

Menu



Restauracja Zaytouna
Kuchnia Syryjska

Odkryj smaki Bliskiego Wschodu

PRZYSTAWKI



HUMMUS23 zł

Aksamitna pasta z cieciorki z tahiną i przyprawami
A creamy chickpea paste with tahini and spices.

HUMMUS SYRYJSKI27 zł

Klasyyczny hummus w ostrym wydaniu z papryczką chili
Classic hummus with a spicy twist, featuring chili pepper.

HUMMUS Z MIĘSEM BARANIM ... 33 zł

Doskonale połączenie puszystego hummusu z mielonym mięsem baranim i oliwą z oliwek.

A perfect combination of fluffy hummus with ground lamb and olive oil.



MUTABAL 27 zł

Pasta z grillowanego bakłażana z dodatkiem tahiny i jogurtu

Eggplant-based paste with the addition of tahini and yogurt.

BABAGANUŻ 28 zł

Pasta z grillowanych warzyw – bakłażan, papryka, pomidor, cebula z natką pietruszki i orientalnymi przyprawami, podkreślone sokiem z granata i oliwą z oliwek

Grilled vegetable paste – eggplant, bell pepper, tomato, onion, with parsley and oriental spices, enhanced by pomegranate juice and olive oil.



MUHAMARA 29 zł

Pasta z czerwonej papryki słodkiej, z akcentem chilli, z dodatkiem orzechów włoskich, wykończona sokiem z granata i oliwą z oliwek

Sweet red bell pepper paste, with a touch of chili, enriched with walnuts, finished with pomegranate juice and olive oil.

PRZYSTAWKI



HALLUMI GRILOWANE 31 zł

Grillowany ser halloumi z warzywami sezonowymi i miętą.

Grilled Halloumi with seasonal vegetables and mint.



MARIA32 zł

Doskonale połączenie chlebka pita z mielonym mięsem wołowo-baranim, zapieczone na grilu, oblane sokiem z granata

A perfect combination of pita bread with ground beef-lamb mixture, grilled and drizzled with pomegranate juice.

DOLMA 27 zł

Mięciutkie liście winogron wypełnione ryżem, warzywami i ziołami, oblane sokiem z granata

Tender grape leaves stuffed with rice, vegetables, and herbs, drizzled with pomegranate juice.



KIBBEH30 zł

Danie na bazie mielonego mięsa wołowo-baraniego i kaszy bulgur 3 szt.

ZESTAW MEZZE 53 zł

Zestaw czterech flagowych przystawek Zaytouna – hummus, mutabal, babaganuż i muhamara w wersji do wspólnego popróbowania.

A set of four flagship Zaytouna appetizers – hummus, mutabal, baba ganoush, and muhammara for sharing and tasting together.

DANIA GŁÓWNE



KHAROF MEHSHY 63 zł

Kawałki szarpanej długo gotowanej baraniny i wołowiny w zestawie przypraw, podawane na aromatycznym ryżu gotowanym z mięsem mielonym wołowo-baranim, orientальnymi przyprawami m.in. z cynamonem i kardamonem, całość posypana orzechami (migdały, orzechy włoskie), serwowane z tzatzykami

Chunks of slow-cooked lamb and beef, seasoned with a blend of spices, served on aromatic rice cooked with ground beef-lamb mixture, including oriental spices like cinnamon and cardamom, garnished with nuts (almonds, walnuts), and served with tzatziki.



MAKLUBA 62 zł

Tradycyjne danie kuchni arabskiej, „makluba”- czyli „odwrócona”, danie na bazie ryżu z bakłażanem, szarpaną baraniną i wołowiną, uzupełnione plastrami grilowanego bakłażana, posypane orzechami (migdały, orzechy włoskie) i serwowane z tzatzykami

A traditional Arabic dish, 'makluba' or 'upside-down,' a rice-based dish with eggplant, shredded lamb, and beef, topped with grilled eggplant slices, sprinkled with nuts (almonds, walnuts), and served with tzatziki.

MAKLUBA Z KURCZAKIEM.....58 zł

Tradycyjna wersja w wydaniu z mięsem drobiowym z kurczaka

The traditional version with chicken

OKRA W SOSIE POMIDOROWYM Z MIĘSEM 59 zł

Aromatyczny sos na bazie świeżych pomidorów, okry, kolendry i przypraw, gotowany z mięsem wołowo-baranim, serwowany do wyboru z ryżem białym lub kaszą bulgur w pomidorach.

Aromatic sauce made from fresh tomatoes, onions, cilantro, and spices, cooked with beef-lamb mixture, served with your choice of white rice or bulgur wheat in tomatoes.



DANIA GŁÓWNE



Restauracja Zeytouna



KURCZAK PO SYRYJSKU 49 zł

Kawałki fileta z kurczaka gotowane w sosie pomidorowym na ostro z papryką chili i orientalnymi przyprawami, serwowany do wyboru z ryżem białym lub kaszą bulgur w pomidorach.

Chunks of chicken breast cooked in a spicy tomato sauce with chili peppers and oriental spices, served with your choice of white rice or bulgur wheat in tomatoes.

MUSSAKA WEGETARIAŃSKA 48 zł

Cudownie aromatyczna potrawa na bazie zapiekanego bakłażana, papryki i ciecierzycy w sosie pomidorowym serwowana z ryżem białym.

A wonderfully aromatic dish made with baked eggplant, bell pepper, and chickpeas in a tomato sauce, served with white rice.



TALERZ FALAFEL 44 zł

Chrupiące wegetariańskie kotlecki z ciecierzycy (5szt.) podawane z zestawem kiszonych warzyw, sosem tahinowym, puszystym hummusem i mutabalem oraz chlebem pita.

Crunchy vegetarian chickpea patties (5 pieces) served with a selection of pickled vegetables, tahini sauce, fluffy hummus, mutabal, and pita bread.

ZUPY ^{300 ml}

KREM Z SOCZEWICY ..26 zł

Podawany z grillowanym chlebem pita i cytryną
Lentil Cream Soup served with grilled pita bread and lemon.



PIECZARKOWA SYRYJSKA ..26 zł

Syrian Mushroom Soup



DODATKI

- Tzatziki- jogurt ze świeżym ogórkiem, miętą i przyprawami 13 zł
- Ryż biały z makaronem nitki 250 g 17 zł
- Kasza bulgur gotowana w pomidorach 250g 17 zł
- Ryż basmatti gotowany z mięsem mielonym wołowo-baranin 250g. 22 zł
- Pasta czosnkowa / Pasta ostra / Ketchup / Tahina 7 zł
- Frytki 200g 14 zł
- Falafel 1 szt 5 zł
- Pita 3 zł

EXTRAS

- Tzatziki - yogurt with fresh cucumber, mint, and spices, 13 zł
- White rice with vermicelli pasta 250 g 17 zł
- Bulgur wheat cooked in tomatoes, 250g 17 zł
- Basmati rice cooked with ground beef-lamb mixture, 250g 22 zł
- Pasta czosnkowa / Pasta ostra / Ketchup / Tahina 7 zł
- Fries, 200g 14 zł
- Falafel 1 szt 5 zł
- Pita bread 3 zł

DANIA Z GRILLA



KOFTA

WOŁOWA-BARANIA.....59 zł

Szaszłyk z mielonego mięsa wołowo-baraniego grilowany na kamieniach lawowych, serwowany z sałatką ze świeżych warzyw, arabską surówką z cebuli i nataką pietruszki, orientalną ostrą pitą oraz do wyboru: ryż biały, kasza bulgur lub frytki

Grilled skewer of minced beef and lamb, cooked on lava stones, served with a fresh vegetable salad, Arabic onion and parsley salad, spicy oriental pita, and your choice of white rice, bulgur wheat, or fries.

SZISZ TAUK 49 zł

Grilowane kawałki kurczaka skąpanego w orientalnej marynacie, serwowane z sałatką ze świeżych warzyw, pastą czosnkową oraz do wyboru: ryż biały, kasza bulgur lub frytki

Grilled chicken pieces marinated in oriental sauce, served with a fresh vegetable salad, garlic paste, and your choice of white rice, bulgur wheat, or fries.

KOFTA DROBIOWA Z KURCZAKA.... 55 zł

szaszłyk z mielonego mięsa z kurczaka grilowany na kamieniach lawowych, serwowany z sałatką ze świeżych warzyw, arabską surówką z cebuli i nataką pietruszki, orientalną ostrą pitą oraz do wyboru: ryż biały, kasza bulgur lub frytki

Grilled chicken skewers made of minced meat, served on lava stones, accompanied by a salad of fresh vegetables, Arabic onion and parsley salad, spicy oriental pita, and a choice of: white rice, bulgur wheat, or fries.

MIX GRILL 73 zł

Dedykowany dla smakoszy zestaw mięs z grilla- kurczak tauk, kofta szaszłyk, baranina szaszłyk w towarzystwie warzyw grilowanych (pomidor, cebula), serwowany z sałatką ze świeżych warzyw, arabską surówką z cebuli i nataką pietruszki, orientalną ostrą pitą oraz do wyboru: ryż biały, kasza bulgur lub frytki

A dedicated grill lover's platter - featuring chicken tawook, kofta skewer, lamb skewer, accompanied by grilled vegetables (tomato, onion), served with a fresh vegetable salad, Arabic onion and parsley salad, spicy oriental pita, and your choice of white rice, bulgur wheat, or fries.



DANIA Z GRILLA



ŻEBERKA JAGNIĘCE ... 135 zł

Długo marynowany comber jagnięcy grilowany na kamieniach lawowych w towarzystwie warzyw (pomidor, cebula), serwowany z sałatką ze świeżych warzyw, arabską surówką z cebuli i nataką pietruszki, orientálną ostrą pitą oraz do wyboru: ryż biały, kasza bulgur lub frytki

Long-marinated lamb saddle, grilled on lava stones, with vegetables (tomato, onion), served with a fresh vegetable salad, Arabic onion and parsley salad, spicy oriental pita, and your choice of white rice, bulgur wheat, or fries.

PÓŁ KURCZAK Z GRILLA 43 zł

Wersja dla jednej osoby podawana z frytkami, kiszoncek warzywnymi, pastą czosnkową i chlebem pita

Single-serving version served with fries, pickled vegetables, garlic paste, and pita bread.

KURCZAK BABY Z GRILLA 80 zł

Dedykowany dla 2 osób, aromatyczny kurczak grilowany, podawany w całości z zestawem kiszonych warzyw, pastą czosnkową, frytkami i chlebem pita

Dedicated for 2 people, aromatic grilled chicken served whole with a selection of pickled vegetables, garlic paste, fries, and pita bread.



PÓŁ KURCZAKA PIECZONEGO PODAWANY Z RYŻEM ŻÓŁTYM . 50 zł

gotowanym w aromatycznych przyprawach, serwowane z sałatką ze świeżych warzyw

Cooked in aromatic spices, served with a salad of fresh vegetables.

KIBBEH 55 zł

Kibbeh (3szt.) z sosem jogurtowym serwowana z ryżem białym

Kibbeh (3 pieces) with yogurt sauce served with white rice.

PÓŁMISEK RODZINNY 235 zł

Zestaw mięs z grilla dedykowany dla 3-4 osób- kurczak tauk, szaszłyk kofta, szaszłyk barani, warzywa grilowane (pomidor, cebula), ryż biały, sałatka ze świeżych warzyw, pasta czosnkowa, puszysty hummus, arabska pita ostra

Grilled meat platter dedicated for 3-4 people - featuring chicken tawook, kofta skewer, lamb skewer, grilled vegetables (tomato, onion), white rice, fresh vegetable salad, garlic paste, fluffy hummus, and spicy Arabic pita.

SAŁATKI 300 g



TABULA 31 zł

Klasyk kuchni arabskiej, drobniutko posiekana natka pietruszki w towarzystwie pomidora i cebuli z dużą ilością soku z cytryny i oliwą z oliwek.

A classic of Arabic cuisine, finely chopped parsley accompanied by tomato and onion, with a generous amount of lemon juice and olive oil.



FATTUSZ 31 zł

Salata rzymska, pomidor, ogórek, papryka czerwona, granat, zasypane grilowanym chlebem pita, skąpane w orientalnym różowym dresingu.

Romaine lettuce, tomato, cucumber, red pepper, pomegranate, sprinkled with grilled pita bread, and drizzled in an oriental pink dressing.



GRECKA 32 zł

Klasyk w prostym wydaniu czyli ogórek, pomidor, cebula, papryka, najlepsze oliwki, ser feta, oregano, oliwa z oliwek

A classic in its simple form, consisting of cucumber, tomato, onion, bell pepper, the finest olives, feta cheese, oregano, and olive oil.



KANAPKI

SZISZTAUK 31 zł

Kawalki aromatycznego kurczaka z grila zawinięte z ogórkiem kiszonym, pastą czosnkową i frytkami w cieście pita

Chunks of aromatic grilled chicken wrapped with pickles, garlic paste, and fries in pita bread.

KOFTA 35 zł

Mielona grilowana wołowina zawinięta w pitę w towarzystwie humusu, natki pietruszki, ogórka, pomidora i tahiny

Ground grilled beef wrapped in pita bread with hummus, parsley, cucumber, tomato, and tahini

FALAFEL 29 zł

Chrupiące kotleciki z ciecierzycy z humusem, pomidorem, ogórkiem i warzywami kiszonymi, oblane tahiną i zapakowane do pity

Crunchy chickpea patties with hummus, tomato, cucumber, and pickled vegetables, drizzled with tahini and packed in pita bread

HALLUMI 30 zł

Grilowany ser halumi ze świeżym ogórkiem, pomidorem i mięta zawinięte w ciasto pita

Grilled halloumi cheese with fresh cucumber, tomato, and mint wrapped in pita bread.



DESERY



BAKLAWA 14 zł

Klasyczne ciasto arabskie, mielone orzechy włoskie z miodem na cieście półfrancuskim filo.

Classical Arabic pastry, ground walnuts with honey on a semi-French filo dough.



BAKLAWA CZEKOLADOWA 15 zł

Ciasto filo półfrancuskie czekoladowo-kakaowe z nadzieniem z orzechów włoskich oblane lukrem.

Semi-French filo pastry with a chocolate-cocoa filling, topped with walnut filling and drizzled with icing.



KADAAYIF 15 zł

Słodkie ciastko na bazie karmelizowanego makaronu nadziane orzechami włoskimi, oblane miodem

Sweet pastry made from caramelized macaroni stuffed with walnuts and drizzled with honey.



NAMMORA 12 zł

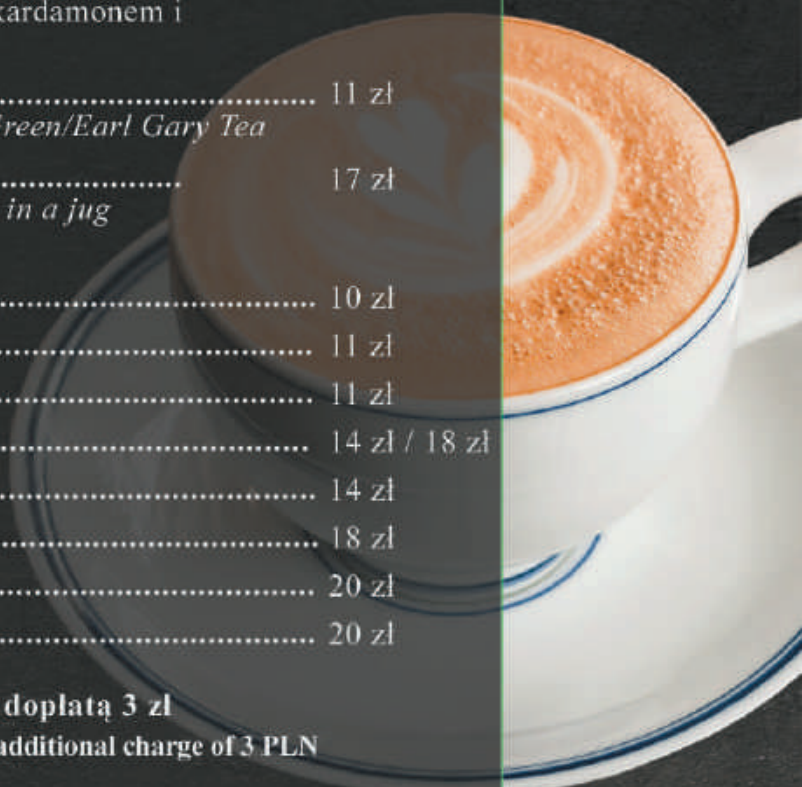
Wyrób własny, słodkie ciasto na bazie kaszy manny syryjskiej, pieczone z cynamonem i migdałami, oblane miodem.

Homemade, sweet pastry made from Syrian semolina, baked with cinnamon and almonds, drizzled with honey.

NAPOJE GORĄCE - HOT DRINKS



Kawa po Syryjsku - Syrian coffee	15 zł
Z kardamonem, syryjska mocna kawa gotowana w tygielku	
Herbata po Syryjsku - Syrian Tea in a pot	17 zł
Mocna czarna herbata gotowana w dzbanku z kardamonem i cynamonem	
HERBATA KLASYCZNA AHMAD TEA	11 zł
Czarna/ zielona/ earl grey/ malinowa - <i>Black/Green/Earl Gary Tea</i>	
HERBATA CZARNA ZE ŚWIEŻĄ MIĘTĄ	17 zł
Parzona w dzbanku - <i>Black tea with fresh mint in a jug</i>	
KAWA - COFFE COSTA:	
Espresso	10 zł
Espresso Macchiato	11 zł
Americano	11 zł
Cappuccino male/duże	14 zł / 18 zł
Caffee Latte	14 zł
Flat White	18 zł
Mokka – kawa z czekoladą	20 zł
Czekolada Na Gorąco - Hot Chocolate.....	20 zł
Do wyboru mleko bez laktozy lub owsiane z dopłatą 3 zł	
To choose from lactose-free milk or oat milk with an additional charge of 3 PLN	



NAPOJE ZIMNE - COLD DRINKS



Sok Mango 0,25L	14 zł
Sok Świeżo Wyciskany 0,3L:	
- Pomarańcz	19 zł
- Grejpfrut	19 zł
- Mix Pomarańcz z Grejpfrutem	19 zł
- Granat dostępny sezonowo.....	26 zł
Ayran 0,2L	11 zł
Coca-Cola/ Coca-Cola Zero 0,25L	14 zł
Fanta/ Sprite 0,25L	14 zł
Woda Kropla Beskidu Gazowana / Niegazowana 0,33L	9 zł
Karafka Wody Ze Świeżą Miętą I Cytryną 0,5L	15 zł

WYKAZ ALERGENÓW ZNAJDUJE SIĘ PRZY BARZE.

OBŚLUGA NA ŻYCZENIE UDZIELI PAŃSTWU SZCZEGÓŁOWEJ INFORMACJI DOTYCZĄCEJ SKŁADU POSZCZEGÓLNYCH POTRAW.

