

Entradas y Platos Fríos

Sr. Cliente: Al pedir su plato, le sugerimos anticipar la variedad de aceite (oliva o uva), cantidad de trigo y de sal. Le recordamos que las porciones medianas son para 2 a 3 personas y las grandes para 5 a 6 personas

Puré de garbanzos (Humus) (Pasta de garbanzos molidos, con tahine y limón)	\$230.00	\$270.00
Puré de garbanzos con champignon (Puré de garbanzos, con champignones saltados con cebollas)	\$260.00	\$320.00
Puré de garbanzos con jashue (Puré de garbanzos, con guarnición de carne picada y cebollas)	\$260.00	\$320.00
Puré de berenjenas (Pasta de berenjenas molidas con tahine)	\$230.00	\$270.00
Laven (Queso casero untable)	\$260.00	\$320.00
Laven con pepinos (Mezcla de pepinos con laven líquido y ajo)	\$260.00	\$320.00
Laven con antipasto (Queso casero untable con antipasto de aceitunas negras)	\$260.00	\$320.00
Aceitunas negras (Aceitunas negras con ají molido y orégano)	\$230.00	\$270.00
Aceitunas negras rellenas (Aceitunas negras con ají morrón, queso provolone ó almendras)	\$260.00	\$320.00
Antipasto de aceitunas negras (Aceitunas negras descarozadas en rodajas en oliva, con ají molido y orégano)	\$260.00	\$320.00
Aceitunas griegas (Clásicas aceitunas negras preparadas al estilo griego)	\$260.00	\$320.00
Pastrón (Fiambre de carne vacuna artesanal)	\$260.00	\$320.00
Pastrón con huevo (Fiambre de carne saltado con huevos y aceite de uva)	\$300.00	\$360.00
Pepinillos en vinagre (Rodajas de pepino agrdulce, ideal para acompañar el pastrón)	\$230.00	\$270.00
Berenjenas fritas (Berenjenas fritas con ajo y perejil)	\$230.00	\$270.00
Morrones fritos (Pimientos rojos con ajo y perejil)	\$260.00	\$320.00
Queso árabe (Queso salado semiduro)	\$260.00	\$320.00
Queso árabe rebozado (Queso salado semiduro rebozado en pan rallado y frito)	\$300.00	\$360.00
Bastermá (Fiambre de carne vacuna, recubierto con pimentón y ajo)	\$300.00	\$360.00
Bastermá con huevo (Fiambre de carne saltado con huevos y aceite de uva)	\$340.00	\$400.00
Keppe crudo (Mezcla de carne con trigo e ingredientes varios)	\$400.00	\$500.00

Entradas y Platos Fríos

Sr. Cliente: Al pedir su plato, le sugerimos anticipar la variedad de aceite (oliva o uva), cantidad de trigo y de sal. Le recordamos que las porciones medianas son para 2 a 3 personas y las grandes para 5 a 6 personas

Keppe crudo a la armenia (Id. Anterior con guarnición de cebollas y tomates picados en crudo)	\$460.00	\$580.00
Keppe crudo de cordero (Mezcla de carne ovina con trigo e ingredientes varios)	\$500.00	\$600.00
Keppe crudo a la armenia de cordero (Id. Anterior con guarnición de cebollas y tomates picados en crudo)	\$560.00	\$680.00
Ensalada Belen (Mezcla de cubos de berenjenas y morrones fritos con pasas y cajú)	\$260.00	\$320.00
M´saka (Mezcla de cubos de berenjenas y cebollas salteadas en salsa de tomates)	\$260.00	\$320.00
M´hamra (Puré de pimientos rojos con nueces, ajo y perejil)	\$260.00	\$320.00
Pollo a la libanesa (Pollo en hebras con tahine)	\$260.00	\$320.00
Berenjenas en escabeche (Berenjenas en vinagre, aceite, perejil, ajo, pimentón y morrones)	\$230.00	\$270.00
Shanclish (Queso seco con especias)	\$260.00	\$320.00
Tabboule (Ensalada de lechuga, cebolla, perejil, tomate con trigo y jugo de limón)	\$230.00	\$270.00
Falafel (Bocadillo de garbanzos y especias con salsa de tahine)	\$230.00	\$270.00
Seso en escabeche (Sesos en vinagre, con aceite, perejil, ajo, pimentón y especias)	\$230.00	\$270.00
Tomates en oliva (Tomates semihidratados en aceite de oliva con ajo y especias)	\$230.00	\$270.00
Makduz (Berenjenas rellenas con nuez picada, ajo, cebolla y pimientos en aceite)	\$260.00	\$320.00
Latke (Bocadillos fritos de papa rallada)	\$230.00	\$270.00
Latke con salmón (Bocadillos de papa fritos con queso y ciboulet, coronados con salmón ahumado artesanal)	\$300.00	\$360.00
Salmón con tahine (Lonjas de salmon ahumado artesanal con salsa de tahine)	\$350.00	\$400.00
Nabos en vinagre (Encurtido de nabos en vinagre y salmuera)	\$230.00	\$270.00
Hojas de parra frías (Hojas de parra rellenas de arroz, cebollas y nueces picadas)	\$240.00	\$280.00

Postres Arabes

	Mediana	Grande
Backlawa (Confitura de masa fila, rellena de nueces picadas y cubierta de almibar)	\$190.00	\$280.00
Backlawa de ricota (Confitura de masa fila, rellena de ricota y cubierta de almibar)	\$190.00	\$280.00
Backlawa de pistacho (Confitura de masa fila, rellena de pistachos picados y cubierta de almibar)	\$300.00	\$380.00
Mamul (Masa seca rellena de nueces picadas y espolvoreada co azucar impalpable)	\$190.00	\$280.00
Mamul de dátiles (Masa seca rellena de dátiles picados)	\$190.00	\$280.00
Kadaif (Confitura de masa fila en hebras, rellena de nueces picadas y cubierta de almibar)	\$190.00	\$280.00
Halawa (Producto importado) (Postre a base de sésamo, ácido cítrico y pistachos)	\$300.00	\$360.00
Hrist Eloz (Confitura a base de sémola recubierta con almibar)	\$190.00	\$280.00
Deditos (Arrolladitos de masa fila rellenos de nueces picadas y almibarados)	\$190.00	\$280.00
Arrollados de manzana (Roll de manzana en cubos en masa phylo con salsa de ciruelas)	\$220.00	\$300.00
Arrollados de manzana con helado (Roll de manzana en cubos en masa phylo con salsa de ciruelas)	\$280.00	\$360.00
Empanadas de higo (Confitura de masa fila, rellena de higos en pasta y cubierta de almibar)	\$190.00	\$280.00

Cafetería

Café Arabe	\$160.00
Café Arabe Doble	\$250.00
Café Arabe con cardomomo (Importado)	\$300.00
Café Arabe Doble con cardomomo (Importado)	\$470.00
Café Express / Cortado	\$130.00
Café Jarrito	\$160.00
Café con crema	\$150.00
Te	\$130.00
Te saborizado (Manzana, Frutas tropicales, Frutilla, Mango)	\$130.00
Te digestivos (Peperina, Cachamai, Boldo)	\$130.00

Bebidas

Gaseosas y refrescos

Coca Cola 350cm ³	\$160.00	Schweppes Pomelo 350cm ³	\$160.00
Coca Cola Light 350cm ³	\$160.00	Schweppes Tónica 350cm ³	\$160.00
Sprite 350cm ³	\$160.00	Coca Cola Sin Azucar 350cm ³	\$160.00
Sprite Zero 350cm ³	\$160.00	Fanta Naranja 350cm ³	\$160.00

Aguas

Villavicencio 500 cm ³	\$160.00
Acuario 500 cm ³	\$160.00
Levite 600 cm ³	\$160.00
Levite 330cm ³	\$160.00
Kin sin sodio 500 cm ³	\$160.00

Jugos Naturales

Limón	\$160.00
Pomelo	\$200.00
Naranja	\$200.00
Limonada(Vaso)	\$200.00
Limonada(Jarra Gde.)	\$380.00

Anises

	½Medida	Medida
Shami	\$190.00	\$290.00
El insuperable	\$190.00	\$290.00

Licores Nacionales e importados

Tía María	\$220.00
Reserva San Juan	\$220.00
Baileys	\$350.00
Amareto di Soronno	\$350.00
Vodka Absolut	\$420.00
Jerez	\$180.00
Lemoncello	\$180.00
Licores Varios	\$180.00

Whiskies

J & B	\$350.00	\$500.00
Johnnie Walker Red Label	\$400.00	\$550.00
Johnnie Walker Black Label	\$480.00	\$600.00
Johnnie Walker Green Label	\$500.00	\$680.00
Johnnie Walker Blue Label	\$2200.00	\$3500.00
Vat 69	\$350.00	\$500.00
White Horse	\$400.00	\$550.00
Chivas Regal	\$400.00	\$550.00
Los Criadores	\$220.00	\$300.00
Blender`s	\$350.00	\$500.00

Sidras y Aperitivos

Sidra Real	\$600.00
Americano Gancia	\$250.00
Fernet Branca Menta	\$300.00
Fernet Branca	\$300.00
Cinzano Rosso	\$250.00

CALIDAD Y EXCELENCIA EN AUTENTICA COCINA ARABE LIBANESA DESDE 1983



*El
Cheff Iusef
Orgullosa de su tradición
culinaria
les da la
bienvenida*

Sr. Cliente: El servicio de mesa por persona es de \$90.-
Muchas Gracias

Ensaladas y guarniciones

	Mediana	Grande
Ensalada mixta (Mezcla de vegetales varios, lechuga, tomate y cebolla con aceite o vinagre)	\$280.00	\$340.00
Ensalada completa (Mezcla de vegetales varios, lechuga, tomate, cebolla, pepinos, aceitunas y queso árabe con aceite)	\$320.00	\$400.00
Ensalada repollo (Repollo cortado en juliana con aderezos varios, aceite o vinagre)	\$280.00	\$340.00
Ensalada Zgharta (Cebolla morada cortado en juliana con mini falafel, queso crema Tomates secos y rúcula, con aderezo a base de aceto balsámico y mostaza)	\$460.00	\$520.00
Ensalada Al Hayba (Cebolla morada cortado en juliana, queso crema, rúcula, tomates cherry, Lonjas de salmón ahumado y gajos de naranjas)	\$460.00	\$520.00
Fatousch (Mezcla de vegetales varios, lechuga, tomate, cebolla, pepinos, aceitunas y pan árabe frito con salsa de granada)	\$460.00	\$520.00
Papas Fritas	\$250.00	\$300.00
Papas con huevo (Papas fritas revueltas con huevos)	\$280.00	\$340.00
Adicional Tahine		\$100.00

Parrilla

Keppe a la parrilla (Mezcla de carne con trigo, rellena de carne picada y cebollas)	\$320.00	\$450.00
Keppe a la parrilla de cordero (Mezcla de carne ovina con trigo, rellena de carne picada y cebollas)	\$360.00	\$500.00
Cafta al fierrito (Mezcla de carne picada y cebollas, en brochette a la parrilla)	\$320.00	\$500.00
Carne al fierrito (Brochette de lomo, cebollas y tomates a la parrilla)	\$400.00	\$600.00
Brochette de pollo (Brochette de pollo, cebollas y tomates a la parrilla)	\$400.00	\$600.00
Cafta al fierrito completa (Cafta al fierrito con pan de base, laven rebajado y salsa de tomates)	\$400.00	\$580.00
Carne al fierrito completa (Carne al fierrito con pan de base, laven rebajado y salsa de tomates)	\$480.00	\$680.00
Cafta al fierrito de cordero (Mezcla de carne picada y cebollas, en brochette a la parrilla)	\$400.00	\$580.00
Cafta al fierrito de cordero completa (Mezcla de carne de cordero picada y cebollas, en brochette a la parrilla con pan de base, laven rebajado y salsa de tomates)	\$480.00	\$660.00
Brochette de cordero (Brochette de lomo de cordero, con trozos de cebolla y pimientos)	\$480.00	\$680.00
Brochette de cordero completo (Brochette de cordero con pan de base, laven rebajado y salsa de tomates)	\$560.00	\$760.00
Brochette de verdura (Brochette de verduras variadas)	\$320.00	\$420.00
Shish Taouk	\$550.00	\$790.00

Picadas para degustación

Sr. Cliente: Al pedir su plato, le sugerimos anticipar la variedad de aceite (oliva o uva), cantidad de trigo y de sal.

PICADA DE SEIS SABORES FRIOS A ELECCION

\$1100

PICADA DE OCHO SABORES FRIOS A ELECCION

\$1400.-

PICADA BEIT EDINE DIEZ SABORES

- PURE DE GARBANZOS (Hummus)
- PURE DE BERENJENAS
- M'HAMMARA
- LAVEN
- ENSALADA BELEN
- TAPPOULLE
- FALAFEL
- BASTERMA
- ACEITUNAS NEGRAS
- QUESO ARABE

\$1800

PICADA AMIUN DIECISEIS SABORES

- PURE DE GARBANZOS (Hummus)
- PURE DE BERENJENAS
- M'HAMMARA
- LAVEN
- ENSALADA BELEN
- KEPPE CRUDO
- PASTRON
- PEPINILLOS
- TAPPOULLE
- FALAFEL
- BASTERMA
- ACEITUNAS NEGRAS
- QUESO ARABE
- M'SAKA
- BERENJENA EN ESCABECHE
- TOMATES EN OLIVA

Se incluye una Stella Artois de 1000 cm³

\$2600.-

PICADA ZAHLE VEINTE SABORES

- PURE DE GARBANZOS (Hummus)
- PURE DE BERENJENAS
- M'HAMMARA
- LAVEN
- ENSALADA BELEN
- KEPPE CRUDO
- PASTRON
- PEPINILLOS
- POLLO A LA LIBANESA
- LATKE
- TAPPOULLE
- FALAFEL
- BASTERMA
- ACEITUNAS NEGRAS
- QUESO ARABE
- M'SAKA
- BERENJENA EN ESCABECHE
- TOMATES EN OLIVA
- HOJAS DE PARRA
- SALMON CON TAHINE

Se incluye una Stella Artois de 1000 cm³

\$2900.-

DEGUSTACION DE LATKES

LATKES DE PAPA COMBINADOS CON DIFERENTES SABORES Y TEXTURAS
PRESENTACION DE CINCO VARIEDADES

\$820.-

Empanadas

	Unidad	Porción (2 Unidades)
Empanadas árabes de carne abiertas (Masa con cobertura de carne picada, cebollas y tomates)	\$ 120.00	\$220.00
Empanadas árabes de verdura (Masa con relleno de espinaca, cebollas y pimientos rojos)	\$ 120.00	\$220.00
Empanadas árabes de verdeo (Masa con relleno de cebollas de verdeo y queso mozzarella)	\$ 140.00	\$240.00
Burek de queso (Masa phyllo rellena con pasta a base de ricota y orégano, con exterior de semillas de sésamo blanco)	\$ 140.00	\$240.00
Burek de verdura (Masa phyllo rellena con espinaca, cebollas y pimientos rojos)	\$ 140.00	\$240.00
Empanadas de pastrón (Masa rellena con trozos de pastrón artesanal, cebollas y mostaza. Con semillas de sésamo negro)	\$ 140.00	\$240.00
Boios de verdura (Masa de aceite, rellena con acelga y un toque de queso)	\$ 120.00	\$220.00
Boios de queso (Masa de aceite, rellena con pasta de ricota y queso)	\$ 120.00	\$220.00
Knishes (Masa de aceite rellena con puré de papas y cebollas caramelizadas)	\$ 120.00	\$220.00
Arrolladitos de pollo (Masa phyllo rellena con pollo y vegetales)	\$ 140.00	\$240.00
Arrolladitos de verdura (Masa phyllo rellena con berenjena, morrones y cebollas)	\$ 140.00	\$240.00
Empanadas de salmón (Masa phyllo rellena con salmón desmenuzado, cebollas y pimentón ahumado)	\$ 170.00	\$300.00

Sugerencia del chef:

Empanadas de carne en forma de roll, rellenas de berenjena y morrones fritos, o de ensalada mixta. Por unidad \$300.00.-

Platos Calientes

Hojas de parra (Hojas de parra rellenas de carne, cebollas y arroz)	\$240.00	\$280.00
Hojas de parra de cordero (Hojas de parra rellenas de carne ovina, cebollas y arroz)	\$280.00	\$340.00
Repollo relleno (Hojas de repollo rellenas de carne, cebollas y arroz)	\$240.00	\$280.00
Tripa rellena (Chinchulin relleno de carne, cebollas y arroz)	\$240.00	\$280.00
Berenjenas rellenas (Berenjenas rellenas con carne, tomate, menta, cebolla y arroz)	\$ -----	\$280.00
Zapallito relleno (Zapallitos largos rellenos con carne, tomate, menta, cebolla y arroz)	\$240.00	\$280.00
Keppe al horno (Mezcla de carne con trigo, rellena de carne picada y cebollas)	\$ -----	\$450.00
Keppe al horno de cordero (Mezcla de carne con trigo, rellena de carne picada ovina y cebollas)	\$ -----	\$500.00
Bamia (Guiso de chauchas árabes con carne)	\$560.00	\$820.00
Enyadra (Arroz ó trigo con lentejas acompañado con cebollas fritas)	\$260.00	\$320.00
Arroz a la manteca (Arroz blanco con fideos finos saltados en manteca)	\$260.00	\$320.00
Arroz a la persa (Arroz con pollo, pasas, almendras peladas y azafrán)	\$300.00	\$420.00

Especialidades del Chef

Shej el Mashi (El rey del relleno) (Berenjenas fritas con relleno de carne picada y cebolla, con condimentos importados, cubierta de salsa de tomates) Sugerimos acompañar con arroz.	\$390.00	\$500.00
Shej el Mashi con queso (Id. anterior con queso parmesano gratinado)	\$420.00	\$560.00
Keppe lavanie (Keppe cocidos en laven rebajado)		\$560.00
Subereg (Especie de lasagna de masa fila, rellena con quesos)		\$450.00
Musaka Vegetariana (Berenjenas fritas cocidas en salsa de tomates y cebollas, Gratinadas con queso parmesano)	\$380.00	\$480.00
Trigo con cordero (Guiso de trigo burgol con cordero)	\$280.00	\$360.00
Shawarma al plato (Carne en hebras macerada en mezcla de especias)		\$480.00
Shawarma al pan (Carne en hebras macerada en mezcla de especias, con verduras en forma de sandwich)		\$360.00
Jaruf El Malek (Cordero del rey) (Rodajas de Pata de Cordero desguesada, rellena con pasta De aceitunas negras, damascos almendras y pasas de uva rubias Con guarnicion de arroz pilaf, Porcion para tres personas)		\$1480.00
Arroz Zgharteghue (Arroz blanco con trozos de cordero, cocido en caldo de cordero, con castañas de cajú tostadas, pasas rubias, arvejas, semillas de cardomomo acompañado de wok de vegetales)		\$950.00
Pastrón a la barbacoa (Pastrón artesanal, con salsa barbacoa y cuñas de papas rústicas)		\$620.00
Salmón grillado (Filette de salmóm rosado con berenjenas grilladas y salsa de albahaca)		\$1340.00