

## ЛИВАНСКАЯ КУХНЯ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- ★ **ХОММУС** (протертый нут с оливковым маслом и кунжутной пастой) .....150 ..... 290
- ★ **ШАНГЛИШ** (ливанские маринованные сыры с помидором, луком, петрушкой и оливковым маслом) .....100 ..... 280
- ★ **МУТАБАЛЬ** (печенные на углях баклажаны с кунжутной пастой, чесноком, лимоном и оливковым маслом) .....150 ..... 310
- ★ **ХОММУС – БЕЙРУТИ** (классический хоммус с помидорами, чесноком и петрушкой восточными пряностями и оливковым маслом) .....180 ..... 340
- ★ **БАБАГАНУЖ** (печенные на углях баклажаны с болгарским перцем, чесноком, луком, петрушкой, заправленные оливковым маслом) .....150 ..... 320
- ★ **МУХАММАРА** (болгарский перец с помидорами, орехом, кунжутной пастой и гранатовым соком) .....160 ..... 360
- ★ **ЯЛАНДЖИ** (постная национальная ливанская закуска в виноградных листьях) ..... 200 ..... 320
- ★ **КАБИС** (соленья в ассортименте) ..... 200 ..... 350
- ★ **ЛЯБНИ ПО-ЛИВАНСКИ** (классический ливанский творожный сыр, с мятой, и с оливковым маслом) .....160 ..... 370
- ★ **ЗЕЙТУН** (оливки и маслины домашнего посола) .....100 ..... 380

## САЛАТЫ

- ★ ТАБУЛЕ (традиционный ливанский салат из мелко нарубленной петрушки, со свежими помидорами, луком, мятой, булгуром, заправленный оливковым маслом и соком лимона) ..... 200 ..... 380
- ★ ФАТТУШ (овощной салат с гренками, заправленный гранатовым соком и оливковым маслом) .....250 ..... 420
- ★ ЖАРЖИР (средиземноморский салат из рукколы с фирменной заправкой и кедровыми орехами) .....180 ..... 420
- ★ ШАМАНДАР (салат из печеной свеклы с чесноком, грецким орехом, оливками, черносливом, маслины, кедровый орех, оливковая заправка) .....180 ..... 370

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- ★ ФАЛЯФЕЛЬ (жареные биточки из молодого нута с добавлением кунжута, подаются с овощами и соусом «Таратор») ..... 230 ..... 380
- ★ МЖАДАРА (чечевица с рисом басматти и золотисто-зажаренным луком, подается с соусом «Лябан») ..... 200 ..... 340
- ★ КРЕВЕТКА-ПРОВАНСАЛЬ .....175 ..... 750
- ★ КАЛЬМАР-ПАНЭ .....235 ..... 580
- ★ ХОММУС С МЯСОМ БАРАНИНЫ (классический хоммус — подается с кусочками нежнейшей баранины и кедровым орехом) ..... 200 ..... 480
- ★ САМБУСИКИ С МЯСОМ (домашние ливанские пирожки с начинкой из рубленой говядины с кедровыми орехами) .....150 ..... 290
- ★ САМБУСИКИ СО ШПИНАТОМ (домашние ливанские порожки с начинкой из шпината) .....150 ..... 290

---



---

**★ M A G I C H A L L I ★**  
f a s h i o n c a f e

---



---

	ВЫХОД ГР.	ЦЕНА РУБ.
★ САМБУСИКИ С СЫРОМ (домашние, ливанские пирожки с начинкой из ливанских сыров) .....	150	290
★ КРЫЛЫШКИ «ЖВЕНЕХ»(обжаренные куриные крылышки в специальном , фирменном соусе) .....	200	480
★ САУДА (жареная куриная печень с чесноком и кинзой под гранатовым соусом).....	150	350
★ КЭББИ (жаренные мясные биточки с булгуром и кедровыми орехами).....	225	490
★ СУДЖУК (острые колбаски из рубленой баранины с чесноком и помидором) .....	200	490

## СУПЫ

★ СУП «ААДАС» (из чечевицы подается с лимоном и гренками) .....	250	320
★ СУП «ХОДРА» (вегетарианский суп из овощей).....	250	320
★ ОСТРЫЙ СУП ИЗ БАРАНИНЫ .....	250	420
★ СУП «ДЖЕЖ» (куриный с вермишелью).....	250	380

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- |  |     |     |
|--|-----|-----|
| ★ ШИШБАРАК (рубленая баранина в тесте, подается в кисло-молочном соусе с ароматной кинзой и чесноком)  | 250 | 480 |
| ★ ЛЕБАНОН-СТЕЙК (нежная вырезка телятины, запеченная в сливочно-грибном соусе в ароматном домашнем тесте)  | 350 | 850 |
| ★ БИБЛОС-СТЕЙК (запеченное филе лосося на пару/ гриле/на углях в соусе песто, с помидорами черри и оливковым маслом, подается с гранатовым соусом и лимоном) | 200 | 780 |
| ★ САМАКЕ-ХАРРА (средиземноморская дорада или сибас, приготовленная по-ливански с острым овощным соусом и пряными травами)                                    | 530 | 920 |
| ★ РИС ПО-ФИНИКИЙСКИ (нежный рис «басмати», приготовленный по рецепту шеф-повара с пряными травами и мясом молодого барашка)                                  | 320 | 690 |
| ★ КАФТА (рубленая баранина, приготовленная по древнему финикийскому рецепту)   | 470 | 690 |

## ГАРНИРЫ

- |  |     |     |
|--|-----|-----|
| ★ ШПИНАТ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ (тушеный шпинат с оливковым маслом)     | 150 | 220 |
| ★ КАРНАБИТ (цветная капуста на пару с лимонно-оливковой заправкой)   | 150 | 220 |
| ★ БАТАТА ХАРРА (запеченный картофель в остром соусе)                 | 150 | 180 |
| ★ Рис с вермишелью (обжаренная вермишель с ароматным рисом басматти) | 150 | 180 |
| ★ БРОККОЛИ (на пару с лимонно-оливковой заправкой)                   | 150 | 240 |

ВЫХОД  
ГР.

ЦЕНА  
РУБ.

## БЛЮДА НА УГЛЯХ

★ ШИШ-ТАУК (маринованное куриное филе в фирменном соусе ) .....	300 .....	580
★ КЕБАБ ЗАХЛИ (рубленное, нежное мясо баранины) .....	320 .....	650
★ СИБАС .....	400 .....	890
★ ДОРАДА .....	450 .....	890
★ МАШЭУИ ИЗ БАРАНИНЫ (мякоть баранины) .....	320 .....	720
★ МАШЭУИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ (мякоть телятины) .....	320 .....	750
★ КАРЭ ЯГНЕНКА .....	320 .....	750
★ ЖВЕНЕХ (куриные крылышки) .....	340 .....	650
★ ФИЛЕ DE POULET (нежное куриное филе в секретном маринаде) .....	320 .....	680
★ РЕТИТ POULET — блюдо, пришедшее в Ливан из Франции (маринованный цыпленок в прованских травах с ливанским акцентом ) .....	520 .....	720

## СОУСЫ

★ БАНАДУРА .....	50 .....	100
★ ТАРАТОР .....	50 .....	100
★ ТУМ .....	50 .....	100
★ РЕММЭН .....	50 .....	100
★ ХАРРА .....	50 .....	100

ВЫХОД  
ГР.

ЦЕНА  
РУБ.

## ХЛЕБ

★ МАНАИШ (ароматная лепешка с ассорти из ливанских сыров) .....	170	360
★ ПИТА (ливанский национальный хлеб) .....	1	40
★ МАНАИШ «ЗААТАР» (ароматная лепешка с горными, средиземноморскими травами, оливковым маслом и помидорами) .....	110	320

## ДЕСЕРТЫ

★ КАШТА КНЕФИ .....	100	350
★ НАМУРА .....	100	350
★ АТАИФ .....	100	350
★ ПАХЛАВА .....	100	350