



CAFE LAVASH

JELOVNIK

• MEZE •

LAVASH MEZE
humus, babaganuš, falafel i avokado labneh

AVOKADO LABNEH (F)
jogurt začinjen sa avokadom, paradajzom, crvenim lukom, svežom ljutom paprikom i maslinovim uljem

• SALATE •

LAVASH SALATA (B;F)
hrskavi štapići šargarepe, celera, krastavca, sveže paprike, kalamata masline i komorača sa aromatičnim umakom od grčkog jogurta, vlašča i ulja od tartufa

FATTOUSH (A)
miks zelenih salata, sveža nana, hrskavi libanski hleb, molasu od nara, sumak začin, krastavac, paradajz, miks paprika, vinsko sirće.....

ČOBAN SALATA (F)
tradicionalna azerbajdžanska salata od paradajza, krastavca, crvenog luka, sveže nane i ovčjeg sira.....

• PREDJELA •

TUNA TARTAR (B;G)
osvezjavajući mix od kockica svežeg fileta tune, sušene urme, kornišona, crvenog luka začinjen sokom od limuna, belim lukom, dižon senfom, seckanim vlašćem i kumirom

LIBANSKI TARTAR KIBBEH NAYYEH (A;B;G)
kockice junećeg filea sa bulgur pšenicom, svežom nanom, i uljem od belih tartufa.....

GOVEDA PRŠUTA (F)
dimljena goveda pršuta sa grilovanim domaćim sirom i karamelizovanim smokvama

PATLIDŽAN (B;F;G)
grilovan patlidžan sa pireom od svežih urmi, feta sirom, čeri paradajzom i molasom od nara

• TOPLA PREDJELA •

LIGNJE (A;B;D)
hrskave lignje u harisa tempuri sa salsom od majoneza i maslina

PILEĆA DŽIGERICA (A)
sotirana pileća džigerica sa karamelizovanim lukom, molasom od nara, hrskavim krutonima i svežim plodovima nara.....

HALUMI SAGANAKI (D,M,F,A)
grilovani halumi u samolina brašnu sa medom i susamom

• HLEBOVI •

LAVASH (A;F)
kumin & zaatar, susam

NAAN (A;F)
sa belim lukom

PITA BREAD (A)

• GRIL •

BIFTEK TALJATA NA PUTERU (F;G)
biftek taljata na aromatičnom puteru sa rukolom, parmezanom i pinjolama

JAGNJEĆI KOTLET (A;B)
grilovani marinirani jagnjeći kotleti sa pireom od leblebjija i sumak začinom

BIFTEK
juneći file sa grila.....

STARENA ROZBRATNA
Rozbratna "reserva" je komad junećeg mesa odlezano 30 dana, proces suvog zrenja.....

• KEBABI I ĆEVAPI •

PILEĆI KEBAB - CHICKEN TAOUK (A;B;F)
marinirani komadići pilećeg filea, tumerik, dumbir, limunov sok, jogurt, sa grilovanim čeri paradajzom i crvenim lukom

ADANA KEBAB (A;G)
turski specijalitet od junetine, ovčetine, pul bibera, paprike serviran na hlebu sa bulgur pilavom i bewaz salatom.....

PERSIJSKI KEBAB - KOOBIDEH (A;F)
od mlevene junetine, sumak začinom i crnim lukom sa bewaz salatom.....

LAVASH ĆEVAP
mlevena junetina, začini i luk

SUVLAKI
marinirani svinjski file u medu i začinima sa tzatziki sosom.....

AJSHA KEBAB (F,D,A)
kebab sa govedom pršutom, cedarom, đubekom i karamelizovanim lukom zapečen u hlebu
sa susamom i pistačima

GURMANSKI ĆEVAP (F;B)
juneći ćevap sa kačkavaljem, rolovan u pršuti sa kajmakom

• SPECIJALITETI •

PUTER PILETINA - MURGH MAKHANI (A;F;M)
grilovani komadići piletine u bogatom kremu od putera i paradajza.....

BIRYANI (A;F)
indijsko tradicionalno jelo od piletine, basmati pirinča zacinjeno garam masala začinom i "ghee" puterom

PERSIJSKI GULAŠ - FESENJAN (G)
dinstani komadići piletine sa orasima, molasom od nara, cimetom, muskatnim orahom i tumerikom.....

"DUKKAH" GAMBORI (F;G)
grilovani gambori sa hrskavom koricom od mlevenih pistača sa sumakom, kuminom i arapskim tarator umakom

LAMB SAAG (B)
indijski specijalitet sa jagnjetinom, spanaćem, dumbirom i kokosovim mlekom

LOSOS (B)
grilovani losos sa toplim prilogom od spanaća i molassom od nara

• PRILOZI •

BASMATI PIRINAČ (A)

BATATA HARRA (B)
libanski začinjeni pečeni krompir u pačijoj masti.....

GRILOVANO POVRĆE
tikvice, paprika, komorač, patlidžan

KROMPIR PIRE SA MASLINAMA (F)
krompir pire sa maslinama i svežim korijanderom

KUS KUS SA POVRĆEM (A;B)

• DESERTI •

SOČNI KOLAČ OD URMI (A;D;F;G)
u toploj supi od kokosa

VOĆNA SELEKCIJA
selekcija sezonskog voća

DOMAĆA BAKLAVA (A;G)
domaća baklava sa orasima

TURSKA BAKLAVA (A;F,G)
turska baklava sa pistacijama i "dondurma"
vanila sladoledom

TUFAHije (F;G)

KUNEFЕ (A;F;G)
tradicionalni turski desert koji se priprema od kadaifa, mocarele, pistaca i šerbeta

KUVER

