

BYBLOS
Lebanese Restaurant Loung

Code Κωδικός	Description Περιγραφή	Price (Incl.VAT) Τιμή (Με ΦΠΑ)
BYB010	MEZÉ • MEZEΣ • ΗΑ ΓΡΙΛΕ	per person €20.00

Mezza (Min for 2 persons) / Μεζές (ελάχιστο 2 άτομα) / Мезе (мин.две персоны)

Cold - Tabbouli, hommus, baba ghannouj, 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

Холодные закуски - Таббули, хумус, салат с баклажанами, овощи Byblos

Горячие блюда - Фалафел, сабусик лахме, слойка с сыром, слойка со шпинатом

На гриле - шашлык куриный, кебаб

Подается с ливанской питтой и маринованными овощами

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

Premium Mezza (Min. for 2 persons)

Premium Μεζές (ελάχιστο 2 άτομα)

Премиум мезе (мин.две персоны)

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, κούλες,

συκωτάκια κοτόπουλου, καυτερή πατάτα

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

Σερβίρεται με Λιβανέζικη πίττα και ξυδάτα

Холодные закуски - Таббули, фаттуш, эл рахип, овощи Byblos, хумус,

салат с баклажанами, купепья, йогурт

Горячие блюда - Фалафел, сабусик лахме, слойка сырная, слойка со шпинатом,

печень куриная, острый картофель

На гриле - шашлык 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** El Rahib - 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, зелению. 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 τартάρ 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 τартάρ από κειμά με μπαχαρικά, σερβίρεται με δυόσμο και κρεμμύδι
 Ливанский тартар с фаршем и специями. Подается с мятой, луком и чесноком

* Only by order 24hours 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 Σεφ, σερβίρεται με σάλτσα ντομάτας: ρωτάτε τον σερβιτόρο σας
 Выбор шефа, подается с соусом из помидор (спрашивайте у официанта)
- BYB081 Hommus €6.00
 Chick peas blended with tahini sauce and lemon juice • Πουρές ρεβιθιού με ταχίνι και χυμό λεμονιού
 • Нутовое пюре с тахини и соком лимона
- BYB082 Vaba Ghannouj €6.00
 Smoked eggplant blended with tahini sauce and lemon juice
 Πουρές μελιτζάνας με ταχίνι και χυμό λεμονιού
 Пюре из баклажанов с тахини и соком лимона
- BYB083 Labne €5.00
 Soft and creamy yogurt, served with olive oil • Στραγγιστό γιαούρτι, σερβίρεται με ελαιόλαδο
 • Сметана, подается с оливковым маслом
- BYB084 Labne Bil Toum €6.00
 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
- BYB085 Shanklish €7.00

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, αναμεγμένα με κρεμμύδι και ελαιόλαδο

Сметана с оригано, кусочками помидор и мятой, смешанная с луком и оливковым маслом

BYB086

Warak Inab

€7.00

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



HOT APPERTIZERS • ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ • ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

BYB100

Sambousik bil Jibne (4 pieces)

€6.00

Pastries with mixed cheese • Τηγανισμένη Λιβανέζικη πίττα με γέμιση από διάφορα τυριά

• Жареная ливанская питта с разнообразными сырами

BYB101

Rekakat Jibne - Cheese Rolls (4 pieces)

€6.00

Feta cheese rolled in filo dough and deep fried to perfection • Τηγανισμένη Λιβανέζικη ζύμη με γέμιση από φέτα

• Жареная ливанская питта с фетой

BYB102

Fatayer - Spinach Pie (4 pieces)

€6.00

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 питта со шпинатом, луком, соком лимона, оливковым маслом, кедровыми орешками

BYB103

Falafel (4 pieces)

€6.00

Fava beans freshly fried to a golden brown

Λιωμένα ρεβύθια και κουκιά αναμεγμένα με βότανα και μπαχαρικά, σερβίρεται με σάλτσα από ταχίνι

Тертая нута, бобы со специями, подается с соусом из тахини

BYB104

Sambousik Lahme (4 pieces)

€6.00

Pastries with meat and pine nuts • Τηγανισμένη Λιβανέζικη πίττα με γέμιση από κρέας και πινόλια

• Жареная ливанская питта с мясом и кедровыми орешками

BYB105

Kebbe Meklieh (4 pieces)

€8.00

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

Τрадиционный ливанский рецепт, жареные котлетки из говяжье-бараньего фарша, с луком и кедровыми орешками

BYB106

Sfiha (4 pieces)

€6.00

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

Ливанская питта, фаршированная мясом, луком, помидорами, кедровыми орешками и специями



HOT DISHES • ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ • ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

BYB120	Soujouk	€8.00
	Lebanese traditional sausage lightly spiced • Παραδοσιακά Λιβανέζικα λουκάνικα, ελαφρώς καυτερά • Традиционная ливанская сосиска, слабо-острая	
BYB121	Makanek	€8.00
	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	
BYB122	Sawda Djej	€8.00
	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	
BYB123	Hommus Ma'a Lahme	€9.00
	Pureed chickpeas, diced lamb, pine nuts • Χούμοι με τηγανιτούς κύβους αρνιού και πινόλια • Хумус с кусочками баранины и кедровыми орешками	
BYB124	Arayes Kafta	€9.00
	Grilled kafta in warm Lebanese bread with a seasoning dressing Ψημένο Λιβανέζικο ψωμί γεμισμένο με αρνίσιο και βοδινό κειμά με εποχιακή σάλτσα Жареный ливанский хлеб с говяжье-бараньим фаршем с сезонным соусом	
BYB125	Arayes Halloum	€9.00
	Stuffed pitta with Cyprus halloumi • Ψημένο Λιβανέζικο ψωμί γεμισμένο με Κυπριακό χαλλούμι • Жареный ливанский хлеб с кипрским халлуми	
BYB126	Halloum	€7.00
	Grilled Cyprus halloumi • Κυπριακό χαλλούμι στη σχάρα • Кипрский халлуми на гриле	
BYB127	Patata Harra	€6.00
	Fried lightly spiced potatoes • Τηγανητοί ελαφρώς πικάντικοι κύβοι πατάτας • Жареная картошка с пикантным соусом	

BYB128	French Fries - Τηγανιτές Πατάτες - Картошка фри 3.00	
BYB129	Rice - Ρύζι - Рис	€4.00

FROM THE CHARCOAL-MASHEWE • ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ • 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 Шашлык из курицы, маринованный в ливанском традиционном соусе	€17.00
BYB141	Kastaletta - Lamb chops 3 pcs 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 Филе ягненка, нарезанный кубиками, на гриле	€19.00
BYB143	Kafta (Kebab) - Grilled minced meat kebab 3 skewers diced minced meat with onions and parsley, grilled Κειμάς με κρεμμύδι και μαϊντανό στη σχάρα Люля-кебаб	€16.00
BYB144	Shawarma Lahme 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 Маринованные кусочки мяса с зеленью, тахини, подается с помидорами и ливанской питтой	€16.00
BYB145	Shawarma Chicken 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 Маринованные кусочки мяса с зеленью, тахини, подается с помидорами и ливанской питтой	€14.00
BYB146	Mixed Grill <i>per person • το άτομο • на человека</i> 1 skewer Lahme, 2 skewers Shish taouk, 2 skewers Kafta Συνδυασμός από διάφορα κρέατα σε κύβους στη σχάρα Мясная тарелка	€26.00



DESSERTS • ΕΠΙΔΩΡΗΘΗ • ДЕСЕРТЫ

BYB150	Variety of fresh Lebanese traditional delights Ποικιλία από παραδοσιακά Λιβανέζικα γλυκά εδέσματα Традиционные ливанские сладости	€6.00
BYB151	Mouhalabieh Lebanese traditional cream delight, served chilled Παραδοσιακό Λιβανέζικο έδεσμα από κρέμα, σερβίρεται κρύο Традиционный ливанский крем (подается холодным)	€6.00