

BYBLOS
Lebanese Restaurant Lounge

Code Κωδικός	Description Περιγραφή	Price (Incl.VAT) Τιμή (Με ΦΠΑ)
-----------------	--------------------------	-----------------------------------

BYB010	MEZÉ • MEZEΣ • ΗΑΓΡΙΛΕ	per person €20.00
--------	------------------------	-------------------

Mezza (Minfor 2 persons) / Μεζές(ελάχιστο 2 άτομα) / Μεζε(μιν.δвeπeρσoны)

Cold - Tabbouli, hommus, babaghannouj, vegetarian Byblos

Hot - Falafel, sambousik lahme, rekatat jibne, fatayer

Mixed Grill - Shish taouk, kafta

Served with Lebanese pitta bread and pickles

Κρύα - Ταμπούλι, χούμους, μελιντζανοσαλάτα, χορτοφαγικά Byblos

Ζεστά - Φαλάφελ, σαμπουσικ λάχμε, τυροπιτάκια, σπαναχοπιτάκια

Μιξ σχάρας - σουβλάκι κοτόπουλο, κεμπάπ

Σερβίρεται με Λιβανέζικη πίττα και ξυδάτα

Холодныезакуски - Таббули, хумус, салатсбаклажанами, овощиByblos

Горячиеблюда - Фалафел, сабусиклахме, слойкасыром, слойкасошпинатом

Нагриле - шашлыккуриный, кебаб

Подаетсяливанскоѳиттоѳимаринованнымиовощами

BYB020	MEZÉ • MEZEΣ • ΗΑ ΓΡΙΛΕ	per person €29.00
--------	-------------------------	-------------------

Premium Mezza (Min. for 2 persons)

Premium Μεζές (ελάχιστο 2 άτομα)

Премнѳум мезе (μιν.δвe пeρσoны)

Cold - Tabbouli, fattoush, el rahib, vegetarian Byblos, hommus, baba ghannouj,

warak Inab, labne, shanklish

Hot - Falafel, sambousik lahme, rakatat jibne, fatayer, kebbe meklich, sawda djej,

patata harra

Mixed Grill - Lahme meshwi, shish taouk, kafta

Served with Lebanese pitta bread and pickles

Κρύα - Ταμπούλι, φατούς, ελ ραχίπ, χορτοφαγικά Byblos, χούμους, μελιντζανοσαλάτα, κουπέπια, γιαούρτι, σιακλίσ

Ζεστά - Φαλάφελ, σαμπουσικ λάχμε, τυροπιτάκια, σπαναχοπιτάκια, κούπες,

συκωτάκια κοτόπουλου, καυτερή πατάτα

Μιξ σχάρας - Σουβλάκι αρνίσιο ή βοδινό, σουβλάκι κοτόπουλο, κεμπάπ

Σερβίρεται με Λιβανέζικη πίττα και ξυδάτα

Холодные закуски - Таббули, фаттуш, элрахип, овощи Byblos, хумус, салат баклажанами, купепья, йогурт
Горячие блюда - Фалафел, сабусиклахме, слойка сырная, слойка со шпинатом, печеню куриная, острый картофель
На гриле - шашлыки из баранины или говядины, шашлык куриный, кебаб
Подается с ливанской питтой и маринованными овощами

SALADS • ΣΑΛΑΤΕΣ • САЛАТЫ

- BYB051 Tabbouli Salad - Салат "Таббули" €7.00
Vegetables, fresh minced parsley, fresh mint, onions, cracked wheat, tomatoes, lemon, olive oil and special Lebanese seasoning dressing
Λαχανικά ανάμεικτα με μαϊντανό, πουργούρι, κρεμμύδι, φρέσκο δυόσμο, χυμό λεμονιού και ελαιόλαδο
Овощи, зелень, пургури, лук, сухарики, сок лимона и оливковое масло
- BYB052 Fattoush Salad - Салат "Фаттуш" €7.00
Lettuce, tomatoes, cucumber, scallions, green pepper, radish, mint, olive oil, lemon juice & toasted Lebanese bread
Μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ραπανάκι, σπόρους ροδιού και ψημένα κομμάτια από Λιβανέζικο ψωμί, σερβίρεται με χυμό λεμονιού και ελαιόλαδο
Листья салата, помидоры, огурцы, лук, редис, гранат, жареные кусочки ливанского хлеба, сок лимона и оливковое масло
- BYB053 ElRahib - Рахиб €7.00
Religious culture's dish, with eggplant, garnished with garlic, tomato, fresh peppers, served with house dressing
Ψημένες μελιτζάνες αναμιγμένες με ντομάτα, ψιλοκομμένο κρεμμύδι, μαϊντανό, σερβίρεται με παραδοσιακή σπιτίσια σάλτσα
Жареные баклажаны, смешанные с помидорами, луком, зеленью. Подается с традиционным домашним соусом

TARTARE-LEBANESE STYLE • ΛΙΒΑΝΕΖΙΚΟ ΩΜΟ ΤΑΡΤΑΡ • ЛИВАНСКИЙ ТАРТАР

- BYB070 * Kibbee Nayye €18.00
RAW Lebanese Tartar mixed with bulgur, wheat, served with mint, onion and olive oil
Ωμό Λιβανέζικο тартάρ από κρέας, αναμιγμένο με πουργούρι, κριθάρι, σερβίρεται με δυόσμο, κρεμμύδι και ελαιόλαδο
Ливанский тартар с мясом, смешанный с пургури, ячменем. Подается с мятой, луком и оливковым маслом
- BYB071 * Habra Nayye €18.00
RAW Lebanese Tartar of minced meat with spices, served with mint, onion and garlic paste
Ωμό Λιβανέζικο тартάρ από κείμα με μπαχαρικά, σερβίρεται με δυόσμο και κρεμμύδι
Ливанский тартар с фаршем и специями. Подается с мятой, луком и чесноком

* Only by order 24 hours in advance.

COLD APPERTIZERS • ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ • ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- BYB080 Byblos Vegetarian Dishes €7.00
Chef's choice, cooked with tomato sauce: Ask your waiter
Επιλογή του Σερφ, σερβίρεται με σάλτσα ντομάτας: ρωτάτε τον σερβιτόρο σας
Выбор шефа, подается с соусом из помидор (спрашивайте у официанта)

BYB081	Hommus Chickpeas blended with tahini sauce and lemon juice • Πουρές ρεβιθιού με ταχίни και χυμό λεμονιού • Нутовое пюре с тахини и соком лимона	€6.00
BYB082	Baba Ghannouj Smoked eggplant blended with tahini sauce and lemon juice Πουρές μελιτζάνας με ταχίни και χυμό λεμονιού Пюре из баклажанов с тахини и соком лимона	€6.00
BYB083	Labne Soft and creamy yogurt, served with olive oil • Στραγγιστό γιαούρτι, σερβίρεται με ελαιόλαδο • Сметана, подается с оливковым маслом	€5.00
BYB084	Labne Bil Toum Soft and creamy yogurt soured with garlic, dry mint, served with olive oil Στραγγιστό γιαούρτι με κομματάκια σκόρδου, αποξηραμένη μέντα, σερβίρεται με ελαιόλαδο Сметана с кусочками чеснока, сухой мятой, подается с оливковым маслом	€6.00
BYB085	Shanklish Traditional strained cheese from yogurt, similar to Greek feta, served with fresh veggies, chopped onions, diced tomatoes and fresh herbs Στραγγιστό γιαούρτι με αποξηραμένη ρίγανη, ψιλοκομμένα κομματάκια ντομάτας και φρέσκιας μέντας, αναμειγμένα με κρεμμύδι και ελαιόλαδο Сметана с орегано, кусочками помидор и мятой, смешанная с луком и оливковым маслом	€7.00
BYB086	Warak Inab Rolled grape leaves stuffed with rice, tomatoes, parsley, mint, onion, cooked in olive oil and lemon juice Αμπελόφυλλα γεμιστά με ρύζι, ντομάτα, μαϊντανό, δυόσμο και κρεμμύδι μαγειρεμένα με ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού Долма, фаршированная рисом, помидорами, зеленью, мятой, луком, соком лимона и оливковым маслом	€7.00

NOT APPERTIZERS • ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ • ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

BYB100	Sambousik bil Jibne (4 pieces) Pastries with mixed cheese • Τηγανισμένη Λιβανέζικη πίττα με γέμιση από διάφορα τυριά • Жареная ливанская пирог с разными сырами	€6.00
BYB101	Rekatat Jibne - Cheese Rolls (4 pieces) Feta cheese rolled in filo dough and deep fried to perfection • Τηγανισμένη Λιβανέζικη ζύμη με γέμιση από φέτα • Жареная ливанская пирог с фетой	€6.00
BYB102	Fatayer - Spinach Pie (4 pieces) Spinach, chopped onions, lemon juice, sumac, blended in olive oil and pine nuts in baked soft dough Λιβανέζικη πίττα με γέμιση από σπανάκι, κρεμμύδι, χυμό λεμονιού, ελαιόλαδο, πινόλια και sumac Ливанская пирог с шпинатом, луком, соком лимона, оливковым маслом, кедровыми орешками	€6.00
BYB103	Falafel (4 pieces) Fava beans freshly fried to a golden brown Λιωμένα ρεβύθια και κουκιά αναμειγμένα με βότανα και μπαχαρικά, σερβίρεται με σάλτσα από ταχίни Тертая нута, бобы с специями, подается с соусом тахини	€6.00
BYB104	Sambousik Lahme (4 pieces) Pastries with meat and pine nuts • Τηγανισμένη Λιβανέζικη πίττα με γέμιση από κρέας και πινόλια • Жареная ливанская пирог с мясом и кедровыми орешками	€6.00
BYB105	Kebbe Meklieh (4 pieces) Fried balls of ground meat and cracked wheat, stuffed with minced meat, onions and pine nuts παραδοσιακή Λιβανέζικη συνταγή, τηγανητοί κεφτέδες με γέμιση από αρνίσιο και βοδινό κειμά, κρεμμύδια και πινόλια Традиционный ливанский рецепт, жареные котлетки из говьяжье-баранье го фарша, луком и кедровыми орешками	€8.00

BYB106	Sfiha (4 pieces) Mixed meat, chopped onions, tomatoes, pine nuts and spices in baked soft dough Λιβανέζικη πίττα με γέμιση από ανάμεικτο κρέας, λεπτοκομμένα κρεμμυδάκια, ντομάτα, πινόλια και μπαχαρικά Ливанскаяпитта, фаршированнаямясом, луком, помидорами, кедровымиорешкамииспециями	€6.00
--------	---	-------

HOT DISHES • ΖΕΣΤΑ ΠΑΤΑ • ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

BYB120	Soujouk Lebanese traditional sausage lightly spiced • Παραδοσιακά Λιβανέζικα λουκάνικα, ελαφρώς καυτερά • Традиционная ливанская сосиска, слабо-острая	€8.00
BYB121	Makanek Lebanese sausage sautéed in vegetable oil and flambé with lemon juice Λιβανέζικα λουκάνικα, αναμιγμένα με λαχανικά, ελαιόλαδο, φλαμπέ και σως λεμονιού Ливанская сосиска из овощей, обжареная в лимонном соке	€8.00
BYB122	Sawda Djej Chicken liver with lemon sauce, spices, olive oil dressed with our Byblos house dressing Συκωτάκια κοτόπουλου μαγειρεμένα σε ελαιόλαδο και μπαχαρικά με παραδοσιακή σάλτσα Куриная печень в лимонном соусе, специями и традиционным соусом	€8.00
BYB123	Hommus Ma'a Lahme Pureed chickpeas, diced lamb, pine nuts • Χούμοι με τηγανιτούς κύβους αρνιού και πινόλια • Хумус с кусочками баранины и кедровыми орешками	€9.00
BYB124	Arayes Kafta Grilled kafta in warm Lebanese bread with a seasoning dressing Ψημένο Λιβανέζικο ψωμί γεμισμένο με αρνίσιο και βοδινό κείμα με εποχιακή σάλτσα Жареный ливанский хлеб с говяжьё-бараньим фаршем с сезонным соусом	€9.00
BYB125	Arayes Halloum Stuffed pitta with Cyprian halloumi • Ψημένο Λιβανέζικο ψωμί γεμισμένο με Κυπριακό χαλλούμι • Жареный ливанский хлеб с кипрским халлуми	€9.00
BYB126	Halloum Grilled Cyprian halloumi • Κυπριακό χαλλούμι στη σχάρα • Кипрский халлуми на гриле	€7.00
BYB127	Patata Harra Fried lightly spiced potatoes • Τηγανητοί ελαφρώς πικάντικοί κύβοι πατάτας • Жареная картошка с пикантным соусом	€6.00
BYB128	French Fries - Τηγανιτές Πατάτες - Картошка фри 3.00	
BYB129	Rice - Ρύζι - Рис	€4.00

FROM THE CHARCOAL-MASHEWE • ΣΤΗΣΧΑΡΑ • НА ГРИЛЕ

MEAT • ΚΡΕΑΣ • МЯСО

BYB140	Shish Taouk - Grilled Chicken Kebab 3 skewers diced chicken breast marinated with our Byblos traditional dressing, grilled Στήθος κοτόπουλο σουβλάκι σε κύβους, μαριναρισμένο με Λιβανέζικη παραδοσιακή σάλτσα στη σχάρα Шашлыки из курицы, маринованный в ливанском традиционном соусе	€17.00
BYB141	Kastaletta - Lamb chops 3 pc tender baby lamb chops grilled • Παϊδάκια στη σχάρα • Бараньи ребрышки	€18.00
BYB142	Lahm Meshwi - Grilled Lamb on skewers 2 skewers diced lamb with olive oil and herbs, grilled Επιλογή από φιλέτο αρνίσιο σε κύβους στη σχάρα	€19.00

BYB143	<p>Φιλεягненка, нарезанныйкубиками, нагриле Kafta (Kebab) - Grilled minced meat kebab €16.00 3 skewers diced minced meat with onions and parsley, grilled Κεϊμάς με κρεμμύδι και μαϊντανό στη σχάρα Люля-кебаб</p>
BYB144	<p>ShawarmaLahme €16.00 Thin slices of marinated meat, roasted on an upright spit, parsley, tahini, served with grilled tomato, andLebanesepitta Γύρος. Μαριναρισμένο κρέας σε λεπτές φέτες, μαϊντανός, ταχίνι, σερβίρεται με ντομάτα στη σχάρα και Λιβανέζικη πίττα Маринованныекусочкимясасзеленью, тахини, подаетсяпомидорамиилиливанскойпиттой</p>
BYB145	<p>ShawarmaChicken €14.00 Thin slices of marinated meat, roasted on an upright spit, parsley, tahini, served with grilled tomato, and Lebanese pitta Γύρος. Μαριναρισμένο κρέας σε λεπτές φέτες, μαϊντανός, ταχίνι, σερβίρεται με ντομάτα στη σχάρα και Λιβανέζικη πίττα Маринованныекусочкимясасзеленью, тахини, подаетсяпомидорамиилиливанскойпиттой</p>
BYB146	<p>Mixed Grill <i>per person • το άτομο • на человека</i> €26.00 1 skewer Lahme, 2 skewers Shish taouk, 2 skewers Kafta Συνδυασμός από διάφορα κρέατα σε κύβους στη σχάρα Мяснаятарелка</p>

DESSERTS • ΕΠΙΔОРΠΙΟ • ДЕСЕРТЫ

BYB150	<p>VarietyoffreshLebanesetraditionaldelights €6.00 Ποικιλία από παραδοσιακά Λιβανέζικα γλυκά еδέσματα Традиционныеливанскиесладости</p>
BYB151	<p>Mouhalabieh €6.00 Lebanesetraditionalcreamdelight, servedchilled Παραδοσιακό Λιβανέζικο еδεσμα από κρέμα, σερβίρεται κρύο Традиционныйливанскийкрем (подаетсяхолодным)</p>