

Nou!Nou!Nou!Nou!Nou!Nou!Nou!Nou!

PREPARATE DIN BUCATARIA ORIENTALA

MENIU

CIORBA DE LINTE (linte,ceapa,unt,chimen)	10.00
TABULE (rosii,patrunjel,ceapa,lamaie,menta,condimente).....	12.00
MUTABAL(pasta de vinete,pasta susan,lamaie,usturoi ,ulei masline).....	12.00
BABAGANUJ(salata vinete,ardei gras,rosii,ceapa,patrunjel,sos de rodii).....	12.00
HUMOS SIMPLU(pasta naut,crema susan,ulei masline)	10.00
HUMOS BEIRUTY (pasta naut, rosii,patrunjel,usturoi,ulei masline,ardei iute)...	12.00
LABNEH SIMPLU (crema de iaurt,sare,ulei masline).....	10.00
LABNEH MENTA/USTUROI.(crema de iaurt,sare,ulei masline).....	12.00
FALAFEL(chiftelute din naut,pasta susan,patrunjel +sos tarator).....	12.00
SHARHAT PUI (piept pui,lamaie,unt,usturoi,coriandru).....	20.00
RASASFUR PUI (cubulete de pui,felii de ceapa, sos de rodii ,condimente).....	20.00
LIPIE LIBANEZA.....	2.00

Toata lumea manaca...putini cunosc savoarea!In zilele in care avem un milion de lucruri de facut, mancam grabiti de la fast food un kebab, un falafel sau o saorma si doar visam la o masa ca-n povestile Seherezadei. De fiecare data ne propunem sa descoperim misterele bucatariei arabe, sa incercam mirodeniile care dau farmec acestei bucatarii exotice, dar de fiecare data amanam momentul... Acum a venit vremea sa ne rasfatam cu aceste delicii! . Puteti sa descoperiti bucataria araba, la care pana acum doar ati visat! Depinde doar de dumneavoastra! **Mancarea araba** poate rivaliza cu orice gastronomie internationala pentru originalitatea si gustul sau bun. Pentru ca se bazeaza pe preparate simple, naturale si usor digestibile, are o valoare nutritiva aflata in concordanta cu cerintele societatii de astazi. Bucataria araba isi are originile in gatitul in corturile triburilor de nomazi. Odata cu drumurile caravelor prin Orientul Mijlociu, au fost descoperite si adaugate la repertoriul existent noi condimente si legume devenind in timp o bucatarie foarte sanatoasa si la moda!..... Va dorim POFTA BUNA!