



MAQAM
Maqam
Al-Sultan

“ Lebanese cuisine epitomizes the best of the Mediterranean diet. The heart-healthy ingredients such as fresh vegetables, grains, herbs and spices, lamb, beef, fish, poultry, yogurt and olive oil make a meal replete with robust earthy flavours ”

Cold Mezza

Κρύα Ορεκτικά



Hummus

Chickpea puree with sesame paste (Tahini) and lemon juice
Πουρές ρεβιθιού με ταχίни και χυμό λεμονιού

€4.95

Hummus Beiruti

Chickpea puree with hot pepper, parsley, sesame paste (Tahini) and lemon juice

Πουρές ρεβιθιού με καυτερή πιπεριά, μαϊντανό, ταχίни και χυμό λεμονιού

€5.25



Shanklish

Strained yogurt, oregano and dry spices, topped with fresh tomato, onion and olive oil

Στραγγιστό γιαούρτι με αποξηραμένη ρίγανι και ψιλοκομμένα κομματάκια ντομάτας και φρέσκιας μέντας αναμειγμένα με κρεμύδι και ελαιόλαδο

€4.95



Moutabal Baba Ghanouj

Grilled aubergine puree mixed with sesame paste (Tahini) and lemon juice

Πουρές μελιτζάνας στα κάρβουνα με ταχίни και χυμό λεμονιού

€5.25





Moussaka Batinjan

Fried aubergine baked with tomato, onion, garlic, chickpeas and spices

Τηγανιτές Μελιτζάνες στο φούρνο με ρεβίθια, ντομάτα, κρεμμύδι, σκόρδο και μπαχαρικά

€5.25



Rahib

Grilled aubergine mixed with tomato, garlic, finely chopped onion and parsley, dressed with pomegranate molasses, lemon juice and olive oil

Ψημένες μελιτζάνες αναμιγμένες με ντομάτα, ρόδι, ψιλοκομμένο κρεμμύδι, μαϊντανό, σάλτσα ροδιού, χυμού λεμονιού και ελαιόλαδου

€5.50



Fattoush

Lettuce, tomato, cucumber, onion, radish, pomegranate seeds and toasted pieces of Lebanese bread, served with Al-Sultan sauce dressing

Μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ραπανάκι, σπόρους ροδιού και ψημένα κομμάτια απο Λιβανέζικο ψωμί, σερβίρεται με Al-Sultan σάλτσα

€4.95



Tabbouleh

Parsley salad with tomato, crushed wheat, onion, fresh mint, lemon juice and olive oil dressing

Σαλάτα μαϊντανού με ντομάτα, πουργούρι, κρεμμύδι, φρέσκο δυόσμο, χυμό λεμονιού και ελαιόλαδο

€4.95

Cold Mezza

Κρύα Ορεκτικά



Samke Harra

Baked sea bass fillet cooked with fresh tomato, garlic, parsley and fresh green chilli (mildly spiced)

Φιλέτο απο ψητό λαβράκι μαγειρεμένο με φρέσκια ντομάτα, σκόρδο, μαϊντανό και φρέσκο πράσινο τσίλι (ελαφρώς καυτερό και πικάντικο)

€6.25

Muhammara

Grilled sweet red pepper, crushed walnuts, olive oil, paprika and Lebanese herbs

Γλυκό κόκκινο πιπέρι, με καρύδια, ελαιόλαδο, πάπρικα και Λιβανέζικα βότανα

€6.25



Tajine Shawarma

Shawarma in Tahini sauce and orange juice, caramelised onion and pine nuts

Μαγειρεμένο κρέας Shawarma με ταχίνι σώς και χυμό πορτοκαλιού, με καρύδια και καραμελωμένα κρεμμυδάκια

€6.25



Warak Inab B'zeit

Vine leaves filled with rice, tomato, parsley, mint and onion, cooked in olive oil with lemon juice

Αμπελόφυλλα γεμιστά με ρύζι, ντομάτα, μαϊντανό, δυόσμο και κρεμμύδι μαγειρεμένα με ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού

€5.50





Labneh

Strained yogurt with garlic and thyme, served with olive oil dressing

Στραγγιστό γιαούρτι με σκόρδο, θυμάρι και ελαιόλαδο

€4.25



Labneh Al Sultan

Strained yogurt, mixed with fresh tomato, fresh and dry mint leaves, onion, thyme, served with olive oil dressing

Στραγγιστό γιαούρτι με κομματάκια ντομάτας, φρέσκιας μέντας και θυμάρι σεβιροντας το με ελαιόλαδο

€4.95



Kabis

Mixed Mediterranean pickles
Διάφορα Μεσογειακά ξυδάτα

€2.00

Hot Mezza

Ζεστά Ορεκτικά



Hummus with Shawarma

Hummus topped with lamb and beef
Shawarma

Χούμοι σκεπασμένοι με αρνίσιο και βοδινό
shawarma

€8.50

Hummus with Lahme

Hummus topped with fried diced
lamb and pine nuts

Χούμοι σκεπασμένοι απο
τηγανιτούς κύβους αρνιού και
κουκουνάρι

€8.50



Falafel

5 pieces of deep-fried balls made
from ground chickpeas and
broad beans, mixed with fine
herbs and spices, served with
tahini sauce

5 κομμάτια με λιωμένο
ρεβίθι και κουκιά αναμιγμένα
με βότανα και μπαχαρικά,
σερβίρεται με σάλτσα ταχίνις

€6.00



Foul Moudamas ^V

Boiled fava beans and chickpeas, mixed with crushed garlic, lemon juice and olive oil dressing

Βραστά κουκιά και ρεβίθια, αναμειγμένα με λιωμένο σκόρδο, χυμό λεμονιού και ελαιόλαδο

€6.00

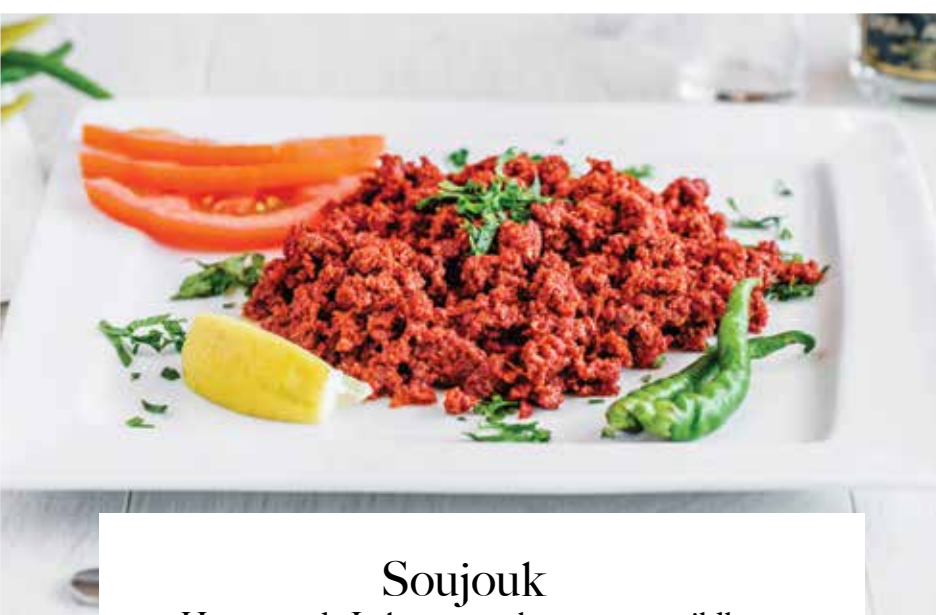


Kibbeh Maklieh

5 pieces of deep-fried traditional Lebanese lamb meat balls filled with sautéed minced lamb and beef, onion and pine nuts

5 τεμάχια τηγανισμένοι παραδοσιακοί Λιβανέζικοι αρνίσιοι και βοδινοί κεφτέδες, παραγεμισμένοι με κρεμμύδια και πινόλια

€8.00



Soujouk

Home-made Lebanese style sausages mildly hot and spicy

Αλεσμένα σπιτικά Λιβανέζικα λουκάνικα, ελαφρώς καυτερά και πικάντικα

€7.00



Sawda Djej

Seasoned chicken liver cooked in olive oil with spices, dressed with pomegranate molasses

Μαριναρισμένα συκωτάκια κοτόπουλου μαγειρεμένα σε ελαιόλαδο και μπαχαρικά, με σάλτσα ροδιού

€6.50

Hot Mezza

Ζεστά Ορεκτικά



Batata Harra

Mildly spiced cubes of potatoes, sautéed in olive oil with garlic, coriander and sweet red pepper
Ελαφρώς πικάντικοι κύβοι πατάτας σοταρισμένοι σε ελαιόλαδο με σκόρδο, κόλιανδρο και γλυκό κόκκινο πιπέρι

€4.75

Jawaneh

5 pieces of charcoal-grilled marinated chicken wings, served with garlic sauce

5 μαριναρισμένες φτερούγες κοτόπουλου στα κάρβουνα με σάλτσα σκόρδου

€7.95



Al-Sultan Arayes

Lebanese bread filled with seasoned minced lamb and beef, Tahini sauce, pomegranate molasses and grilled on charcoal

Ψημένο Λιβανέζικο ψωμί γεμισμένο με αρνίσιο και βοδινό κιμά και σάλτσα ταχίνις και ροδιού

€7.95

Lahem B'Ajeen

(available on weekends/

διαθέσιμο τα Σαββατοκύριακα)

Lebanese style pizza topped with seasoned minced lamb and beef, tomato, onion and pine nuts

Ψημένη Λιβανέζικη πίτα με αρνίσιο και βοδινό κιμά, ντομάτα, κρεμμύδι και πινόλια

€6.50

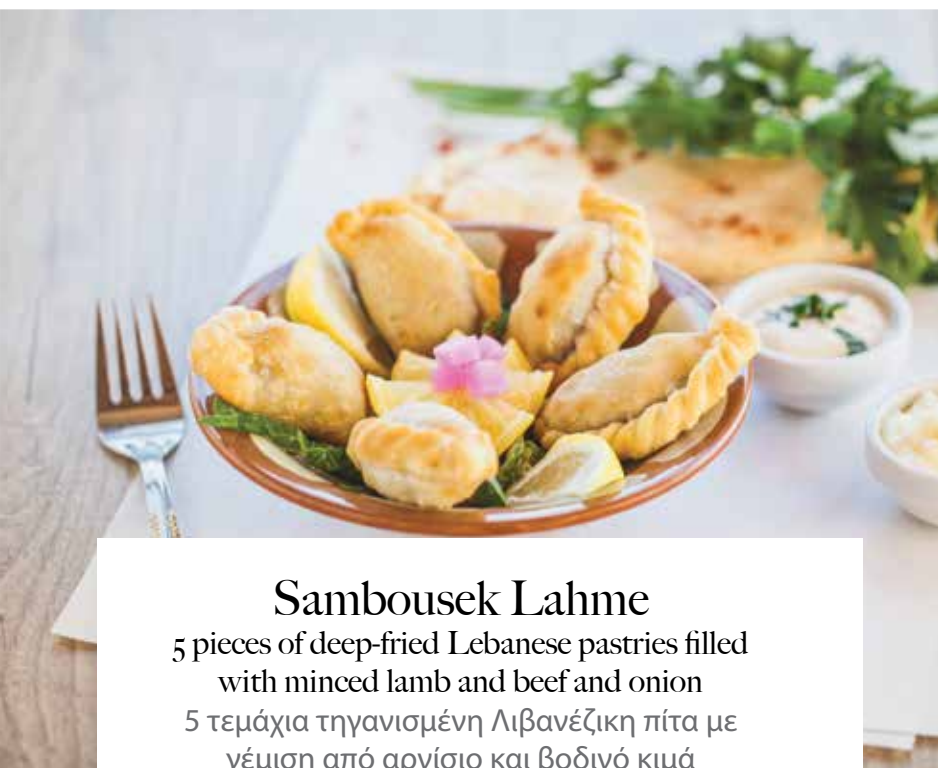


Sultan Kalaj

Lebanese bread filled with halloumi cheese and grilled on charcoal

Ψημένη Λιβανέζικη πίτα με χαλούμι

€7.95



Sambousek Lahme

5 pieces of deep-fried Lebanese pastries filled with minced lamb and beef and onion

5 τεμάχια τηγανισμένη Λιβανέζικη πίτα με γέμιση από αρνίσιο και βοδινό κιμά

€4.95



Fatayer Spinach

5 pieces of deep-fried Lebanese pastries filled with spinach, onion, lemon juice, olive oil, tomato and sumac

5 τεμάχια ψημένη Λιβανέζικη πίττα με γέμιση από σπανάκι, μαϊντανό, κρεμμύδι, χυμό λεμονιού, ελαιόλαδο, ντομάτα και sumac

€4.95



Grilled Halloumi Cheese

Χαλούμι στην σχάρα

€5.95



Sambousek Jibne

5 pieces of deep-fried Lebanese pastries filled with anari, halloumi and feta cheese

5 τεμάχια τηγανισμένη Λιβανέζικη ζύμη με γέμιση από αναρή, χαλούμι και φέτα

€4.95

Main Courses

Κύρια Πιάτα

Lahem Meshwi

2 skewers of charcoal-grilled
tender pieces of Beef fillet steak
2 σμίλες μαλακό φιλέτο Βοδινό
στα κάρβουνα
€17.00



Shish Taouk

2 skewers of charcoal-grilled
chicken breast cubes, marinated
in Al-Sultan sauce
2 σμίλες στήθος κοτόπουλο
σουβλάκι μαριναρισμένο με
σάλτσα Al-Sultan
€16.00



Kafta Meshwi

2 skewers of charcoal-grilled
seasoned minced lamb and
beef mixed with onion and
parsley
2 σμίλες πικάντικο αρνίσιο
κιμά με κρεμμύδι και μαϊντανό
€15.00





Mahashi

Baby Aubergine & Courgette stuffed with rice and minced lamb, cooked in tomato sauce

Παραδοσιακά μαγειρεμένα κολοκυθάκια και μελιτζάνες γεμιστές με αρνίσιο κρέας και ρύζι, μαγειρεμένα σε σάλτσα ντομάτας

€16.00



Kafta Kush-Kash

2 skewers of charcoal-grilled minced lamb and beef with parsley, onion, garlic and tomato puree, served on a bed of spicy sauce

2 σμίλες αρνίσιο κιμά με μαϊντανό, σκόρδο και πουρέ ντόματας με καυτερή σάλτσα

€16.00

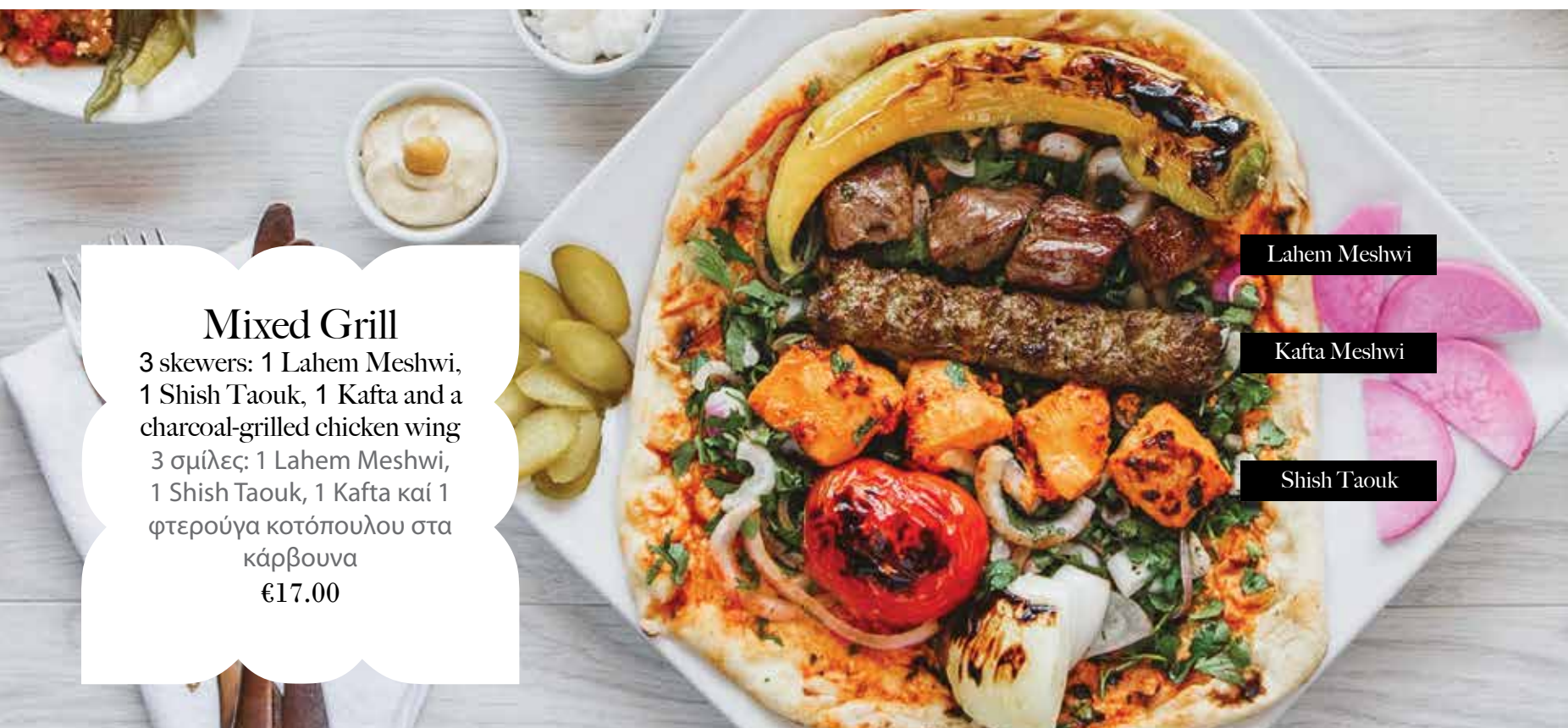


Sheikh Al Mahshi

Baked aubergine in tomato sauce, topped with fried ground beef and onion, garnished with pine nuts, served with Lebanese style rice

Ψητή μελιτζάνα σε σάλτσα ντομάτας, που ολοκληρώνεται με το τηγανισμένο μοσχαρίσιο κιμά και το κρεμμύδι, γαρνιρισμένο με κουκουνάρι, σερβίρεται με Λιβάνεζικο ρυζι

€16.00



Mixed Grill

3 skewers: 1 Lahem Meshwi, 1 Shish Taouk, 1 Kafta and a charcoal-grilled chicken wing

3 σμίλες: 1 Lahem Meshwi, 1 Shish Taouk, 1 Kafta και 1 πτερούγα κοτόπουλου στα κάρβουνα

€17.00

Lahem Meshwi

Kafta Meshwi

Shish Taouk

All main courses are served with your own choice of rice, french fries or grilled vegetables

Όλα τα κύρια πιάτα σερβίρονται με επιλογή από ρύζι, τηγανιτές πατάτες ή λαχανικά στην σχάρα

Prices include all taxes / Στις τιμές περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι

Main Courses

Κύρια Πιάτα

Shawarma Chicken

Thin slices of marinated chicken roasted on an upright spit

Ειδικά μαριναρισμένο κοτόπουλο σε λεπτές φέτες
€15.00



Shawarma

Thin slices of marinated lamb and beef roasted on an upright spit

Ειδικά μαριναρισμένους αρνίσιοις και βοδινόις γύροις σε λεπτές φέτες
€15.00





Daoud Basha

Traditional Lebanese lamb and beef meat balls cooked in tomato sauce and served with Lebanese rice

Παραδοσιακά Λιβανέζικα αρνίσια και βοδινά κεφτεδάκια ψημένα σε σάλτσα ντομάτας, σερβίρεται με ρύζι

€16.00

Lamb Cutlets

Succulent charcoal-grilled lamb cutlets

Ζουμερά αρνίσια παιδάκια στα κάρβουνα

€16.50



Farruj Mussahab

Marinated boneless baby chicken, grilled on charcoal and served with garlic dipping sauce

Μαριναρισμένο μικρό κοτόπουλο στα κάρβουνα, σερβίρεται με σάλτσα σκόρδου

€16.00

All main courses are served with your own choice of rice or french fries or grilled vegetables

Όλα τα κύρια πιάτα σερβίρονται με επιλογή από ρύζι ή τηγανιτές πατάτες ή λαχανικά στην σχάρα

Prices include all taxes / Στις τιμές περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι



Dear guests, our set menu (Mezze) is a feast, it consists of many dishes of cold starters, dips and salads. Hot starters, pastries and a main course. The Mezze include the most popular dishes on our menu and constantly updated with new seasonal dishes added and or replaced, please check with your waiter/waitress. **Please note, some dishes and or vegetables may not be available when out of season.**

Αγαπητοί μας πελάτες, το μενού μας είναι μια γιορτή γευσεων, αποτελείται από πολλά κρύα ορεκτικά, ντιπ και σαλάτες. Ζεστά ορεκτικά, και ένα κυρίως πιάτο. Οι μεζέδες περιλαμβάνουν τα πιο δημοφιλή πιάτα του μενού μας και ανανεώνεται συνεχώς με νέα εποχιακά πιάτα που προστίθενται ή αντικαθίστανται, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το σερβιτόρο/ σερβιτόρα σας. **Παρακαλούμε, σημειώστε ότι, ορισμένα πιάτα και λαχανικά είναι εποχιακά και μπορεί να μην είναι διαθέσιμα.**

Set Menu

Our guests favourite!



Platter for one €14.50

(ask also for our vegetarian platter for one)

Tabbouleh, Hummus, Moutabal Baba Ghanouj, Falafel, Fatayer Spinach, Sambousek Lahme and Sambousek Jibne (1 piece each) 1 skewer of Kafta Meshwi, 2 pieces of Lahem Meshwi and 2 pieces of Shish Taouk or Sheikh Al Mahshi

Tabbouleh, Hummus, Moutabal Baba Ghanouj, Falafel, Fatayer Spinach, Sambousek Lahme and Sambousek Jibneh (1 κομμάτι) 1 σμίλα Kafta Meshwi, 2 κομμάτια Lahem Meshwi and 2 κομμάτια Shish Taouk ή Sheikh Al Mahshi

Vegetarian Mezza €29.00 V

(minimum for 2 persons / απο 2 άτομα και άνω)

Hummus, Moutabal Baba Ghanouj, Moussaka Batinjan, Tabbouleh, Fattoush, Falafel (2), Rahib, Muhammara, Labneh Al Sultan, Shankleesh, , Warak Inab B'zeit, Kibbeh Batata, Tahini beiroutiye, Batata Harra, Fatayer Spinach (2), Sambousek Jibne (2)

Hummus, Moutabal Baba Ghanouj, Moussaka Batinjan, Tabbouleh, Fattoush, Falafel (2), Rahib, Muhammara, Labneh Al Sultan, Shankleesh, Warak Inab B'zeit, kibbeh batata, Tahine beirutiyeh, Batata Harra, Fatayer Spinach (2), Sambousek Jibne (2)

Grand Mezza €39.00

(minimum for 2 persons / απο 2 άτομα και άνω)

Tabbouleh, Fattoush, Hummus, Moutabal Baba Ghanouj, Shankleesh, Muhammara, kibbeh Batata, Labneh Al Sultan, Tahineh Beirutiyeh, Moussaka Batinjan, Samke Harra, Tajine Shawarma, Falafel (2), Kibbeh Makliyah (2), Sambousek Lahme (2), Sambousek Jibne (2), Fatayer Spinach (2), Mixed Grill (2 skewers of Kafta, 4 pieces of Lahem Meshwi, 4 pieces of Shish Taouk and 2 Chicken Wings) or Sheikh Al Mahshi

Tabbouleh, Fattoush, Hummus, Moutabal Baba Ghanouj, Shankleesh, Muhammara, kibbeh Batata, Labneh Al Sultan, Tahineh Beirutiyeh, Moussaka Batinjan, Samke Harra, Tajine Shawarma, Falafel (2), Kibbeh Makliyah (2), Sambousek Lahme (2), Sambousek Jibne (2), Fatayer Spinach (2), Mixed Grill (2 Σμιλες of Kafta, 4 κομμάτια of Lahem Meshwi, 4 κομμάτια of Shish Taouk and 2 φτερούγες κοτόπουλου) ή Sheikh Al Mahshi

Grand Mezza €58.50

(minimum for 3 persons / απο 3 άτομα και άνω)

Tabbouleh, Fattoush, Hummus, Moutabal Baba Ghanouj, Shankleesh, Muhammara, kibbeh Batata, Labneh Al Sultan, Tahineh Beirutiyeh, Moussaka Batinjan, Samke Harra, Tajine Shawarma, Falafel (2), Kibbeh Makliyah (2), Sambousek Lahme (2), Sambousek Jibne (3), Fatayer Spinach (3), Mixed Grill (3 skewers of Kafta, 6 pieces of Lahem Meshwi, 6 pieces of Shish Taouk and 3 Chicken Wings) or Sheikh Al Mahshi

Tabbouleh, Fattoush, Hummus, Moutabal Baba Ghanouj, Shankleesh, Muhammara, Kibbeh Batata, Labneh Al Sultan, Tahineh Beirutiyeh, Moussaka Batinjan, Samke Harra, Tajine shawarma, Falafel (3) Kibbeh Makliyah (3), Sambousek Lahme (3), Sambousek Jibne (3), Fatayer Spinach (3), Mixed Gril (3 Σμιλες of Kafta, 6 κομμάτια of Lahem Meshwi, 6 κομμάτια of Shish Taouk and 3 φτερούγες κοτόπουλου) ή Sheikh Al Mahshi

Grand Mezza €78.00

(minimum for 4 persons / απο 4 άτομα και άνω)

Tabbouleh, Fattoush, Hummus, Moutabal Baba Ghanouj, Shankleesh, Muhammara, kibbeh Batata, Labneh Al Sultan, Tahineh Beirutiyeh, Moussaka Batinjan, Samke Harra, Tajine Shawarma, Falafel (4), Kibbeh Makliyah (4), Sambousek Lahme (4), Sambousek Jibne (4), Fatayer Spinach (4), Mixed Grill (4 skewers of Kafta, 8 pieces of Lahem Meshwi, 8 pieces of Shish Taouk and 4 Chicken Wings) or Sheikh Al Mahshi

Tabbouleh, Fattoush, Hummus, Moutabal Baba Ghanouj, Shankleesh, Muhammara, kibbeh Batata, Labneh Al Sultan, Tahineh Beirutiyeh, Moussaka Batinjan, Samke Harra, Tajine Shawarma, Falafel (4), Kibbeh Makliyah (4), Sambousek Lahme (4), Sambousek Jibne (4), Fatayer Spinach (4), Mixed Grill (4 Σμιλες of Kafta, 8 κομμάτια Lahem Meshwi, 8 κομμάτια of Shish Taouk and 4 φτερούγες κοτόπουλου) η Sheikh Al Mahshi

Grand Mezza €97.50

(minimum for 5 persons / απο 5 άτομα και άνω)

Tabbouleh, Fattoush, Hummus, Moutabal Baba Ghanouj, Shankleesh, Muhammara, Kibbeh Batata, Labneh Al Sultan, Tahineh Beirutiyeh, Moussaka Batinjan, Samke Harra, Tajine shawarma, Falafel (5) Kibbeh Makliyah (5), Sambousek Lahme (5), Sambousek Jibne (5), Fatayer Spinach (5), Mixed Gril (5 skewers of Kafta, 10 pieces of Lahem Meshwi, 10 pieces of Shish Taouk and 5 Chicken Wings) or Sheikh Al Mahshi

Tabbouleh, Fattoush, Hummus, Moutabal Baba Ghanouj, Shankleesh Muhammara, Kibbeh Batata, Labneh Al Sultan, Tahineh Beirutiyeh, Moussaka Batinjan, Samke Harra, Tajine shawarma, Falafel (5), Kibbeh Makliyah (5), Sambousek Lahme (5), Sambousek Jibne (5), Fatayer Spinach (5), Mixed Gril (5 Σμιλες of Kafta, 10 κομμάτια of Lahem Meshwi, 10 κομμάτια of Shish Taouk and 5 φτερούγες κοτόπουλου) η Sheikh Al Mahshi

Fish

Ψαρικά



Salmon Fillet

Baked Scottish salmon fillet encrusted with pomegranate molasses and pistachios served on a bed of spinach and caramelised onion

Φιλέτο απο Σκωτσέζικο σολομό μαγειρεμένο με σιρόπι ροδιού, τρύμα απο καρύδια και σπανάκι, σοταρισμένο με καραμελωμένα κρεμύδια

€18.00

King Prawns

Charcoal-grilled king prawns, served with Lebanese rice or grilled vegetables, or French fries

Γαρίδες Βασιλιάς ψημένες στα κάρβουνα. Σερβίρεται με Λιβανέζικο ρύζι ή με λαχανικά στην σχάρα ή με τηγανιτές πατάτες

€18.00



Grilled Sea Bass

Served with Lebanese rice or French fries or grilled vegetables
Λαβράκι στη σχάρα, σερβίρεται με ρύζι ή πατάτες ή ψητά λαχανικά

€17.00

Side Orders

Ψαρικά



Lebanese style rice
(vermicelli rice)
Λιβανέζικο ρύζι (ρύζι φιδέ)
€3.00



French fries
Πατάτες τηγανιτές
€2.50



Grilled Vegetables
Λαχανικά στην σχάρα
€2.50

Soups

Σούπες



Lentil soup
Σούπα απο φακές
€5.00



Chicken soup
Κοτόσουπα
€5.00

Salads

Σαλάτες

Tabbouleh

Parsley salad with tomato, crushed wheat, onion, fresh mint, lemon juice and olive oil dressing

Σαλάτα με μαϊντανό, ντομάτα, πουργούρι, κρεμμύδι, φρέσκο δυόσμο, χυμό λεμονιού και ελαιόλαδο

€4.95



Fattoush

Lettuce, tomato, cucumber, onion, radish, pomegranate seeds and toasted pieces of Lebanese bread, served with Al-Sultan sauce dressing

Μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ραπανάκι, σπόρους ροδιού και ψημένα κομμάτια απο Λιβανέζικο ψωμί, σερβίρεται με Al-Sultan σάλτσα

€4.95





Spicy Lebanese Salad

Lettuce, tomato, cucumber, parsley, mint, onion, chopped green chilli and fine Lebanese spices with lemon juice and olive oil dressing

Μαρούλι, ντομάτα, αγγουράκι, μαϊντανό, δυόσμο, κρεμμύδι, ψιλοκομμένο πράσινο τσίλι και Λιβανέζικα καρυκεύματα με λεμόνι και ελαιόλαδο

€4.95



Greek Salad

Tomato, cucumber, onion, lettuce, feta cheese, olive oil and vinegar dressing

Ντομάτα, αγγουράκι, κρεμμύδι, μαρούλι, τυρί φέτα, ελαιόλαδο και σάλτσα ξυδιού

€4.95

Breakfast

Πρόγευμα

Hummus €4.95

Chickpea puree with sesame paste (tahini) and lemon juice

Πουρές ρεβιθιού με ταχίни και χυμό λεμονιού

Fattet Hummus bi Laban €7.00

Boiled chickpeas covered with a layer of toasted pieces of Lebanese bread, yoghurt and fried pine nuts

Βραστά ρεβίθια με ένα στρώμα από φρυγανισμένο Λιβανέζικο ψωμί, γιαούρτι και τηγανιτά πινόλια

Foul Moudamas €5.95

Boiled fava beans and chickpeas, mixed with crushed garlic, lemon juice and olive oil dressing

Βραστή φάβα αναμιγμένη με χούμους, λιωμένο σκόρδο, χυμό λεμονιού και ελαιόλαδο

Falafel €5.50

5 deep-fried balls made from ground chickpeas and broad beans, mixed with fine herbs and spices, served with Tahini sauce

5 Τηγανιτά κεφτεδάκια από ρεβίθι και κουκιά αναμιγμένα με βότανα και μπαχαρικά, σερβίρεται με σάλτσα ταχίνις

Selection of Lebanese Pastry €5.50

Sambousek jibne, sambousek lahme, fatayer spinach (2 pieces each)

Sambousek jibne, sambousek lahme, fatayer σπανάκι, (απο 2 κομμάτια)

Manakeesh Bizatar €4.00

(available on weekends / διαθέσιμο τα Σαββατοκύριακα)

Lebanese style pizza topped with thyme, sesame seeds and olive oil

Λιβανέζικη πίτσα με θυμάρι, σουσάμι και ελαιόλαδο

Manakeesh Jibne €5.95

(available on weekends / διαθέσιμο τα Σαββατοκύριακα)

Lebanese pizza topped with halloumi and feta cheese, sesame seeds and thyme

Ψημένη Λιβανέζικη πίτσα με χαλούμι, φέτα, σουσάμι και θυμάρι

Scrambled Eggs with Soujouk €5.50

Χτυπητά αυγά με soujouk

Sandwiches

Σάντουιτς (in Lebanese wrap / σε Λιβανέζικη πίτα)

Shawarma €6.50

Marinated thin slices of lamb roasted on an upright spit, fresh tomato, pickled cucumber, onion, parsley, topped with tahini sauce

Ειδικά μαριναρισμένα λεπτά κομμάτια αρνιού (ψημένα σε κάθετη σούβλα), ντομάτα, αγγουράκι ξυδάτο, κρεμμύδι, μαϊντανό και ταχίνι

Shawarma Chicken €6.50

Marinated thin slices of chicken roasted on an upright spit, fresh tomato, pickled cucumber and garlic sauce

Ειδικά μαριναρισμένο κοτόπουλο σε λεπτές φέτες, ντομάτα, αγγουράκι ξυδάτο και σάλτσα σκόρδου

Lahem Meshwi €8.50

Tender pieces of Beef fillet steak grilled on charcoal, fresh tomato, onion, pickled cucumber, topped with tahini sauce

Κύβοι από φιλέτο Sirloin ψημένο στα κάρβουνα με φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδι, αγγουράκι ξυδάτο και ταχίνι

Kafta €7.50

2 Skewers of seasoned minced lamb and beef grilled on charcoal, fresh Parsley and onion, tomato, pickled cucumber, topped with Tahini sauce

2 σμίλες από αρνίσιο και βοδινό κιμά (με μαϊντανό και κρεμμύδι), φρέσκια ντομάτα, αγγουράκι ξυδάτο και ταχίνι

Shish Taouk €7.50

Marinated cubes of chicken breast grilled on charcoal, fresh tomato, pickled cucumber and garlic sauce

Μαριναρισμένοι κύβοι από στήθος κοτόπουλου ψημένοι στα κάρβουνα, με φρέσκια ντομάτα, αγγουράκι ξυδάτο και σάλτσα σκόρδου

Sawda Djej €7.00

Seasoned chicken liver cooked in olive oil, fresh tomato, pickled cucumber, lemon juice and garlic sauce

Μαριναρισμένα συκωτάκια κοτόπουλου μαγειρεμένα σε ελαιόλαδο, ντομάτα, αγγουράκι ξυδάτο, χυμό λεμονιού και σάλτσα σκόρδου

Soujouk €7.00

Home-made mildly hot and spicy Lebanese style sausages cooked in olive oil, fresh tomato, pickled cucumber, lemon juice and garlic sauce

Σπιτικά ελαφρώς καυτερά Λιβανέζικα λουκάνικα αλεσμένα και μαγειρεμένα σε ελαιόλαδο, ντομάτα, αγγουράκι ξυδάτο, χυμό λεμονιού και σάλτσα σκόρδου

Falafel €6.00

Deep-fried balls made from ground chickpeas and broad beans, mixed with fine herbs and spices, fresh tomato, pickled cucumber and turnip, parsley, fresh mint, topped with tahini sauce

Τηγανιτά κεφτεδάκια (από ρεβύθι και κουκιά αναμιγμένοι με βότανα και μπαχαρικά), αγγουράκι ξυδάτο και γογγύλι, μαϊντανό, φρέσκο δυόσμο και ταχίνι

Halloumi Cheese €6.50

Halloumi cheese in toasted Lebanese bread, fresh cucumber and tomato, fresh mint

Χαλούμι σε ψημένο Λιβανέζικο ψωμί, αγγουράκι, ντομάτα και φρέσκος δυόσμος

Desserts

Επιδόρπια



Baklava

Selection of traditional Lebanese pastries filled with nuts

Επιλογή Λιβανέζικων γλυκών με γέμιση από ξηρούς καρπούς

€4.50



Al-Sultan Ashtaliyeh

Aromatic Lebanese milk pudding flavoured with rose and orange blossom water, topped with crushed pistachios

Αρωματική Λιβανέζικη πουτίγκα με ροδόνηρο και αλεσμένο χαλεπιανό

€5.00



Ice-Cream

Choose 3 scoops of ice-cream

(vanilla, chocolate, mastic, mocha, banana and strawberry)

3 μπάλες παγωτό της δικής σας επιλογής

(βανίλια, σοκολάτα, μαστίχα, καϊμάκι, μόκα, μπανάνα και φράουλα)

€5.00



Fresh Fruit Platter

Selection of seasonal fresh fruits

Επιλογή από εποχιακά φρέσκα φρούτα

€4.00



Masnam Al-Sultana





Maqam Al-Sultan



tripadvisor

www.maqamalsultan.com

facebook.com/Maqam-Al-Sultan