

## HLADNA PREDJELA

### MUHAMARA - V - 25 kn

Egzotični ljuti umak od paprike, oraha, pinjola i maslinovog ulja  
*Exotic hot sauce from peppers, walnuts, pine nuts and olive oil*

### BABA GHANOUJ - V - 25 kn

Deep od pečenih patliđana, rajčice i češnjaka  
*Deep of roasted eggplant, tomatoes and garlic*

### HOMMOS - V - 25 kn

Krema od slanutka, češnjaka i paste od sezama.  
*The cream of chickpeas, garlic and sesame paste*

### RAHEB - V - 25 kn

Deep od prženih patliđana, svježe rajčice i francuskog peršina  
*Deep of fried the eggplant fresh tomatoes and french parsley*

### CACIK - V - 25 kn

Hladna salata od krastavaca, češnjaka i jogurta  
*Cold salad with yogurt, cucumber and garlic*

### FATTOUSH - V - 25 kn

Miješana salata sa preprženim libanonskim kruhom  
*Mixed salad with toasted lebanese bread*

### MOUTABAL – V – 25 kn

Krema od patliđana, češnjaka i paste od sezama  
*The cream of eggplant, garlic and sesame paste*

## TOPLA PREDJELA

### BATATA HARRA - V - 25 kn

Topla salata od krumpira, čillija i svježe paprike  
*Warm potato salad, chilli and fresh peppers*

### JAWANEH - 25 kn

Marinirana pileća krilca sa umakom od češnjaka  
*Marinated chicken wings with garlic sauce*

### ARABIC PANCAKE - V - 25 kn

Sol, maslinovo ulje, češnjak  
*Salt, olive oil, garlic*

### FALAFEL - V - 25 kn

Mješavina slanutka, češnjaka, foul graha i peršina, prženo u dubokom ulju  
*A mixture of chickpeas, garlic, foul beans and parsley fried in deep oil*

### SAMBOUSEK GEBNAH - V - 25 kn

Uštipci punjeni svježim i feta sirom sa dodatkom egzotičnih začina  
*Ritters stuffed with fresh and feta cheese with the addition of exotic spices*

PITA BREAD - Arapski kruh - 10 kn

## MEZE

### MEZE BAZAAR MALA - 75 kn

Izbor od četiri različita predjela.  
*A choice of four different appetizers*

### MEZE BAZAAR VELIKA - 135 kn

Izbor od osam različitih predjela.  
*A choice of eight different appetizers*

## JUHE

### JUHA OD LEĆE - 25 kn

Crvena leća, maslinovo ulje i kumin.

*Red lentils, olive oil and cumin*

### MERCIMEK CORBASI – 25 kn

Juha od crvene leće.

*Red lentil soup*

### JUHA OD MRKVE - 25 kn

Mrkva, celer, jogurt, menta.

*Carrots, celery, yogurt, mint*

## RIBA

### SAMAK HAAR - 80 kn

Pečeni brancin sa rižom, šafranom i kozicama u ljutom umaku od rajčice.

*Roasted sea bass with rice, saffron and shrimp in a spicy tomato sauce.*

### FIRINDA MEYANELI LEVREK -70 kn

Pečeni brancin u bijelom umaku.

*Roasted sea bass in white sauce.*

## TAJINE

### TAJINE OD JUNETINE - 73 kn

Junetina, povrće , bademi, suhe šljive.

*Beef, vegetables, almonds, dried apricots, prunes*

### TAJINE OD PILETINE - 55 kn

Pileće meso, povrće, umak od sezama.

*Chicken, vegetables, sesame sauce*

### TAJINE OD POVRĆA - V - 50 kn

Patliđan, mrkva, tikvica, paprika, umak od povrća.

*Eggplant, carrots, zucchini, peppers, vegetable sauce*

## COUS COUS

### COUS COUS SA PILETINOM - 60 kn

Pšenična krupica, pileće meso, umak od šafrana.  
*Wheat grits, chicken, saffron sauce*

### COUS COUS SA JANJETINOM-80 kn

Pšenična krupica, janjetina, umak od grožđica.  
*Wheat grits, lamb, raisin*

## SALATE

### FATTOUSH - V - 25 kn

Miješana salata sa preprženim libanonskim kruhom.  
*Mixed salad with toasted lebanese bread*

### CACIK - V - 25 kn

Hladna salata od krastavaca, češnjaka i jogurta.  
*Cold salad with yogurt, cucumber and garlic*

## SANDWICH

### TAUK SHAWARMA - 35 kn

Marinirano pileće meso, jogurt umak, tortilja.  
*Marinated chicken, yogurt sauce.*

### VEGE SHAWARMA – V - 30 kn

Povrće, crveni umak, začini, tortilja.  
*Vegetables, red sauce, spices.*

### FALAFEL SANDWICH HUMMUS - 35 kn

Svježi arapski kruh, krema od slanutka, falafel 6 kom.

### FALAFEL SANDWICH MOUTABEL THNIA - 35 k

Svježi arapski kruh, marokanska krema od patiđana, falafel 6 kom.

FALAFEL BABA GANNOUT - 30 kn  
Svježi arapski kruh, libanonska krema od padiđana, falafel 6 kom

## SLASTICE

SARAYA - 20 kn  
Biskvit, želatina, mlijeko, slatko vrhnje, orasi i med  
*Biscuit, gelatine, milk, cream, walnuts and honey*

SLATKI WOK – 25 kn  
Ananas iz woka  
*Pineapple wok*

## ORIJENTALNA KUHINJA

### PREDJELA

ALOOBONDA – V – 25 kn  
Kolačići od krumpira sa ljutim umakom od marelice i limete  
*Potatoe cookies with spicy sauce, apricot and lime*

TEMPURA – V – 25 kn  
Pohane tikvice u tempura tjestu sa umakom od slatkog čilija  
*Fried zucchini in tempura pastry with sweet chilli sauce*

GARLIC BREAD – V – 15,00 kn  
Kruh pečen s pastom od češnjaka  
*Bread baked with a paste of garlic*

## GLAVNA JELA

### PATAVA CURRY - 60 kn

Piletina u patava curry umaku  
*Chicken in patava curry sauce*

### YELLOW CURRY – 60 kn

Piletina u yellow curry umaku  
*Chicken in yellow curry sauce*

### GARAM MASALA - 65 kn

Piletina u garam masala umaku  
*Chicken in garam masala sauce*

### TANDOORI MASALA – 65 kn

Piletina u tandoori umaku  
*Chicken in tandoori sauce*

### TIKA MASALA – 70 kn

Piletina u mješavini začina  
*Chicken in mixture of spices*