

КАРААМ  
ЛИВАНСКИЙ РЕСТОРАН  
71 New Broadway Ealing London W5 5AL Tel:02085664433

KARAAM  
LEBANESE RESTAURANT  
71 New Broadway Ealing London W5 5AL Tel:02085664433

Potages-Суп-пюре

1. *Lentil soup*-из чечевицы
2. *Chicken soup*-куриный

Lebabese cold hors-d'oeuvres-Ливанскин холодные закуски

3. *Hommus*-Измельченный турецкий горошек с кунжутovým маслом и лимонным соком.
4. *Moutbal*- Запеченный баклажан с кунжутovým маслом и лимонным соком
5. *Bazinjan Makdous*- Баклажан начиненный с орехами,чесноком,острым перцем с оливковым маслом.
6. *Kabis*-ранообразные ливанские соления
7. *Tabouleh*-Салат из петрушки,помидора,лука,мяты измельченной пшеницы с оливковым маслом и лимонным соком
8. *Warak Inab*-Виноградные листья начиненные рисом и овощами
9. *Labneh*-Ливанский сливочный сыр
- 10.*Fatoush*-Салат из свежих овощей с сухариками
- 11.*Mousaka'a Batinjan*-Запеченный баклажан с турецким горохом,помидором и специями.
- 12.*Muhamara*-Ассорти из измельченных орехов с острым соусом

Lebabese hot hors-d'oeuvres- Ливанскин горячие закуски

- 13.*Hommos Khawarma*-Хомос с мясным фаршом
- 14.*Foul Medames*-Вареная фасоль с лимоном и маслом
- 15.*Falafel*-Жареный в масле пирожок с турецким горошком фасолью и специями

16. *Sanbousek*-пирожки с мясом, луком и кедровыми орешками
17. *Fatayer*-пирожки с луком, шпинатом и луком
18. *Kibbey Maklieh*-Жареные пирожки из измельченного мяса с пшеницей, начиненные фаршем из мяса, лука и кедрового ореха
19. *Jawaneh Meshweh*-куриные крылья с чесночным соусом-гриль
20. *Makanek*-Жареные в масле ливанские колбаски из молодого барашка
21. *Sojok*-Армянские острые колбаски (жареные или на гриле)
22. *Kalaje Jibne*-Ливанский хлеб с сыром(гриль)
23. *Souda Djaj*-жареная куриная печень с лимонном

### Fish-Рыба

24. *Prawns*-Креветки жареные в масле
25. *Sea Bass*-Рыба на гриле

### Specialities:Grilled on Charcoal-Специализированные блюда:жареные на углях

26. *Mixed Grill*-Кусочки молодого барашка, фарш из молодого барашка, кусочки курицы с луком и помидорами
27. *Kafta Halabiyeh "Kabab"*-Лусочек мяса с луком и петрушкой (в гриле на вертеле)
28. *Kafta Khashkash*-Кусочки мяса с петрушкой, чесноком, томатом-пюре, специями (в гриле на вертеле)
29. *Lahem Meshwi (Shish Kabab)*-мягкие кусочки молодого барашка-в гриле на вертеле-с помидорами и луком-в гриле
30. *Shish Kebab "Bilfotr"*-мягкие кусочки молодого барашка-в гриле на вертеле- с помидорами и грибами-в гриле.
31. *Farruj Meshwi*-Цыпленок в гриле со специальным острым соусом шеф-повара (или чесночным соусом) и лимоном
32. *Shish Taouk*-Куриные котлеты, замаринованные чесноком, лимоном и оливковым маслом (в гриле на вертеле)
33. *Shawarma*-Кусочки мяса замаринованные в уксусе, специях с луком (в гриле).

### European Dishes Served with Mixed Boiled Vegetables-Европейские блюда, подаваемые с ассорти из отварных овощей

34. *Mousaka'a Batinjan*-Запеченный баклажан с турецким горохом, помидором и специями подаваемые с рисом или жареным картофелем.

## Vegetables and salads-Овощи и салаты

- 35. *Mixed Vegetables*-Ассорти овощное
- 36. *Fried Potatoes*-Жаренный картофель
- 37. *Pilau Rice*-Рис
- 38. *Lebanese salad*- Ливанский салат
- 39. *Tomato & Onion*-Помидор с луком (с лимонным соком и оливковым маслом)
- 40. *Cucumber & Yoghurt*-Огурцы с йогуртом
- 41. *Arabic salad*-Арабский салат(со специями)

42. *Dessert*-Сладости

43. *Fruits*-Фрукты