, kibbi-lihakroketti, ravunpyrstöjä & korianteria
Tabouli salad, hummus, kibbi meat croquette, prawn tails & coriander

Vegan meze

Tabouli-salaattia, zucchini-falafelia, viinilehtikääryleitä & hummusta (G, L, V)
Tabouli salad, zucchini falafel, stuffed vine leaves & hummus

PÄÄRUOKINA / MAIN COURSES

Paistettua munakoisoa, favapapupyreetä & harissaa (G, L, V)
Charred eggplant, fava bean purée & harissa
58,00

Paahdettua nieriää, fenkolia, perunapyreetä & saframikastiketta (G, L)
Roasted Arctic char, fennel, potato purée & saffron sauce
62,00

Pistaasivoilla täytettyä kananpojan rintaa, Madeirakastiketta & paahdettuja
perunoita (G, L)
Chicken breast filled with pistachio butter, Madeira sauce & roasted potatoes
64,00

Yön yli haudutettua naudanposkea, perunapyreetä & paahdettuja juureksia (G, L)
Overnight-braised beef cheek, potato purée & roasted root vegetables
60,00

JÄLKIRUOKINA / DESSERTS

Sweet Beirut
Lajitelma libanonilaisia jälkiruokia
Assortment of Lebanese desserts

CHOCOLATE L
Suklaafondanti
Warm chocolate fondant