

ZUPY / SOUPS

- 1 SHOURBET ADDASS 250ml** 🌱🌿 **22 PLN**  
**Zupa z czerwonej soczewicy, smażona pita i świeża cytryna**  
*Red lentil soup, fried pita & fresh lemon*
- 2 TOMATO SOUP 250ml** 🌱🌿 **23 PLN**  
**Krem pomidorowy ze śmietaną i oliwą z oliwek**  
*Tomato soup with sour cream & olive oil*
- 3 SHOURBET GHANAM 250ml** **24 PLN**  
**Rosół z jagnięciny, ziemniaki, marchewka, makaron i natka, cynamon, anyż**  
*Lamb broth, potato, carrot, pasta & parsley*
- 4 SHOURBET SAMAK 250ml/20g/20g** 🌱🌿 **34 PLN**  
**Aromatyczna zupa krem z ryby i z krewetkami, cytryna i oliwa z oliwek, anyż**  
*Aromatic cream soup with fish&shrimps, lemon, olive oil*

DANIA WEGETARIAŃSKIE  
VEGETERIAN MAIN COURSE

- 1 BETENJAN 200g/180g** 🌱 **45 PLN**  
**Zapiekany bakłażan z warzywami, sosem pomidorowym i serem parmezan, serwowany z ryżem orientalnym**  
*Baked aubergine with vegetables, stuffed with tomato sauce & parmesan cheese served with oriental rice*
- 2 MAGHMOUR 220g/180g** 🌱🌿 **49 PLN**  
**Bakłażan duszony w sosie pomidorowym, cieciorce, chili, serwowany z kuskusem**  
*Roasted eggplant in tomato sauce, chickpeas, chili, served with couscous*
- 3 TAJIN 250g/120g** 🌱🌿 **54 PLN**  
**Warzywa sezonowe, suszone owoce z kuskusem**  
*Seasonal vegetables & dried fruits with couscous*
- 4 SABANECH 180g/120g** 🌱🌿 **47 PLN**  
**Szpinak duszony w sosie śmietanowym z kozim serem, burakiem, ryżem i soczewicą**  
*Spinach cooked in goat cheese & cream sauce with beetroot, rice and lentil*