

Mezza		SOUPES – SUPPER		PARIS	
TABBOULEH		CHORBET ADES		TERRINE DE POISSON	395,-
Persille, vårløk, hvete, tomat, sitron og olje	63,-	Linsuppe med hvitløk, duendje og kuminkrydder		Fiskepatè med baba ganouch	
LABNEH		CHORBET KODRA		FILET À LA CRÈME	87,-
Krydderyogurt	63,-	Grønnsaksuppe med tomat		Ytrefilet med soppsaus	
HOMMOS		POISSONS - FISKERETTER		GATEAU AU FROMAGE	89,-
Kikertermos	63,-	SAMKE HARA		Ostekake med mangosorbet	
WARAK-INAB		SAMKE HARA		KAFFE	
Vinblad-farsert ris	63,-	Grillet laks i krydret tomatsa	198,-	ROYAL	
LOUBIE BEL ZEIT		GAMBAS À LA PROVENCAL		ASIETTE DE MEZZE	580,-
Grønne bønner ,olivenolje, tomater	63,-	Grillet scampi i provensialsaus	215,-	Mezze tallerken	
LABAN BI KHIYAR		LIEU DE MER AU VIN BLANC		COKTAIL DE CREVETTES BEYROUT	
Yoghurt, agurk, hvitløk, mynte	63,-	Hvitvindamet steinbitfilet og hummersaus	215,-	Rekecocktail med chili dressing	
FOUL		PLAT DE L'OCÈAN (min 2 pers.)		TROU NORMAN	
Bønnesalat	63,-	Laks, steinbitfilet, og scampi.		Lemonsorbet med vodka	
OKRA		Med tre sauser, pr pers	275,-	FILET DE CHEF BEKA/ PLAT DE L'OCÈAN	
Okra, tomat, hvitløk	63,-	VIANDES - KJØTTRETTER - LAM		Fisk/ Okseindrefilet fylt med sopp, paprika, og løk med ostesaus	
KOUSA		BROCHETTES D'AGNEAU		MURES CHAUDE	
Squash, mynte, olivenolje, hvitløk	63,-	Grillspyd med lam	205,-	Varme bjørnebær med krem	
BASAL		CÔTELETES D'AGNEAU		CAFÈ AVEC, Kaffe og cognac	
Løk, sumak, persille, tomat, chili	63,-	Marinert og grillede lammekoteletter	198,-	CAFÈ BEIRUT SPESIALITET	
ARTICHAUT		FILET D'AGNEAU À LA NICOISE		COUSCOUS BLE HAM ALOCH	
Artisjokksalat	63,-	Marinert og helgrillet lammefilet med tomatsaus, basilikum	215,-	Dampet couscous med lamme kjøtt serveres med sesongens grønnsaker og tynn tomatsaus	199,-
BATATA HARA		OKSE		COUSCOUS SAMAK	
Friterte poteter, koriander, sitron, hvitløk	63,-	FILET DE CHEF BEKA		Dampet couscous med fisk serveres med sesongens grønnsaker og tynn tomatsaus	205,-
SABANECH		Okseytrefilet fylt med sopp, paprika, og løk med ostesaus	225,-	COUSCOUS DJEB	
Spinat, løk, koriander, sitron	63,-	STEAK AU POIVRE FLAMBÈ		Dampet couscous med kylling, serveres med sesongens grønnsaker og tynn tomatsaus	199,-
MOHAMARAH		Ytrefilet flambert med Cognac, serveres med peppersaus	235,-	COUSCOUS ROYAL	
Cake rusk, valnøtter, tomater, løk, paprika, chili	63,-	FILET À LA CRÈME		Dampet couscous med lamme kjøtt, oksekjøtt og kylling serveres med sesongens grønnsaker og tynn tomatsaus	235,-
TABELL		Ytrefilet med soppsaus	225,-	DESSERTER	
Aubergine, yoghurt, tahini	63,-	ENTRECOTE CAFÈ DE PARIS		BAKLAWA	
BABA GANOUGH		Entrcote med hvitløksmør	205,-	Arabiske småkaker	68,-
Auberginer, paprika, løk, hvitløk	63,-	KAFTA KHACH KHACH		GATEAU AU FROMAGE	
FALAFEL		Grillspyd med hakket oksefilet med sterk tomatsaus	198,-	Ostekake med mangosorbet	72,-
Friterte kikerter	63,-	GAT MASHAWI MSHAKAT		ANANAS	
		Mikset grill, oksefilet, kyllingfilet og lam	225,-	Fersk ananas med pinacoladakrem	71,-
KOKKEN VELGER UT FLERE SLAG, STOL PÅ HAM!		KYLLING		SAFRANDRØM	
5 RETTERS MEZZE	210,-	CHICH TAOUK		Limesorbet med roser	72,-
8 RETTERS MEZZE	290,-	Gryllspyd med kylling	198,-	SJOKOLADBOMBE	
12 RETTERS MEZZE	350,-	SAFAJEN DE JEZ		Fransk sjokoladecake	72,-
		Marinert stekt kyllingbryst med fløte/soppsaus	205,-	TROIS SORBETS	
SALADES - SALATER		POULET DU CHEF LIBANAIS		Sorbet, mango, lime og jordbær	75,-
SALADE ORIENTALE		Kyllingfilet fylt med fetaost, sopp, paprika, løk og pestosaus	215,-	MURES CHAUDE	
Blandet salat, sitron og olivenolje	72,-	MENU DE FÊTE		Varme bjørnebær med krem	72,-
FATOUCHE		BEYROUT		Crème Brulée	
Blandet salat med fritert libanaisisk brød	82,-	MEZZE	350,-	Fransk karamel krem	78,-
GRESK SALAT		5 forsellig mezze		Mousse aU chocolat	
Blandet salat med fetaost og tsatsiki	98,-	GAT MASHAWI MSHAKAT		Skjokolade mousse	75,-
SALADE DE CREVETTES		Mikset grill, oksefilet, kyllingfilet og lam		OST	
Rekesalat med chili dressing	98,-	Baklava		CAMENBERT FRIT	
ENTRÈES – FORETTER		Limesorbet med roser		Fritert Camembert	95,-
ASSIETTE DE SAUMON		ARABISK KAFFE			
Hjemmelaget gravet laks	89,-				
COKTAIL DE CREVETTES BEYROUT					
Rekecocktail med chili dressing	89,-				
TERRINE DE POISSON					
Husets spesial, fiskepatè med baba ganouch	98,-				
ESCARGOT À LA PROVENCAL					
Snegler med provencal saus	108,-				