

A detailed botanical illustration of a lavender plant, showing several stems with small, light-colored flowers and narrow, lance-shaped leaves. The illustration is rendered in a light, sketchy style with fine lines and subtle shading, positioned on the right side of the page.

Welcome

to Lavender Restaurant

Lebanese cuisine is a Mediterranean healthy style of cooking that includes an abundance of whole grain, vegetables, fruits, fresh seafood and meat.

Here at Lavender we offer an extensive, diverse menu packed full of Lebanese favorites' and contemporary dishes bursting with food flavors.

Our authentic dishes are family home cooked recipes and loved for generations!



Сніданок/Breakfast

Вівсяна каша/*Oatmeal* 200g / 88 UAH

Вівсяна каша на молоці з сухофруктами, горіхами та медом/*Dried fruits, walnut topped with honey.*

Класичні американські капкейки/*Classic American Pancake* 200g / 96 UAH

Омлет з овочами/*Vegetables omelet* 300g / 96 UAH

Омлет з трьох яєць, із чотирма видами овочів на вибір/*Fried Eggs with choice of four types of vegetables.*

Шакшука/*Shakshuka* 300g / 96 UAH

Яєчня з томатами, перцем та цибулею/*Fried eggs mixed with tomatoes, pepper and onions.*

Англійський сніданок/*English Breakfast* 300g / 128 UAH

Яєчня, бекон, ковбаски, червона квасоля та тости/*Fried eggs, bacon, sausages, red beans and toast.*

Ліванський сніданок/*Lebanese Breakfast* 300g / 176 UAH

Сир Фета, ліванський йогурт, чотири види Манакіша (Заатарський, із сиром, з м'ясом та зі шпинатом)/*White cheese, labneh and manakish (Cheese, Zaatar, meat and pastry).*

Круасан/*Croissant* 90g / 96 UAH

подається з маслом та джемом/*served with butter Jam on the side.*

Сендвіч-круасан з лососем та авокадо/*Salmon avocado Croissant Sandwich* 180g / 200 UAH

Яйце-пашот з круасаном/*Poached Egg Croissant* 200g / 176 UAH

Шановні гості, до складу наших страв входять різні види горіхів та арахіс та/чи інші алергени, будь ласка, уточнюйте у офіціантів цю інформацію, якщо у вас є алергія на якийсь інгредієнт



Холодні закуски/Cold Mezzeh

Хумус/*Hummus*

200g / 88 UAH

Традиційна східна холодна закуска з нуту та кунжутної пасту, заправлених лимонним соком та оливковою олією/*Hummus puree, tahini, lemon juice, olive oil.*

Хумус із телятиною/*Hummus with meat*

250g / 140 UAH

Традиційна східна холодна закуска з нуту та кунжутної пасту, заправлена лимонним соком та оливковою олією. Подається зі смаженими шматочками телятини та кедровими горіхами
Hummus puree topped with pine nuts and meat.

Баба Гануш/*Baba Ghannouj*

200g / 116 UAH

Ікра з баклажанів гриль, цибулі, перцю, часнику, петрушки, горіхів, томатів, гранату, лимону та оливкової олії/*Grilled aubergine, onion, pepper, parsley, walnut, tomato, Grenadine, lemon, garlic, olive oil.*

Мутабаль/*Moutabal Aubergine*

200g / 116 UAH

Ікра з баклажанів гриль, часнику, пасту тахіні, йогурту та оливкової олії/*Grilled aubergine mashed with tahini paste, yoghurt, lemon, garlic, olive oil.*

Лабне/*Labneh*

160g / 72 UAH

Йогуртовий крем, заправлений оливковою олією з м'ятою/*Strained yogurt, olive oil, fresh mint.*

Dear Guests, Our food may contain nuts and peanuts and/or different allergens, please ask the service crew about the ingredients in case you suffer from any food allergy.



Гарячі закуски/Hot Mezzeh

Мусака/*Moussaka*

250g / 172 UAH

Запіканка з баклажанів та томатів/*Eggplant, tomato, garlic, onion, olive oil.*

Фалафель/*Falafel*

250g / 120 UAH

Смажені у фритюрі крокети з нуту, бобів та кінзи/*Fried chickpea, served with salad and orientol tarator sauce.*

Куряча печінка/*Chicken Liver*

250g / 184 UAH

Смажена куряча печінка, заправлена соусом Нашараб/*Pan fried with pomegranate molasses.*

Долма/*Stuffed vine leaves*

250g / 152 UAH

Пасеровані овочі та баранина, загорнуті у виноградне листя/*Vine leaves, minced lamb meat mixed with quinoa, cooked and served in rolls.*

Самбусики з сиром/*Cheese rolls (Rakakat Jibneh)*

200g / 116 UAH

Смажені у фритюрі рулетики з листового тіста, з міксом сирів та зеленню/*Sambousek cheese rolls, kashkaval, feta cheese, fresh herbs.*

Яловичина Кібе/*Beef Kibeh*

250g / 148 UAH

Смажені у фритюрі крокети з телятини та кедрових горіхів, з йогуртовим соусом/*Spiced beef, pine nuts, onion, served with yogurt.*

Домашні ковбаски-гриль (Маканек)/*Makanek*

200g / 224 UAH

Традиційні ліванські ковбаски з телятини та баранини, з кедровими горіхами/*Sauteed lamb/beef sausages, lemon, pine nuts pan fried with a drizzle of Molasses.*

Шановні гості, до складу наших страв входять різні види горіхів та арахіс та/чи інші алергени, будь ласка, уточнюйте у офіціантів цю інформацію, якщо у вас є алергія на якийсь інгредієнт



Салати/Salads

Табуле/*Tabbouleh*

250g / 116 UAH

Традиційний ліванський салат із булгуром, цибулею, петрушкою, м'ятою та томатами, з оливковою заправкою/*Parsley, spring onions, mint, tomato, bourghul, olive oil and lemon juice.*

Фаттуш/*Fattoush*

250g / 116 UAH

Смажена куряча печінка, заправлена соусом Нашараб/*Pan fried with pomegranate molasses.*

Салат із кіноа/*Quinoa Salad*

300g / 184 UAH

Запарена кіноа, оливкова олія, лимонний фреш, петрушка, томати, родзинки, кедрові горіхи та часник/*Steamed quinoa olive oil, lemon juice, parsley, diced tomatoes, raisin, pine nut and garlic.*

Грецький салат/*Greek Salad*

250g / 172 UAH

Овочевий салат із сиром Фета та оливками/*Tomatoes, olives, cucumber, white cheese, sweet pepper.*

Салат із фалафелем/*Falafel Salad*

250g / 132 UAH

Салат із сезонних овочів та хрусткого фалафелю, заправлений грецьким йогуртом із пряними травами/*Seasonal vegetables and fried falafel mixed with Greek yogurt and herbs.*

Теплий салат із телятини/*Warm Beef Salad*

300g / 212 UAH

Салат із сезонних овочів, смаженої телятини та кедрових горіхів, заправлений соусом Нашараб та оливковою олією/*Seasonal vegetables topped with grilled veal slices.*

Теплий салат з куркою/*Warm Chicken Salad*

300g / 204 UAH

Салат із сезонних овочів, кедрових горіхів та курячого філе, смаженого на грилі, заправлений оливковою олією/*Seasonal vegetables topped with grilled chicken breast.*

Dear Guests, Our food may contain nuts and peanuts and/or different allergens, please ask the service crew about the ingredients in case you suffer from any food allergy.



С у п и /Soup

Крем-суп із сочевиці/*Lentil soup*

300g / 100 UAH

Ніжний суп- пюре з сочевиці/*Creamy lentil soup*.

Суп Харчо/*Hot Spicy Soup*

300g / 92 UAH

Традиційна східна перша страва, приготована на основі бульйону з баранини, томатів, селери, цибулі, часнику та пікантних спецій/*Beef, tomato, celery, onion, garlic, coriander, hot spices*.

Суп із морепродуктами/*Seafood Soup*

300g / 200 UAH

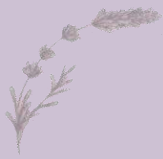
Мікс морепродуктів, трави та італійський томатний соус/*Mixed seafood cooked with herbs and Italian red sauce*.

Курячий бульйон/*Chicken Soup*

300g / 72 UAH

Курячий бульйон, лапша, зелень/*Chicken stock, vermicelli, parsley*.

Шановні гості, до складу наших страв входять різні види горіхів та арахіс та/чи інші алергени, будь ласка, уточнюйте у офіціантів цю інформацію, якщо у вас є алергія на якийсь інгредієнт



З п е ч и / From The Oven

Заатарський манакіш / *Lebanese Thyme pastry* (*Zaatar Manakish*)

250g / 96 UAH

Запечений коржик із сумішшю трав та оливковою олією / *Dried Lebanese Thyme mixed with olive oil, sesame seeds backed on dough.*

Сирний манакіш / *Lebanese cheese Pastry* (*Cheese Manakish*)

300g / 104 UAH

Запечений коржик із трьома видами сиру / *Mixed cheeses dough baked in oven.*

Лам Бель Аджин / *Lebanese meat pastry* (*Lahm Bel Ajeen*)

300g / 116 UAH

Запечений коржик із фаршем із телятини та баранини, томатами, цибулею та петрушкою / *Minced beef, tomato, onions and parsley backed on dough.*

Dear Guests, Our food may contain nuts and peanuts and/or different allergens, please ask the service crew about the ingredients in case you suffer from any food allergy.



Сендвічі/Sandwiches

М'ясна шаурма/*Meat shawarma sandwich* 220g / 100 UAH

М'ясна шаурма-сендвіч, загорнута в лаваш із мікс салатом та картоплею фрі/*Spice infused Lebanese style shawarma sandwich rolled on Arabic bread with fries and salads.*

Шаурма з куркою/*Chicken shawarma sandwich* 220g / 84 UAH

Середземноморська шаурма з куркою, загорнута в лаваш із мікс салатом та картоплею фрі/*Mediterranean style chicken shawarma sandwich rolled on Arabic bread mixed with fries and salads.*

Шиш-таук/*Shish tawook sandwich* 220g / 92 UAH

Шматочки курячого шашлику, загорнуті в лаваш із мікс салатом та картоплею фрі/*Mediterranean style chicken sandwich rolled on Arabic bread with fries and salads.*

Сендвіч Фалафель/*Falafel sandwich* 220g / 84 UAH

Ліванські крокети з нуту, загорнуті в лаваш із соусом Тахіні та асорті солінь/*Lebanese fried chickpea, rolled with Arabic bread, tahini sauce and pickles.*

Середземноморський сендвіч/*Mediterranean sandwich* 220g / 84 UAH

Свіжі трави та салат, загорнуті у змащений ліванським йогуртом лаваш/*Freshly made Lebanese yogurt (Labneh) rolled on Arabic bread, fresh herbs and salads.*

Сендвіч з хумусом/*Hummus sandwich* 220g / 84 UAH

Салат та асорті солінь, загорнуті в лаваш із хумусом/*Hummus paste rolled on Arabic bread mixed with salads and pickles.*

Шановні гості, до складу наших страв входять різні види горіхів та арахіс та/чи інші алергени, будь ласка, уточнюйте у офіціантів цю інформацію, якщо у вас є алергія на якийсь інгредієнт



Основні страви/Main course

Ягня Шанк/*Lamb Shank*

400g / 344 UAH

Рис басматі, тушкована баранина, смажені бебі овочі/*Lebanese rice, roasted baby lamb deep in sauce.*

Манті/*Mante*

200g / 164 UAH

Маленькі шматочки фаршу з баранини та кедрових горіхів, загорнуті у тонке тісто
/Backed dough stuffed with spicy pine nuts minced meat.

Ліванське рагу з зеленого горошку/*Lebanese peas stew*

400g / 200 UAH

Класична страва з молодого гороху, зі шматочками м'яса в червоному соусі з прянощами та рисом Басматі/*A classic dish made of peas, beef, tomatoes, onion, cilantro and garlic served with Lebanese rice.*

Курячі кульки «Лаванда»/*Lavender Chicken*

400g / 216 UAH

Курячі фрикадельки, тушковані в червоному соусі з прянощами та рисом Басматі/*Minced chicken balls, bread crumbs, herbs, tomato and carrot sauce served with rice.*

Dear Guests, Our food may contain nuts and peanuts and/or different allergens, please ask the service crew about the ingredients in case you suffer from any food allergy.



Піца та Бургери /Pizza & Burger

Наші бургери подаються з картоплею фрі, соусом барбекю
/Our burgers are served with French Fries, Souse BBQ.

Класичний бургер/ <i>Classic cheese Burger</i>	200g / 50g / 50g / 180 UAH
Барбекю бургер/ <i>Hikory BBQ Bacon cheese Burger</i>	220g / 50g / 50g / 196 UAH
Бургер із грибами/ <i>Mushroom cheese Burger</i>	220g / 50g / 50g / 180 UAH

Шановні гості, до складу наших страв входять різні види горіхів та арахіс та/чи інші алергени, будь ласка, уточнюйте у офіціантів цю інформацію, якщо у вас є алергія на якийсь інгредієнт



Куточок гриль/Grill Corner

Кебаб/Kebab

Наш смачний кебаб подається на лаваші, з соусом BBQ
/Our delicious kebab served with Arabic Bread and homemade dressing.

Кебаб із баранини/*Mutton Shish Kebab*

200g / 50 g / 240 UAH

Люля-кебаб із соковитого фаршу баранини, приготований на відкритому грилі в середземноморському маринаді/*Charcoal grilled Mediterranean marinated mutton kebab skewers.*

Кебаб із телятини/*Veal Shish Kebab*

200g / 50 g / 212 UAH

Люля-кебаб із соковитого фаршу телятини, приготований на відкритому грилі в середземноморському маринаді/*Lebanese style Charcoal Grilled kebab skewers.*

Курячий кебаб/*Chicken Shish Kebab*

200g / 50 g / 204 UAH

Люля-кебаб із соковитого курячого фаршу, приготований на відкритому грилі в середземноморському маринаді/*Mediterranean style charcoal grilled Chicken kebabs skewers.*

Шашлик по-східному/Shish Kebab

Наш смачний шашлик подається на лаваші з салатом Коул Слоу та соусом BBQ
/Our delicious kebab served with Arabian bread, homemade sauces and salad

Шашлик із телятини/*Veal Grill Cubes*

200g / 50g / 50g / 232 UAH

Ніжний та соковитий шашлик із телятини, маринований в середземноморських травах
/Lebanese style veal shish kebab.

Курячий шашлик/*Chicken Grill Cubes*

200g / 50g / 50g / 216 UAH

Ніжний та соковитий курячий шашлик, маринований в середземноморських травах
/Charcoal grilled Mediterranean style tender chicken shish Tawook served with Arabic bread and salad.

Dear Guests, Our food may contain nuts and peanuts and/or different allergens, please ask the service crew about the ingredients in case you suffer from any food allergy.



Інші страви-гриль /Grill section

Каре з баранини/*Lamb chops* 250g / 50g / 50g / 336 UAH

Ніжне та соковите каре з баранини в середземноморському маринаді, подається з салатом Коул Слоу та соусом/*Lebanese style tender lamb chops served with Arabic hot bread, Sauces & salad.*

Каре з телятини/*Veal Chops* 250g / 50g / 50g / 328 UAH

Ніжне та соковите каре з телятини в середземноморському маринаді, подається з соусом/*Lebanese style tender veal chops served with Arabic hot bread, Sauces & salad.*

Курячі крильця гриль/*Grilled Chicken Wings* 200g / 50g / 50g / 176 UAH

Подаються з салатом Коул Слоу та соусом BBQ/*Charcoal grilled chicken wings marinated with BBQ Sauce served with sauce and salad.*

Гриль-мікс/*Mix Grill* 1900g / 1360 UAH

Кебаб із баранини, кебаб із телятини, шашлик із телятини та курячий шашлик, каре з баранини, домашні ковбаски гриль, овочі гриль, картопля гриль, соус із часнику та соус BBQ/*Charcoal grilled mixed of chef's choice Meat, Lamb, Veal Kebab, Chicken, Veal Shish Kebab, Mutton Chops, Makanek, Grilled mixed vegetables, sliced potato, served with Arabic hot bread, sauces and salad.*

Р и б а /Fish

Стейк із лосося/*Grilled Salmon fillet* 200g / 100g / 288 UAH

Смажений на грилі стейк із лосося, подається з картопляним пюре та шпинатом/*Charcoal grilled salmon fillet served with mashed potato and spinach.*

Філе дорадо на грилі/*Grilled seabream fillet* 150g / 100g / 50g / 288 UAH

Філе дорадо, запечене на грилі, подається з запеченою шматочками картоплею та білим соусом/*Grilled seabream fillet served with sliced potato and white sauces.*

Шановні гості, до складу наших страв входять різні види горіхів та арахіс та/чи інші алергени, будь ласка, уточнюйте у офіціантів цю інформацію, якщо у вас є алергія на якийсь інгредієнт



Г а р н і р / Side Dishes

Картопля фрі по-ліванськи / *Lebanese Fries*

Картопля фрі з часником, зеленню та соусом Сумак / *Sumac, parsley, garlic whip.*

150g / 90 UAH

Батата Хара / *Batata Harah*

Пікантна смажена картопля / *Spice Potatoes.*

200g / 105 UAH

Рис по-ліванськи / *Lebanese rice*

200g / 110 UAH

Картопляне пюре / *Mashed potato*

200g / 90 UAH

Овочі гриль / *Grilled Mixed Vegetable*

Баклажан, кабачок, гриби, томати та болгарський перець

/ *Grilled Eggplant, cabbage, mushrooms, tomato, sweet pepper.*

250g / 135 UAH

Dear Guests, Our food may contain nuts and peanuts and/or different allergens, please ask the service crew about the ingredients in case you suffer from any food allergy.



Десерти/Deserts

Наполеон/ <i>Napoleon Cake</i>	150g / 125 UAH
Чізкейк/ <i>Cheesecake (different flavors cheesecake)</i>	150g / 140 UAH
Вишневий або яблучний штрудель/ <i>Cherry or Apple Strudel</i>	150g / 125 UAH
Подається з кулькою ванільного морозива/ <i>Served with one scoop of vanilla ice cream.</i>	
Морозиво в асортименті/ <i>Ice cream (different flavors)</i>	100g / 90 UAH
Фруктова тарілка/ <i>Fruit plate</i>	300g / 150 UAH

Шановні гості, до складу наших страв входять різні види горіхів та арахіс та/чи інші алергени, будь ласка, уточнюйте у офіціантів цю інформацію, якщо у вас є алергія на якийсь інгредієнт