

روتانا

ROTANA

ENTRANTES FRÍOS

HUMMUS — 10.50 €

Crema de garbanzos mezclada con sésamo y aceite de oliva.

MOUTABAL — 11.00 €

Crema de berenjenas ahumadas, piacadas y mezcladas con sésamo y aceite de oliva.

MUHAMARAH — 12.50 €

Pimientos rojos asados picados con nueces, aderezado con esencia de granada y aceite de oliva.

TRÍO LIBANÉS — 18.00 €

Surtido de Hummus, Moutabal y Muhamarah.

TABBOULEH — 10.00 €

Ensalada de perejil picado, tomate, menta fresca, cebolla, un toque de pimienta blanca y trigo molido aliñado con limón y aceite de oliva.

BAMIA BIL ZAIT — 10.50 €

Okra cocida en salsa de tomate fresco con ajo y aceite de oliva.

LABNEH — 9.50 €

Cuajada casera con hierbabuena.

KEBBEH NAYEH — 18.00 €

Ternera cruda picada y mezclada con burgul, cebolla, comino, pimienta blanca, hierbabuena y piñones.

MOUSSAKA BATINJAN — 10.50 €

Berenejenas cocinadas a fuego lento con tomate, cebolla, garbanzos, pimienta y pimentón.

WARAK INAB — 12.00 €

Rollitos de hojas de parra rellenos de arroz, tomate y perejil, cocidos con limón y aceite de oliva.

AL RAHIB — 10.00 €

Ensalada de berenjenas ahumadas picadas con pimientos verdes, tomate fresco, cebolla y granada.

ENSALADA ROCCA — 11.00 €

Rúcula, tomate, cebolla roja, queso Feta.

ENSALADA FATTOUSH — 12.50 €

Hojas de lechuga con pepino, tomate, menta, cebolla, rábano, pan Libanés crujiente aliñado con 'Summak', limón, aceite de oliva y salsa de granada.

LUBIA BIL ZAIT — 10.50 €

Judías verdes cocidas en salsa de tomate fresco y aceite de oliva.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- VEGETARIANO
- PESCADO
- FRUTOS DE CÁSCARA
- APIO
- GLUTEN
- MOLUSCOS
- GRANOS DE SÉSAMO
- SO2 - SULFITOS
- LÁCTEOS
- CRUSTÁCEOS
- CACAHUETES
- HUEVOS

ENTRANTES CALIENTES

HUMMUS KAWARMAH — 15.00 €

Hummus con carne troceada de cordero y piñones.

HUMMUS BEIRUTY — 12.00 €

Hummus mezclado con verduras, habas y garbanzos.

FOUL MODAMAS — 12.00 €

Habas cocidas con verduras frescas y salsa de sésamo.

PATATA HARRA — 12.00 €

Patatas salteadas con ajo, especias, cilantro y un toque picante.

KEBBEH MAKLIEH — 16.00 €

Croquetas elaboradas con masa de trigo rellenas de cordero picado y nueces.

MOUDARDARA — 13.00 €

Lentejas con arroz sazonadas con cebolla frita crujiente y comino.

FALAFEL — 12.00 €

Croquetas vegetales hechas de garbanzos, habas, cebollas, ajo, perejil y cilantro. Se acompaña con salsa de sésamo.

HALLOUMI A LA PARRILLA — 15.00 €

Queso Halloumi a la parrilla acompañado con tomate fresco y orégano.

MAKANEK — 15.00 €

Salchichas pequeñas típicas libanesas con ajo y salsa de granada y piñones.

SAUDEH — 14.00 €

Higados de pollo cocidos en salsa de granada.

MOUSSAKHAN — 14.00 €

Rollitos de hojaldre rellenos de pollo, cebolla roja y 'Summak'. Se acompaña con salsa de granada.

FATAYER — 12.50 €

Empanada libanesa rellena de espinacas sazonada con limón, aceite de oliva y 'Summak'.

SAFAYEH — 14.00 €

Empanada libanesa rellena de carne picada de cordero y ternera con un toque de tomate, cebolla y piñones.

JABNEH SAMBOUSEK — 12.00 €

Empanada libanesa frita rellena con queso Feta y Halloumi.

HARAYES DE CARNE — 12.50 €

Pan libanés fino relleno de carne picada con perejil.

HARAYES DE HALLOUMI — 12.50 €

Pan libanés fino relleno de queso Halloumi.

JAWANEH MESHWIYEH — 14.00 €

Alitas de pollo a la parrilla, marinadas en salsa especial de ajo y limón.

SOJUK — 13.00 €

Salchichas de cordero salteadas con salsa de tomate y piñones.

RASS AL ASFOUR — 16.00 €

Estofado de carne de cordero en salsa de granada y cereza con cebolla y anacardo.

ENTRANTES CALIENTES

SOPA DEL DÍA — 10.00 €

Potaje de lentejas.

RUKAKAT BAHRI — 16.00 €

Rollitos de hojaldre llenos de marisco y queso.

SURTIDO DE ENTRANTES

MEZZES VEGETARIANOS — precio por persona 24.00 €

8 raciones | mínimo 2 personas

Hummus, Moutabal, Tabbouleh, Falafel, Jabneh Sambousek, Fatayer, Lubia Bil Zait, Al Rahib. Pan y postre incluidos.

MEZZES MIXTOS — precio por persona 26.00 €

8 raciones | mínimo 2 personas

Hummus, Moutabal, Tabbouleh, Falafel, Jabneh Sambousek, Fatayer, Safayeh, Warak Inab. Pan y postre incluidos.

MEZZES ROTANA — precio por persona 28.00 €

9 raciones | mínimo 2 personas

Hummus, Moutabal, Tabbouleh, Falafel, Jabneh Sambousek, Fatayer, Warak Inab, Muhamarah, Kebbeh. Pan y postre incluidos.

MEZZES BYBLOS — precio por persona 31.00 €

11 raciones | mínimo 3 personas

Hummus, Moutabal, Tabbouleh, Falafel, Jabneh Sambousek, Fatayer, Warak Inab, Muhamarah, Safayeh, Moussakhan, Kebbeh. Pan y postre incluidos.

ESPECIALIDADES LIBANESAS

CORDERO ORIENTAL — 26.00 €

Cordero cocido lentamente en el horno con arroz aromático de canela y frutos secos, servido con arroz.

KAFTA BALLOON — 25.00 €

Carne picada de ternera y cordero en salsa de tomate y verdura, cubierta con pan libanés. Horneado al momento.

KEBBEH YOGHURTLIEH — 24.00 €

Croquetas de masa de trigo rellenas de cordero picado en salsa de yogurt, piñones y cilantro. Servidas con arroz.

BAMIA — 23.00 €

Okra, cortes tiernos de cordero, ajo y cilantro, cocinado en salsa de tomate y servido con arroz.

SHAWARMA MIXTO — 22.00 €

Tiras de pollo y ternera asadas y servidas con patatas fritas caseras.

SHEIKH EL MASHI — 23.00 €

Berenjena rellena con carne picada de ternera y cordero con piñones, en salsa de tomate servida con arroz.

SHISH BARAK — 23.00 €

Pasta Libanesa casera rellena de carne servida con salsa de yogurt, piñones y arroz.

DAWOOD PASHA — 22.00 €

Albóndigas de ternera y cordero con salsa de tomate y arroz.

MAKLUBEH — 21.00 €

Arroz Oriental y pollo servido con verduritas y frutos secos.

ACOMPAÑAMIENTOS

KHIYAR BIL LABAN Yogurt con pepino y menta — 7.50 €

KABIS Nabo encurtido con pepino. — 7.00 €

PATATAS FRITAS CASERAS — 7.50 €

ARROZ LIBANÉS — 7.50 €

DE LA PARRILLA

ROTANA MIX — 26.00 €

Parrillada mixta de cordero, pollo y Kafta servida con arroz.

FARROUJ — 22.00 €

Medio pollo deshuesado y asado. Servido con patatas fritas.

LAHAM MESHWI — 24.00 €

Pinchos de cordero tierno a la parrilla servidos con arroz.

CASTALETAS — 29.00 €

Chuletas de cordero asadas con patatas fritas caseras y ensalada.

SHISH TAOUCK — 23.00 €

Pinchos de pollo marinados en especias, limón, aceite de oliva y asados a la parrilla. Servidos con arroz.

KAFTA KHASHKASH — 23.00 €

Brocheta de ternera y cordero picado a la parrilla, con salsa de tomate, cilantro, ajo y piñones. Servida con arroz.

KEFTA LEBANIEH — 24.00 €

Brocheta de ternera y cordero picado a la parrilla, con salsa de yogurt, cilantro y piñones. Servida con arroz.

KAFTA HALABIYH — 21.00 €

Brochetas de picada de ternera y cordero a la parrilla. Servidas con arroz.

DEL HORNO

PAN FINO LIBANES — 1.50 €

PAN BALLOON Recién horneado — 2.20 €

MANAKISH ZAATAR — 11.00 €

Pan casero con tomillo, sésamo, rúcula y queso Feta.

LAHEM BAJIN — 17.00 €

Pan casero horneado con carne picada.

DEL MAR

SAMAKA HARRAH — 25.00 €

Pescado del día relleno de cebolla roja, nueces y cilantro con nuestra salsa de tomate y servido con arroz.

SAYADIEH — 26.00 €

Filete de pescado a la plancha condimentado con hierbas y especias. Servido con arroz, cebolla frita y piñones.

KREIDES — 32.00 €

Langostinos a la parrilla aliñados con ajo y cilantro, servidos con arroz.

OCTOPUS MESHWI — 32.00 €

Pulpo asado servido con verduras asadas.

MENÚ DEGUSTACIÓN BEIRUT

38.00 €

ENTRANTES FRÍOS

HUMMUS

Crema de garbanzos mezclada con sésamo y aceite de oliva.

MOUTABAL

Crema de berenjenas ahumadas, piacadas y mezcladas con sésamo y aceite de oliva.

MUHAMARAH

Pimientos rojos asados picados con nueces, aderezado con esencia de granada y aceite de oliva.

ENTRANTES CALIENTES

FALAFEL

Croquetas vegetales hechas de garbanzos, habas, cebollas, ajo, perejil y cilantro. Se acompaña con salsa de sésamo.

FATAYER

Empanada libanesa rellena de espinacas sazonada con limón, aceite de oliva y 'Summak'.

MOUSSAKHAN

Rollitos de hojaldre rellenos de pollo, cebolla roja y 'Summak'. Se acompaña con salsa de granada.

SEGUNDO

KAFTA BALLOON

Carne picada de ternera y cordero en salsa de tomate y verdura, cubierta con pan libanés. Horneado al momento.

PAN LIBANÉS, POSTRE, COPA DE VINO, AGUA Y CAFÉ O TÉ INCLUIDOS.

MENÚ DEGUSTACIÓN ROTANA

42.00 €

ENTRANTES FRÍOS

HUMMUS

Crema de garbanzos mezclada con sésamo y aceite de oliva.

MOUTABAL

Crema de berenjenas ahumadas, piacadas y mezcladas con sésamo y aceite de oliva.

TABBOULEH

Ensalada de perejil picado, tomate, menta fresca, cebolla, un toque de pimienta blanca y trigo molido aliñado con limón y aceite de oliva.

ENTRANTES CALIENTES

FALAFEL

Croquetas vegetales hechas de garbanzos, habas, cebollas, ajo, perejil y cilantro. Se acompaña con salsa de sésamo.

SAFAYEH

Empanada libanesa rellena de carne picada de cordero y ternera con un toque de tomate, cebolla y piñones.

FATAYER

Empanada libanesa rellena de espinacas sazonada con limón, aceite de oliva y 'Summak'.

SEGUNDO

ROTANA MIX

Parrillada mixta de cordero, pollo y Kafta servida con arroz.

PAN LIBANÉS, POSTRE, COPA DE VINO, AGUA Y CAFÉ O TÉ INCLUIDOS.

MENÚ DEGUSTACIÓN GOURMET

45.00 €

ENTRANTES FRÍOS

WARAK INAB

Rollitos de hojas de parra rellenos de arroz, tomate y perejil, cocidos con limón y aceite de oliva.

AL RAHIB

Ensalada de berenjenas ahumadas picadas con pimientos verdes, tomate fresco, cebolla y granada.

MUHAMARAH

Pimientos rojos asados picados con nueces, aderezado con esencia de granada y aceite de oliva.

ENTRANTES CALIENTES

HUMMUS KAWARMAH

Hummus con carne troceada de cordero y piñones.

KEBBEH MAKLIEH

Croquetas elaboradas con masa de trigo rellenas de cordero picado y nueces.

FATAYER

Empanada libanesa rellena de espinacas sazonada con limón, aceite de oliva y 'Summak'.

SEGUNDO

CORDERO ORIENTAL

Cordero cocido lentamente en el horno con arroz aromático de canela y frutos secos, servido con arroz.

PAN LIBANÉS, POSTRE, COPA DE VINO, AGUA Y CAFÉ O TÉ INCLUIDOS.

MENÚ DEGUSTACIÓN VEGANO

35.00 €

ENTRANTES FRÍOS

HUMMUS

Crema de garbanzos mezclada con sésamo y aceite de oliva.

MOUTABAL

Crema de berenjenas ahumadas, picadas y mezcladas con sésamo y aceite de oliva.

TABBOULEH

Ensalada de perejil picado, tomate, menta fresca, cebolla, un toque de pimienta blanca y trigo molido aliñado con limón y aceite de oliva.

ENTRANTES CALIENTES

FALAFEL

Hummus con carne troceada de cordero y piñones.

FATAYER

Croquetas elaboradas con masa de trigo rellenas de cordero picado y nueces.

WARAK INAB

Rollitos de hojas de parra rellenos de arroz, tomate y perejil, cocidos con limón y aceite de oliva

SEGUNDO

MOUSAKA BATINJAN

Berenjenas cocinadas a fuego lento con tomate, cebolla, garbanzos, pimienta y pimentón. Servido con arroz estilo libanés.

PAN LIBANÉS, POSTRE, COPA DE VINO, AGUA Y CAFÉ O TÉ INCLUIDOS.

POSTRES

BAKLAVA — 12.00 €

Postres tradicionales del Líbano.

KENEFEH BEL KESHTAH — 13.00 €

Masa crujiente rellena de crema dulce de queso y pistacho.

HALAWET JABNEH — 13.00 €

Crema dulce de queso con pistachos y agua de rosas.

KATAYEF — 12.00 €

Crêpe rellena de frutos secos y helado.

LAYALI BEYRUTH — 10.00 €

Pudding Libanés de leche y agua de rosas sobre pan con pistacho.

HELADOS — 12.00 €

Surtido de tres bolas de helado gourmet a su elección.

BEBIDAS

AGUA MINERAL 0,5 L con / sin gas	3.50 €
AGUA MINERAL 1 L con / sin gas	5.50 €
REFRESCOS	4.00 €
ZUMOS	3.50 €
ZUMO FRESCO DEL DÍA	7.00 €
JELLAB Jarabe de datiles con esencia de rosa y piñones	7.00 €

CAFETERÍA

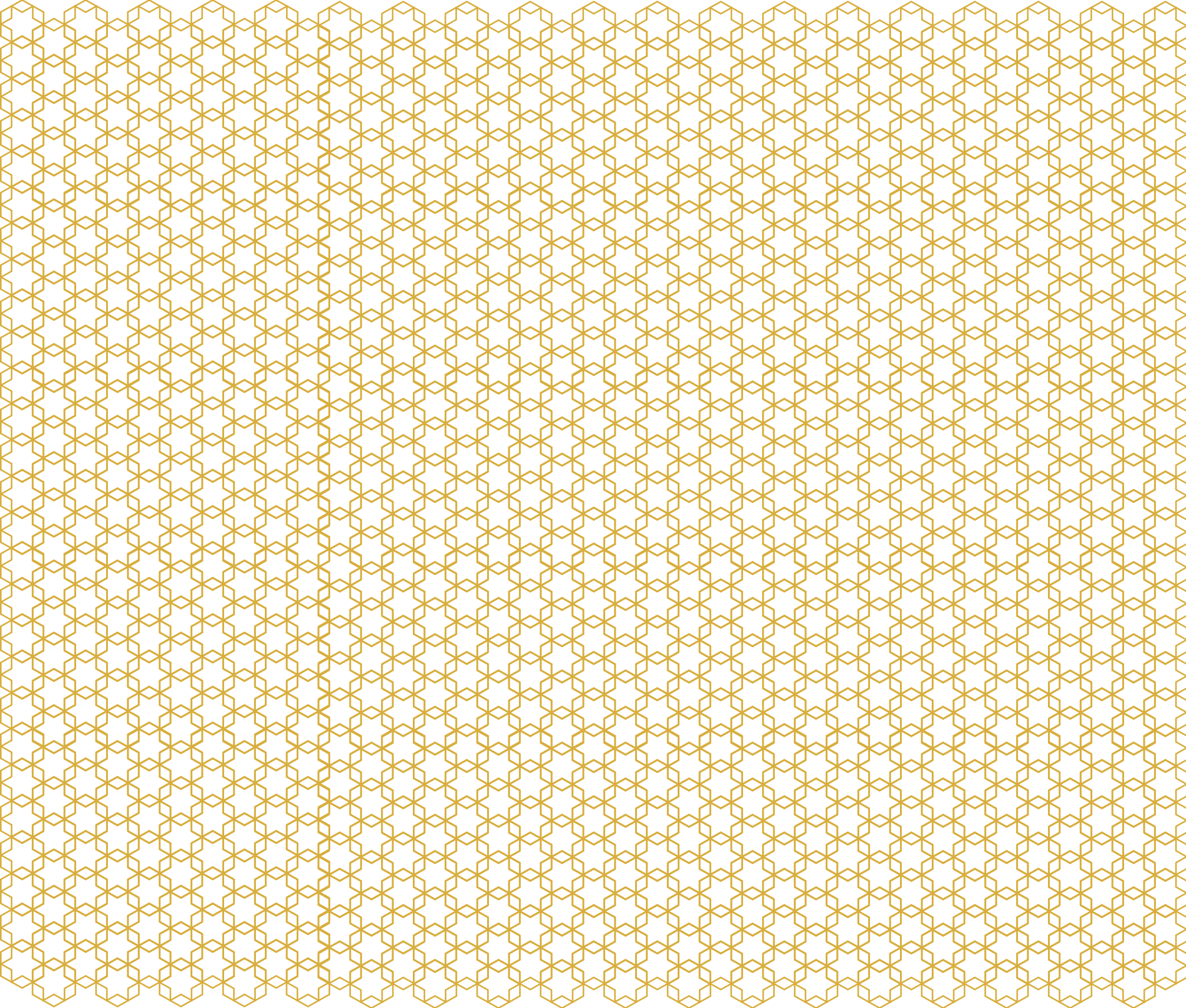
CAFÉ ESPRESSO	2.50 €
CORTADO	2.70 €
CAPPUCCINO	4.00 €
CAFÉ CON LECHE	3.50 €
CAFÉ LIBANÉS	4.50 €
TÉ MARROQUÍ	4.00 €
CARAJILLO (café espresso con licor)	5.00 €
KARKADEH (infusión Egipcia de flores)	4.50 €
INFUSIONES (Manzanilla / Tila / Poleo Menta)	4.00 €

ARAK

ARAK EL RIF, TRIPLE SEC	12.00 €
ARAK BALADI MHANNA	12.00 €
ARAK DU ROUSS	12.00 €
NAJM	12.00 €
AS SAMIR	12.00 €

CERVEZAS

ALMAZA (cerveza libanesa)	4.50 €
BEIRUT (cerveza libanesa)	4.50 €
ESTRELLA GALICIA	4.00 €
SIN ALCOHOL	3.50 €
CLARA / SHANDY	3.50 €



COLD STARTERS

HUMMUS — 10.50 €

Chickpeas puree with sesame and olive oil.

MOUTABAL — 11.00 €

Smoked aubergine creme with sesame and olive oil.

MUHAMARAH — 12.50 €

Roasted red peppers chopped with walnuts, pomegranate essence and olive oil.

LEBANESE TRIO — 18.00 €

Selection of Hummus, Moutabal y Muhamarah.

TABBOULEH — 10.00 €

Parsley salad chopped with tomato, fresh mint, onion, a touch of white pepper and cracked wheat mixed with lemon and olive oil.

BAMIA BIL ZAIT — 10.50 €

Okra cooked in fresh tomato sauce with garlic and olive oil.

LABNEH — 9.50 €

Homemade curd with fresh mint.

KEBBEH NAYEH — 18.00 €

Raw beef chopped with burgul, onion, cumin, white pepper, mint and pine nuts.

MOUSSAKA BATINJAN — 10.50 €

Aubergines cooked with tomato, onion, chickpeas, pepper and paprika.

WARAK INAB — 12.00 €

Grape leaves rolls stuffed with rice, tomato and parsley, cooked with lemon and olive oil.

AL RAHIB — 10.00 €

Roasted eggplant salad chopped with green peppers, fresh tomato, onion and pomegranate.

ROCCA SALAD — 11.00 €

Rocket salad with tomato, red onion and Feta cheese, drizzled with olive oil.

FATTOUSH SALAD — 12.50 €

Lettuce leeves combined with cucumber, tomato, mint, onion, radish, lebanese fried bread dressed with 'Summak', lemon, olive oil and pomegranate sauce.

LUBIA BIL ZAIT — 10.50 €

Green beans cooked in fresh tomato sauce and olive oil.

ALLERGEN INFORMATION

- VEGETARIAN
- FISH
- NUTS
- CELERY
- GLUTEN
- MOLLUSCS
- SESAME
- SO2 - SULFITES
- DAIRY
- CRUSTACEANS
- PEANUTS
- EGGS

HOT STARTERS

HUMMUS KAWARMAH — 15.00 €

Hummus garnished with diced lamb and pine nuts.

HUMMUS BEIRUTY — 12.00 €

Hummus mixed with vegetables, beans and chickpeas.

FOUL MODAMAS — 12.00 €

Beans cooked with fresh vegetables and sesame sauce.

PATATA HARRA — 12.00 €

Sautéed potatoes with garlic, spices, coriander and a spicy touch.

KEBBEH MAKLIEH — 16.00 €

Croquettes made of wheat dough and stuffed with minced lamb and walnuts.

MOUDARDARA — 13.00 €

Lentils with rice spiced with cumin and crispy onion.

FALAFEL — 12.00 €

Vegetarian croquettes made of chickpeas, beans, onions, garlic, parsley and coriander. Served with sesame sauce.

GRILLED HALLOUMI — 15.00 €

Grilled Halloumi cheese with fresh tomato and oregano.

MAKANEK — 15.00 €

Typical small Lebanese sausages with garlic, pomegranate sauce and pine nuts.

SAUDEH — 14.00 €

Chicken liver cooked in a pomegranate sauce.

MOUSSAKHAN — 14.00 €

Phyllo rolls stuffed with chicken, red onion, 'Summak' and pomegranate sauce.

FATAYER — 12.00 €

Lebanese triangle pie stuffed with spinach and dressed with lemon, olive oil and 'Summak'.

SAFAYEH — 14.00 €

Lebanese squared pie stuffed with minced veal and lamb meat with a touch of tomato and onion.

JABNEH SAMBOUSEK — 12.00 €

Lebanese fried little pie stuffed with Feta cheese and Halloumi.

MEAT HARAYES — 12.50 €

Fine Lebanese bread stuffed with minced meat and parsley.

HALLOUMI HARAYES — 12.50 €

Fine Lebanese bread stuffed with Halloumi cheese.

JAWANEH MESHWIYEH — 14.00 €

Grilled chicken wings, marinated in special sauce with lemon and garlic.

SOJUK — 13.00 €

Lamb sausages sautéed with tomato sauce and pine nuts.

RASS AL ASFOUR — 16.00 €

Lamb stew cooked in cherry and pomegranate sauce with onion and cashew nuts.

HOT STARTERS

SOUP OF THE DAY — 10.00 €

Lentils pottage.

RUKAKAT BAHRI — 16.00 €

Phyllo rolls stuffed with seafood and cheese.

ASSORTED STARTERS

VEGETARIAN MEZZES — price per person 24.00 €

8 portions | min. 2 people

Hummus, Moutabal, Tabbouleh, Falafel, Jabneh Sambousek, Fatayer, Lubia Bil Zait, Al Rahib. Bread and dessert included.

MIXED MEZZES — price per person 26.00 €

8 portions | min. 2 people

Hummus, Moutabal, Tabbouleh, Falafel, Jabneh Sambousek, Fatayer, Safayeh, Warak Inab. Bread and dessert included.

MEZZES ROTANA — price per person 28.00 €

9 portions | min. 2 people

Hummus, Moutabal, Tabbouleh, Falafel, Jabneh Sambousek, Fatayer, Warak Inab, Muhamarah, Kebbeh. Bread and dessert included.

MEZZES BYBLOS — price per person 31.00 €

11 portions | min. 3 people

Hummus, Moutabal, Tabbouleh, Falafel, Jabneh Sambousek, Fatayer, Warak Inab, Muhamarah, Safayeh, Moussakhan, Kebbeh. Bread and dessert included.

LEBANESE SPECIALTIES

ORIENTAL LAMB — 26.00 €

Lamb cooked slowly in the oven served with aromatic cinnamon rice and mixed nuts.

KAFTA BALLOON — 25.00 €

Minced beef and lamb pieces cooked with tomato and vegetables, covered with Lebanese bread freshly baked.

KEBBEH YOGHURTLIEH — 24.00 €

Wheat croquettes stuffed with minced lamb, yogurt sauce, pine nuts and coriander. Served with rice.

BAMIA — 23.00 €

Okra, tender cuts of lamb, garlic and coriander, cooked in a tomato sauce. Served with rice.

SHAWARMA MIXTO — 22.00 €

Sautéed chicken and beef stripes served with homemade French fries.

SHEIKH EL MASHI — 23.00 €

Eggplant stuffed with minced beef and lamb cooked in a tomato sauce. Served with rice and pine nuts.

SHISH BARAK — 23.00 €

Homemade Lebanese Pasta stuffed with meat. Served in a yogurt sauce and rice.

DAWOOD PASHA — 22.00 €

Beef and lamb meatballs in a tomato sauce, served with rice.

MAKLUBEH — 21.00 €

Chiken mixed with vegetables, Oriental rice and dried fruits.

SIDE DISHES

KHIYAR BIL LABAN Yogurt with cucumber and mint — 7.50 €

KABIS Pickled turnip with cucumber — 7.00 €

FRESH FRENCH FRIES — 7.50 €

LEBANESE RICE — 7.50 €

FROM THE GRILL

ROTANA MIX — 26.00 €

Grilled lamb, chicken and Kafta served with rice.

FARROUJ — 22.00 €

Roasted half boneless chicken served with fresh French fries.

LAHAM MESHWI — 24.00 €

Skewers of grilled tender lamb served with rice.

CASTALETAS — 29.00 €

Lamb chops on the grill, with salad and fresh French fries.

SHISH TAOUCK — 23.00 €

Skewers of spiced marinated chicken with lemon served with rice.

KAFTA KHASHKASH — 23.00 €

Skewer of grilled minced beef and lamb with grilled tomato sauce, cilantro, garlic, pine nuts. Served with rice.

KEFTA LEBANIEH — 24.00 €

Skewer of grilled minced beef and lamb served in a yogurt sauce, pine nuts and coriander.

KAFTA HALABIYH — 21.00 €

Skewers of grilled beef and lamb minced with rice.

FROM THE OVEN

LEBANESE FINE BREAD — 1.50 €

BALLOON BREAD Freshly baked — 2.20 €

MANAKISH ZAATAR — 11.00 €

Lebanese bread with thyme, rocket salad and Feta cheese.

LAHEM BAJIN — 17.00 €

Homemade fresh baked bread with minced lamb.

FROM THE SEA

SAMAKA HARRAH — 25.00 €

Fish of the day stuffed with red onion, walnuts and coriander with our tomato sauce. Served with rice.

SAYADIEH — 26.00 €

Sautéed fish fillet spiced with herbs. Served with rice, fried onion and pine nuts.

KREIDES — 32.00 €

Grilled prawns spiced with garlic and coriander. Served with rice.

OCTOPUS MESHWI — 32.00 €

Grilled octopus served with grilled vegetables.

TASTING MENU BEIRUT

38.00 €

COLD STARTERS

HUMMUS

Chickpeas puree with sesame and olive oil.

MOUTABAL

Smoked aubergine creme with sesame and olive oil.

MUHAMARAH

Roasted red peppers chopped with walnuts, pomegranate essence and olive oil.

HOT STARTERS

FALAFEL

Vegetarian croquettes made of chickpeas, beans, onions, garlic, parsley and coriander. Served with sesame sauce.

FATAYER

Lebanese triangle pie stuffed with spinach and dressed with lemon, olive oil and 'Summak'.

MOUSSAKHAN

Phyllo rolls stuffed with chicken, red onion, 'Summak' and pomegranate sauce.

MAIN COURSE

KAFTA BALLOON

Minced beef and lamb pieces cooked with tomato and vegetables, covered with Lebanese bread freshly baked.

LEBANESE BREAD, DESSERT, GLASS OF WINE, WATER, COFFEE/TEA INCLUDED.

TASTING MENU ROTANA

42.00 €

COLD STARTERS

HUMMUS

Chickpeas puree with sesame and olive oil.

MOUTABAL

Smoked aubergine creme with sesame and olive oil.

TABBOULEH

Parsley salad chopped with tomato, fresh mint, onion, a touch of white pepper and cracked wheat mixed with lemon and olive oil.

HOT STARTERS

FALAFEL

Vegetarian croquettes made of chickpeas, beans, onions, garlic, parsley and coriander. Served with sesame sauce.

SAFAYEH

Lebanese squared pie stuffed with minced veal and lamb meat with a touch of tomato and onion.

FATAYER

Lebanese triangle pie stuffed with spinach and dressed with lemon, olive oil and 'Summak'.

MAIN COURSE

ROTANA MIX

Grilled lamb, chicken and Kafta served with rice.

LEBANESE BREAD, DESSERT, GLASS OF WINE, WATER, COFFEE/TEA INCLUDED.

TASTING MENU GOURMET

45.00 €

COLD STARTERS

WARAK INAB (V)

Grape leaves rolls stuffed with rice, tomato and parsley, cooked with lemon and olive oil.

AL RAHIB (V)

Roasted eggplant salad chopped with green peppers, fresh tomato, onion and pomegranate.

MUHAMARAH (V)

Roasted red peppers chopped with walnuts, pomegranate essence and olive oil.

HOT STARTERS

HUMMUS KAWARMAH

Hummus garnished with diced lamb and pine nuts.

KEBBEH MAKLIEH

Croquettes made of wheat dough and stuffed with minced lamb and walnuts.

FATAYER (V)

Lebanese triangle pie stuffed with spinach and dressed with lemon, olive oil and 'Summak'.

MAIN COURSE

ORIENTAL LAMB

Lamb cooked slowly in the oven served with aromatic cinnamon rice and mixed nuts.

LEBANESE BREAD, DESSERT, GLASS OF WINE, WATER, COFFEE/TEA INCLUDED.

TASTING MENU VEGAN

35.00 €

COLD STARTERS

HUMMUS (V)

Chickpeas puree with sesame and olive oil.

MOUTABAL (V)

.Smoked aubergine creme with sesame an olive oil.

TABBOULEH (V)

Parsley salad chopped with tomato, fresh mint, onion, a touch of white pepper and cracked wheat mixed with lemon and olive oil.

HOT STARTERS

FALAFEL (V)

Croquettes made of chickpeas, beans, onions, garlic, parsley and coriander. Served with sesame sauce.

FATAYER (V)

Lebanese triangle pie stuffed with spinach and dressed with lemon, olive oil and "summak".

WARAK INAB (V)

Grape leaves rolls stuffed with rice, tomato and parsley, cooked with lemon and olive oil.

MAIN COURSE

MOUSSAKA BATINJAN (V)

Aubergines cooked with tomato, onion, chickpeas, pepper and paprika, served with Lebanese rice.

LEBANESE BREAD, DESSERT, GLASS OF WINE, WATER, COFFEE/TEA INCLUDED.

DESSERTS

LEBANESE BAKLAVA — 12.00 €

Traditional pastry of Lebanon.

KENEFEH BEL KESHTAH — 13.00 €

Crunchy pastry filled with sweet cream cheese and pistachios.

HALAWET JABNEH — 13.00 €

Cheese cream with pistachios and rose water.

KATAYEF — 12.00 €

Crêpe filled with dried fruits and ice cream.

LAYALI BEYRUTH — 10.00 €

Lebanese milk pudding made with rose water on bread with pistachios.

ICE CREAM — 12.00 €

Assortment of 3 Gourmet ice cream scoops of your choice.

COLD DRINKS

MINERAL WATER 0,5 L with / without gas	3.50 €
MINERAL WATER 1 L with / without gas	5.50 €
SOFT DRINKS	4.00 €
JUICES	3.50 €
FRESH JUICE OF THE DAY	7.00 €
JELLAB Dates syrup with rose essence and pine nuts	7.00 €

HOT DRINKS

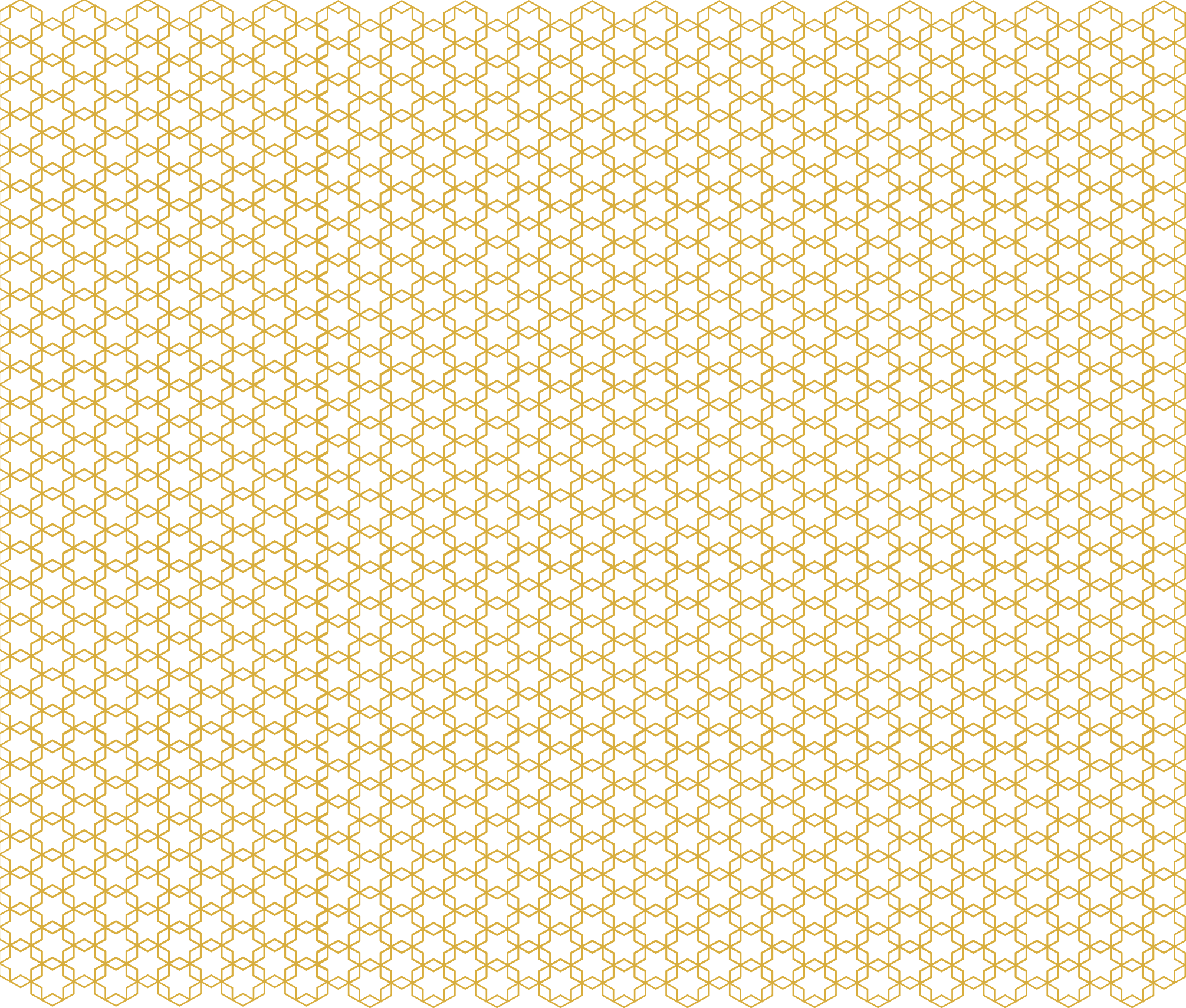
ESPRESSO	2.50 €
ESPRESSO WITH MILK	2.70 €
CAPPUCCINO	4.00 €
COFFEE LATTE	3.50 €
LEBANESE COFFEE	4.50 €
MOROCCAN TEA	4.00 €
CARAJILLO (espresso with liqueur)	5.00 €
KARKADEH (Egyptian flower infusion)	4.50 €
INFUSIONS (Chamomile / Tila / Poleo Menta)	4.00 €

ARAK

ARAK EL RIF, TRIPLE SEC	12.00 €
ARAK BALADI MHANNA	12.00 €
ARAK DU ROUSS	12.00 €
NAJM	12.00 €
AS SAMIR	12.00 €

CERVEZAS

ALMAZA (lebanese beer)	4.50 €
BEIRUT (lebanese beer)	4.50 €
ESTRELLA GALICIA	4.00 €
SIN ALCOHOL	3.50 €
CLARA / SHANDY	3.50 €



KALTE VORSPEISEN

HUMMUS — 10.50 €

Kichererbsencreme mit Sesamkernen und Olivenöl.

MOUTABAL — 11.00 €

Geräuche Auberginencreme mit Sesam und Olivenöl.

MUHAMARAH — 12.50 €

Gebackene und gehackte rote Paprika mit Walnüssen, gewürzt mit Granatapfel Essenz und Olivenöl.

LIBANESISCHES TRIO — 18.00 €

Hummus, Moutabal, Muhamarah.

TABBOULEH — 10.00 €

Salat zubereitet mit gehackter Petersilie, Tomate, frische Minze, Zwiebeln, ein Hauch weißer Pfeffer und gemahlener Weizen gewürzt mit Zitrone und Olivenöl.

BAMIA BIL ZAIT — 10.50 €

Okraschote gekocht in frischer Tomatensauce mit Knoblauch und Olivenöl .

LABNEH — 9.50 €

Hausgemachter Rahmquark mit frische Minze.

KEBBEH NAYEH — 18.00 €

Gehacktes rohes Kalbfleisch mit Burgul, Zwiebeln, Cumin, weißer Pfeffer, Minze und Pinienkernen.

MOUSSAKA BATINJAN — 10.50 €

Auberginen langsam aufgekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Kichererbsen, Pfeffer und Paprika .

WARAK INAB — 12.00 €

Weinblättrollchen gefüllt mit Reis, Tomaten und Petersilie, gekocht mit Zitrone und Olivenöl.

AL RAHIB — 10.00 €

Salat von geräucherten gehackten Auberginen mit grüner Paprika, frische Tomaten, Zwiebel und Granatapfel.

ROCCA SALAT — 11.00 €

Rucola, Tomate, rote Zwiebel und Feta-Käse, mit Olivenöl.

FATTOUSH SALAT — 12.50 €

Blattsalat, Gurke, Tomate, Minze, Zwiebel, Rettich, libanesisches Brot mit ‘Summak’, Zitrone, Olivenöl und Granatapfel sauce.

LUBIA BIL ZAIT — 10.50 €

Grüne Bohnen gekocht in frischer Tomatensauce und Olivenöl .

ALLERGEN INFORMATION

- VEGETARIANISCH
- SCHALENFRÜCHTE
- FISCH
- SELLERIE
- GLUTEN
- SCHWEFELDIOXID UND SULFITEN
- MUSCHELN
- SESAM
- MILCHPRODUKTE
- ERDNÜSSE
- KRUSTENTIERE
- EIER

WARME VORSPEISEN

HUMMUS KAWARMAH 15.00 €

Hummus mit Lammfleischstückchen und Pinienkernen.

HUMMUS BEIRUTY 12.00 €

Hummus gemischt mit Gemüse, Ackerbohnen und Kichererbsen.

FOUL MODAMAS 12.00 €

Ackerbohnen gekocht mit frischem Gemüse und Sesamsauce.

HARRA KARTOFEL 12.00 €

Gebratene Kartoffeln mit Knoblauch, Gewürze, Koriander und ein bisschen Scharfes.

KEBBEH MAKLIEH 16.00 €

Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Lammfleisch und Walnüsse.

MOUDARDARA 13.00 €

Linsen mit Reis gewürzt mit frittierten knusperigen Zwiebel und Cumin.

FALAFEL 12.00 €

Vegetarische Kroketten aus Kichererbsen, Ackerbohnen, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Koriander.
Serviert mit Sesamsauce.

HALLOUMI VOM GRILL 15.00 €

Halloumi-Käse vom Grill mit frischer Tomate und Oregano.

MAKANEK 15.00 €

Typische libanesische Würstchen mit Knoblauch und Granatapfelsauce und Pinienkernen.

SAUDEH 14.00 €

Hühnerleber gekocht mit Granatapfelsauce .

MOUSSAKHAN 14.00 €

Blätterteigröllchen gefüllt mit Hähnchen, rote Zwiebel, ‘Summak’ und Granatapfelsauce.

FATAYER 12.00 €

Libanesische Pastete gefüllt mit Spinat und gewürzt mit Zitrone, Olivenöl und ‘Summak’.

SAFAYEH 14.00 €

Libanesisches Pastete gefüllt mit Lamm und Kalbhackfleisch mit ein bisschen Tomate und Zwiebeln.

JABNEH SAMBOUSEK 12.00 €

Libanesische frittierte Teigtasche gefüllt mit Fetakäse und Halloumikäse.

FLEISCH - ARAYES 12.50 €

Feines libanesisches Brot gefüllt mit Hackfleisch und Petersilie.

ARAYES HALLOUMI 12.50 €

Feines libanesisches Brot gefüllt mit Halloumi Käse.

JAWANEH MESHWIYEH 14.00 €

Gegrillte Hähnchenflügel mariniert in einer speziellen Knoblauch und Zitronensauce.

SOJUK 13.00 €

Lammfleischwürstchen gebraten mit Tomatensauce und Pinienkernen.

RASS AL ASFOUR 16.00 €

Lammfleischeintopf in Granatapfel und Kirschsauce mit Zwiebeln und Cashewnüsse.

WARME VORSPEISEN

TAGESSUPPE (V) — **10.00 €**

Linsensuppe.

RUKAKAT BAHRI — **16.00 €**

Blätterteigröllchen gefüllt mit Meeresfrüchten und Käse.

VORSPEISENAUSWAHL

VEGETARIANISCHE MEZZES preis pro person **24.00 €**

(V)

8 Portionen | min. 2 Personen

Hummus, Moutabal, Tabbouleh, Falafel, Jabneh Sambousek, Fatayer, Lubia Bil Zait, Al Rahib und Brot. Dessert inclusive.

GEMISCHTE MEZZES preis pro person **26.00 €**

8 Portionen | min. 2 Personen

Hummus, Moutabal, Tabbouleh, Falafel, Jabneh Sambousek, Fatayer, Safayeh, Warak Inab und Brot. Dessert inclusive.

MEZZES ROTANA preis pro person **28.00 €**

9 Portionen | min. 2 Personen

Hummus, Moutabal, Tabbouleh, Falafel, Jabneh Sambousek, Fatayer, Warak Inab, Muhamarah, Kebbeh und Brot. Dessert inclusive.

MEZZES BYBLOS preis pro person **31.00 €**

11 Portionen | min. 3 Personen

Hummus, Moutabal, Tabbouleh, Falafel, Jabneh Sambousek, Fatayer, Warak Inab, Muhamarah, Safayeh, Moussakhan, Kebbeh und Brot. Dessert inclusive.

LIBANESISCHE SPEZIALITÄTEN

LAMM NACH ORIENTALISCHER ART **26.00 €**

Im Backofen langsam geschmortes Lamm mit aromatischem Zimt-Reis und Trockenfrüchte serviert mit Reis.

KAFTA BALLOON **25.00 €**

Geschnetzeltes Kalb und Lammfleisch mit Gemüse und Tomatensauce in Brotkruste gebacken.

KEBBEH YOGHURTLIEH **24.00 €**

Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Lammfleisch, serviert mit Joghurtsauce, Pinienkernen und Koriander. Serviert mit Reis.

BAMIA **23.00 €**

Okraschoten, feine Lammscheiben, Knoblauch und Koriander gekocht in Tomatensauce und serviert mit Reis.

SHAWARMA MIXTO **22.00 €**

Hähnchen und Rinderstreifen gebraten und serviert mit hausgemachten Pommes frites.

SHEIKH EL MASHI **23.00 €**

Aubergine gefüllt mit Rind-und Lammhackfleisch in Tomatensauce serviert mit Reis und Pinienkernen.

SHISH BARAK **23.00 €**

Libanesische hausgemachte Pasta gefüllt mit Fleisch mit Joghurtsauce, serviert mit Reis und Pinienkernen.

DAWOOD PASHA **22.00 €**

Hackfleischbällchen von Kalb und Lamm mit Tomatensauce und Reis.

MAKLUBEH **21.00 €**

Orientalischer Reis mit Hähnchen serviert mit Gemüse und Trockenfrüchten.

BEILAGEN

KHIYAR BIL LABAN Yoghurt mit Gurken und Minze — 7.50 €

KABIS Eingelegten Rübe mit Gurke — 7.00 €

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES — 7.50 €

LIBANESISCHER REIS — 7.50 €

VOM GRILL

ROTANA MIX — 26.00 €

Gegrillte Fleischplatte mit Lamm, Hähnchen und Kafta serviert mit Reis.

FARROUJ — 22.00 €

Gebratenes halbes Hähnchen ohne Knochen. Serviert mit Pommes frites.

LAHAM MESHWI — 24.00 €

Gegrillte Lammkeulen, serviert mit Reis.

CASTALETAS — 29.00 €

Lammkoteletts mit Pommes frites und Salat.

SHISH TAOUCK — 23.00 €

Gegrillte Hähnchenspieße mariniertem in Gewürzen, Zitrone, Olivenöl, serviert mit Reis.

KAFTA KHASHKASH — 23.00 €

Gegrillte Kalbfleisch und zerkleinertes Lamm mit Tomatensauce, Koriander, Knoblauch und Pinienkernen. Serviert mit Reis.

KEFTA LEBANIEH — 24.00 €

Gegrillte Kalb und Lamm mit Joghurtsauce, Koriander und Pinienkernen. Serviert mit Reis.

KAFTA HALABIYH — 21.00 €

Gegrillte Hackschnitzel von Kalb und Lamm serviert mit Reis.

VOM OFEN

DÜNNES LIBANESISCHES BROT — 1.50 €

BALLOON BROT Frisch gebackene — 2.20 €

MANAKISH ZAATAR — 11.00 €

mit Thymian, Sesam, Rucola und Fetakäse.

LAHEM BAJIN — 17.00 €

Hausgemachtes Brot mit Hackfleisch.

VOM MEER

SAMAKA HARRAH — 25.00 €

Fisch des Tages gefüllt mit roten Zwiebeln, Walnüsse und Koriander mit unserer Tomatensauce. Serviert mit Reis.

SAYADIEH — 26.00 €

Gegrilltes Fischfilet mit Kräutern und Gewürze. Serviert mit frittierten Zwiebel, Reis und Pinienkernen.

KREIDES — 32.00 €

Gegrillte Garnelen mit Knoblauch und Koriander, serviert mit Reis.

OCTOPUS MESHWI — 32.00 €

Gegrillte Tintenfisch serviert mit gegrillte Gemüse

DEGUSTATIONS - MENÜ BEIRUT

38.00 €

KALTE VORSPEISEN

HUMMUS

Kichererbsencreme mit Sesamkernen und Olivenöl.

MOUTABAL

Geräuche Auberginencreme mit Sesam und Olivenöl.

MUHAMARAH

Gebackene und gehackte rote Paprika mit Walnüssen, gewürzt mit Granatapfel Essenz und Olivenöl.

WARME VORSPEISEN

FALAFEL

Vegetarische Kroketten aus Kichererbsen, Ackerbohnen, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Koriander.
Serviert mit Sesamsauce.

FATAYER

Libanesische Pastete gefüllt mit Spinat und gewürzt mit Zitrone, Olivenöl und 'Summak'.

MOUSSAKHAN

Blätterteigröllchen gefüllt mit Hähnchen mit rote Zwiebel, 'Summak' und Granatapfelsauce.

HAUPTGANG

KAFTA BALLOON

Geschnetzeltes Kalb und Lammfleisch mit Gemüse und Tomatensauce in Brotkruste gebacken.

LIBANESISCHES BROT, DESSERT, GLAS WEIN, WASSER, KAFFEE ODER TEE INCLUSIVE.

DEGUSTATIONS - MENÜ ROTANA

42.00 €

KALTE VORSPEISEN

HUMMUS

Kichererbsencreme mit Sesamkernen und Olivenöl.

MOUTABAL

Geräuche Auberginencreme mit Sesam und Olivenöl.

TABBOULEH

Salat zubereitet mit gehackter Petersilie, Tomate, frische Minze, Zwiebeln, ein Hauch weißer Pfeffer und gemahlener Weizen gewürzt mit Zitrone und Olivenöl.

WARME VORSPEISEN

FALAFEL

Vegetarische Kroketten aus Kichererbsen, Ackerbohnen, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Koriander.
Serviert mit Sesamsauce.

SAFAYEH

Libanesisches Pastete gefüllt mit Lamm und Kalbhackfleisch mit ein bisschen Tomate und Zwiebeln.

FATAYER

Libanesische Pastete gefüllt mit Spinat und gewürzt mit Zitrone, Olivenöl und 'Summak'.

HAUPTGANG

ROTANA MIX

Gegrillte Fleischplatte mit Lamm, Hähnchen und Kafta serviert mit Reis.

LIBANESISCHES BROT, DESSERT, GLAS WEIN, WASSER, KAFFEE ODER TEE INCLUSIVE.

DEGUSTATIONS - MENÜ GOURMET

45.00 €

KALTE VORSPEISEN

WARAK INAB

Weinblättrollchen gefüllt mit Reis, Tomaten und Petersilie, gekocht mit Zitrone und Olivenöl.

AL RAHIB

Salat von geräucherten gehackten Auberginen mit grüner Paprika, frische Tomaten, Zwiebel und Granatapfel.

MUHAMARAH

Gebackene und gehackte rote Paprika mit Walnüssen, gewürzt mit Granatapfel Essenz und Olivenöl.

WARME VORSPEISEN

HUMMUS KAWARMAH

Hummus mit Lammfleischstückchen und Pinienkernen.

KEBBEH MAKLIEH

Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Lammfleisch und Walnüsse.

FATAYER

Libanesische Pastete gefüllt mit Spinat und gewürzt mit Zitrone, Olivenöl und 'Summak'.

HAUPTGANG

LAMM NACH ORIENTALISCHER ART

Im Backofen langsam geschmortes Lamm mit aromatischem Zimt-Reis und Trockenfrüchte serviert mit Reis.

LIBANESISCHES BROT, DESSERT, GLAS WEIN, WASSER, KAFFEE ODER TEE INCLUSIVE.

DEGUSTATIONS - MENÜ VEGANES

35.00 €

KALTE VORSPEISEN

HUMMUS

Kichererbsencreme mit Sesamkernen und Olivenöl.

MOUTABAL

Geräuche Auberginencreme mit Sesam und Olivenöl.

TABBOULEH

Salat zubereitet mit gehackter Petersilie, Tomate, frische Minza, Zweibeln, ein Hauch weiBer Pfeffer und gemahler Weizen gewürzt mit Zitrone und Olivenöl.

WARME VORSPEISEN

FALAFEL

Vegetarische Kroketten aus Kichererbsen. Ackerbohnen, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Koriander.

FATAYER

Libanesische Pastete gefüllt mit Spinat und gewürzt mit Zitrone, Olivenöl und "summak".

WARAK INAB

Weinblättrollchen gefüllt mit Reis, Tomaten und Petersille, gekocht mit Zitrone und Olivenöl.

HAUPTGANG

MOUSAKA BATINJAN

Auberginen langsam aufgekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Kichererbsen, Pfeffer und Paprika. Serviert mit Reis.

LIBANESISCHES BROT, DESSERT, GLAS WEIN, WASSER, KAFFEE ODER TEE INCLUSIVE.

DESSERTS

BAKLAVA 12.00 €

Traditionelles Gebäck aus Libanon.

KENEFEH BEL KESHTAH 13.00 €

Knuspriges Blätterteig gefüllt mit süsser Käsescreme und Pistazien.

HALAWET JABNEH 13.00 €

Süsse Käsecreme mit Pistazien und Rosenwasser.

KATAYEF 12.00 €

Crêpe gefüllt mit Trocknefrüchten und Eis.

LAYALI BEYRUTH 10.00 €

Libanesischer Milch-Pudding mit Rosenwasser auf getoasteten Brotscheiben mit Pistazien.

EISCREME 12.00 €

Sortiment von 3 Gourmet Eisbällchen Ihrer Wahl.

GETRÄNKE

MINERALWASSER 0,5 L mit / ohne Kohlensäure	3.50 €
MINERALWASSER 1 L with / without gas	5.50 €
SOFT DRINKS	4.00 €
SÄFTE	3.50 €
FRISCHER SAFT DES TAGES	7.00 €
JELLAB Dattelsirup mit Rosenessenz und Pinienkernen	7.00 €

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	2.50 €
ESPRESSO MIT MILK	2.70 €
CAPPUCCINO	4.00 €
MILCHKAFFEE	3.50 €
LIBANESISCHER KAFFEE	4.50 €
MAROKKANISCHEN TEE	4.00 €
CARAJILLO (Espresso mit einem Schuss Cognac)	5.00 €
KARKADEH (Ägyptischer Blumeninfusion)	4.50 €
INFUSIONEN (Kamille / Lindenblüten / Pfefferminz)	4.00 €

ARAK

ARAK EL RIF, TRIPLE SEC	12.00 €
ARAK BALADI MHANNA	12.00 €
ARAK DU ROUSS	12.00 €
NAJM	12.00 €
AS SAMIR	12.00 €

CERVEZAS

ALMAZA (Libanesisches Bier)	4.50 €
BEIRUT (Libanesisches Bier)	4.50 €
ESTRELLA GALICIA SIN	4.00 €
ALCOHOL CLARA / SHANDY	3.50 €
	3.50 €

