



SAFARI NOCTURNE PRIVÉ MENU

ENTRÉES

FATOUSH

Les salades étaient rares dans la région, mais les Fatoush qui proviennent du Levant sont devenues un plat favori de la région.

(Mélangé avec de la laitue, tomate, concombre, radis, oignon, poivron, thym vert, menthe, sumac, huile d'olive et jus de citron, garni de croquant croustillant fait maison)

KIBBEH

Avec des variations à travers le monde arabe Kibbeh a été un choix populaire pour des générations
(Grains de blé, bœuf haché, oignons, épices, graines de pin)

FAYAYER

Mini tartes populaires dans toute la région du Moyen-Orient
(Épinards, oignons, sumac, paprika, sel, poivres légèrement enrobés de jus de citron et d'huile d'olive)



PLATS PRINCIPAUX

STEUS ANGUS AUSTRALIEN

Un steak épais et juteux grillé au feu, recouvert de sauce aux champignons, servi avec purée de pomme de terre, mélange de légumes et asperges grillées

POULET ÉPICÉ ARABE

Une spécialité arabe de renommée mondiale, une poitrine de poulet marinée épicée à l'arabe, grillée à l'air libre, accompagnée de pommes de terre rôties, d'oignons et de persil

MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE

Un plat d'inspiration grecque classique transformé en un délice de légumes d'aubergines au four, de tomates jaunes, de pois chiches, d'oignons et de fromage

DESSERT

FRUITS FRAIS ASSORTIS

Assiettes de fruits frais de saison

BOISSONS

Café arabe, eau minérale, jus de fruits frais, vimto, sélection de thé et café

