

سُلْطَان



SULTAN

== ristorante libanese

Introduzione alla cucina libanese

La cucina libanese è forse una delle espressioni più tipiche della cucina mediorientale, estremamente varia ed influenzata pesantemente dalla tradizione arabo-musulmana, ciò si nota soprattutto nella prevalenza dell'utilizzo della carne di agnello, nell'uso abbondante della frutta secca, mandorle e pinoli soprattutto, e nei condimenti a base di succo di limone.

Fra i piatti più noti ricordiamo l'Hommos bi-tahineh (purè di ceci e pasta di semi di sesamo), il baba ghannooge (purè di melanzane arrostate), e il falafel (polpettine di fave secche), le ali di pollo marinate in olio, limone e tanto aglio.

Le minestre sono leggere, arricchite da lenticchie e speziate con cannella.

Piatto tipico è il tabbooleh, un'insalata di prezzemolo, pomodori e burghul, con numerose varianti, il gusto ricorda decisamente il limone; si mangia raccogliendolo con delle foglie di insalata il Kibbeth, piatto nazionale in Libano, Siria e Giordania.

Diffuse sono le verdure ripiene come zucchine, zucche, melanzane e bietole con ripieni vegetariani, di carne e riso e di carne e pinoli.

Si trovano comunemente sulle tavole i "kabees", i sottaceti libanesi, ma anche insalate e tantissima frutta di stagione.

Nei dolci la cucina libanese prevede delle preparazioni quasi "professionale" che rendono di fatto quasi impossibile preparare in casa i dolci, che vengono quindi consumati fuori casa davanti a del caffè.

Il caffè arabo è molto diffuso. Tra le bevande analcoliche ci sono il 'jellab', una bevanda deliziosa a base di uva passa servita con pinoli, e l' 'ayran', un drink a base di yogurt.

Ristorante Libanese SULTAN

MEZZA LIBANESE

antipasti freddi e primi

- . **Hommos** حمص 
Crema di ceci (ceci, tahina, limone, sale)
Chickpea cream (chickpeas, tahina, lemon, salt) € 3,50
- . **Babagannuge** بابا غنوج 
Crema di melanzane (melanzane, tahina, limone)
Aubergine cream (aubergine, tahina, lemon) € 3,50
- . **Labneh** لبننة 
Crema di yogurt (yogurt concentrato, menta, sale)
Yogurt cream (concentrated yogurt, mint, salt) € 3,50
- . **Foul** فول 
Insalata di fave nere (fave, limone, aglio, olio d'oliva)
Black bean salad (broad beans, lemon, garlic, olive oil) € 4,00
- . **Mtabbal** متبل 
Crema di zucchine (zucchine, tahina, melassa di melograno)
Zucchini cream (zucchini, tahina, pomegranate molasses) € 3,50
- . **Kibbé Nayyi** كبة نيّة 
Tartara (carne cruda di manzo, grano, cipolla, basilico, pinoli, sale e varie)
Tartara (raw beef, wheat, onion, basil, pine nuts, salt and various meats) € 9,00
- . **Tabbulè** تبولة 
Insalata di prezzemolo (prezz., pomod., cipolla, menta, burghul, limone, olio d'oliva)
Parsley salad (parsley, tomatoes, onion, mint, burghul, lemon, olive oil) € 7,00
- . **Fattush** فتوش 
Insalata libanese (insalata romana, prezzemolo, menta, cetriolo, peperoni verdi, ravanelli, pane arabo tostato, limone, olio d'oliva)
Lebanese salad (vegetables and toast) € 7,00
- . **Salatet batenjen** سلطة باتنجان 
Fette di Melanzane (melanzane, aceto di vino, olio d'oliva extravergine, menta)
Aubergine slices (aubergines, wine vinegar, extra virgin olive oil, mint) € 4,00
- . **Chmandar** شمندر 
Rape rosse (rape rosse cotte al vapore, limone, olio d'oliva, sale)
Red turnips (steamed red turnips, lemon, olive oil, salt) € 4,00

MEZZA LIBANESE

antipasti caldi e primi

- . **Falafel** فلافل
Polpette di ceci (ceci, cipolla, prezzemolo, sale, varie)
Chickpea balls (chickpeas, onion, parsley, salt, various) € 6,00
- . **Warak Inab** ورق عنب
Foglie di vite farcite di riso (riso, pomodoro, cipolla, menta)
Vine leaves stuffed with rice (rice, tomato, onion, mint) € 6,00
- . **Batata bi kizibra** بطاطا بكزبرا
Patate con coriandolo (patate coriandolo, sale, olio d'oliva)
Potatoes with coriander (coriander potatoes, salt, olive oil) € 6,00
- . **Batata bi bayd** بطاطا بيض 
Patate con uova strapazzate (patate, margarina, uova, sale, cannella)
Potatoes with scrambled eggs (potatoes, margarine, eggs, salt, cinnamon) € 6,00
- . **Batata mikliyi** بطاطا مقلية
Patate fritte
French fries € 4,00
- . **Makmura** مكمورة 
Cappuccio con burghul (cappuccio, burgol, cipolla, sale, olio d'oliva)
Cabbage with burghul (cap, burgol, onion, salt, olive oil) € 6,00
- . **Arayes** عرايس 
Pane Libanese (pane, carne di vitello macinata, cipolla, prezzemolo, spezie)
Lebanese bread (bread, minced veal, onion, parsley, spices) € 7,00
- . **Fatteh** فتّة  
Pane tostato, yogurt, burro, pinoli, ceci
Toasted bread, yogurt, butter, pine nuts, chickpeas € 7,00
- . **Choraba aades** شوربة عدس
Zuppa di lenticchie (lenticchie, cipolla, sale, olio d'oliva)
Lentil soup (lentils, onion, salt, olive oil) € 6,00

PIATTI CON CEREALI

- Makluba** مقلوبة 

Riso capovolto, melanzane, patate, pinoli
(* accompagnato con salsa yogurt)
Overturned rice, aubergines, potatoes, pine nuts

verdure € 13,00
vegetables € 13,00
pollo / carne € 16,00
chicken / beef € 16,00
- Mjadara** مجدرة 

Riso, lenticchie, cipolla caremellata, sale, olio d'oliva
(* accompagnato con yogurt)
(* si serve allo stesso modo freddo o caldo)
Rice, lentils, caramelized clump, salt, olive oil

verdure € 13,00
vegetables € 13,00
pollo / carne € 16,00
chicken / beef € 16,00
- Sayyadiyyi** صيادية  

Riso basmati, orata e/o branzino, pinoli, mandorle, salsa di tahina
Basmati rice, sea bream and / or sea bass, pine nuts, almonds, tahina sauce

€ 18,00
- Riz bi khodra** رز بخضرة 

Riso, verdure miste
(* accompagnato con salsa di yogurt)
Rice, mixed vegetables

€ 13,00
- Sheikh el mehchi** شيخ المحشي

Zucchine ripiene con carne macinata, salsa di pomodoro, pinoli, menta
Stuffed courgettes with minced meat, tomato sauce, pine nuts, mint

€ 15,00
- Kofta bill sayniyih maa riz** دجاج بالصينيه مع رز

Torta di carne macinata ,patate, melanzane ,sugo di pomodoro e riso
Minced meat pie, potatoes, eggplant, tomato sauce with rice

€ 15,00
- CUSCUS** كوسكوس  

Cuscus, verdure di stagione o pollo o pesce a scelta con sugo di pomodoro
Couscous, vegetables or chicken or fish of your choice with tomato sauce

verdure/vegetables € 14,00
pesce/fish € 16,00
pollo / carne € 18,00
chicken / beef € 18,00
- Dajaj bil sayniyih maa riz** كفتة بالصينيه مع رز

Petto di pollo con patate ,peperoni,pomodoro e riso
Chicken breast with potatoes, peppers, tomato with rice

€ 15,00

MACHAWI GRIGLIATE مشاوي

- . Lahem michwi bakar لحم مشوي بقر
Spiedini di carne di vitello scelta e marinata
Skewer veal marinated and grilled € 16,00
- . Lahem michwi ghanam لحم مشوي غنم
Spiedini di carne di agnello scelta e marinata
Skewer lamb marinated and grilled € 16,00
- . Riyach ghanam michwi ريش غنم مشوية
Costicine di agnello mariate
Mariate lamb ribs € 16,00
- . Kofta كفتة
Spiedini di carne di vitello macinata, marinato con cipolla e prezzemolo
Minced beef and parsley grilled on skewers € 14,00
- . Shawarma jejj شاورما جاج
Petto di pollo marinato
Chicken, marinated in vinegar, spices, onions, grilled € 15,00
- . Shawarma lahmeh شاورما لحمة
Carne di montone marinato
Beef marinated in vinegar, spices, onions, grilled € 16,00
- . Maganek مقانق
Salsiccia di vitello marinato
Lebanese fried cocktail beef Sausages € 15,00
- . Shish tawouk شيش طاووق
Bocconcini di pollo (petto di pollo, olio di semi, aceto di vino, paprica)
Boneless chicken meat cubes (chicken breast marinated in Garlic, grilled) € 15,00
- . Mchakal machawi مشكل مشاوي
Grigliata mista (pollo, agnello, vitello)
Mixed (Chicken, lamb, Beef) marinated and grilled € 18,00

BIBITE

Acqua/agua/eau/water Minerale cl 100

€ 2,50

Coca Cola, Fanta, Sprite, The cl 33

€ 3,50

BIBITE TRADIZIONALI

Ayran (yogurt frullato, acqua, sale, menta)

€ 2,50

Sous (a base di radici di liquirizia)

€ 2,50

Sharab el ward (mix di acqua di rose)

€ 2,50

Birra libanese Sultan

cl 33 € 3,50 cl 50 € 4,50

Birra tedesca

cl 33 € 3,00 cl 50 € 4,00

Birra olandese

cl 33 € 3,00 cl 50 € 4,00

Thè arabo (nero, alla menta, cannella e cardamomo)

€ 2,50

Caffè bianco

€ 2,50

Caffè Turco

€ 2,50

Backlava (dolce con mandorle, datteri, pistacchi)

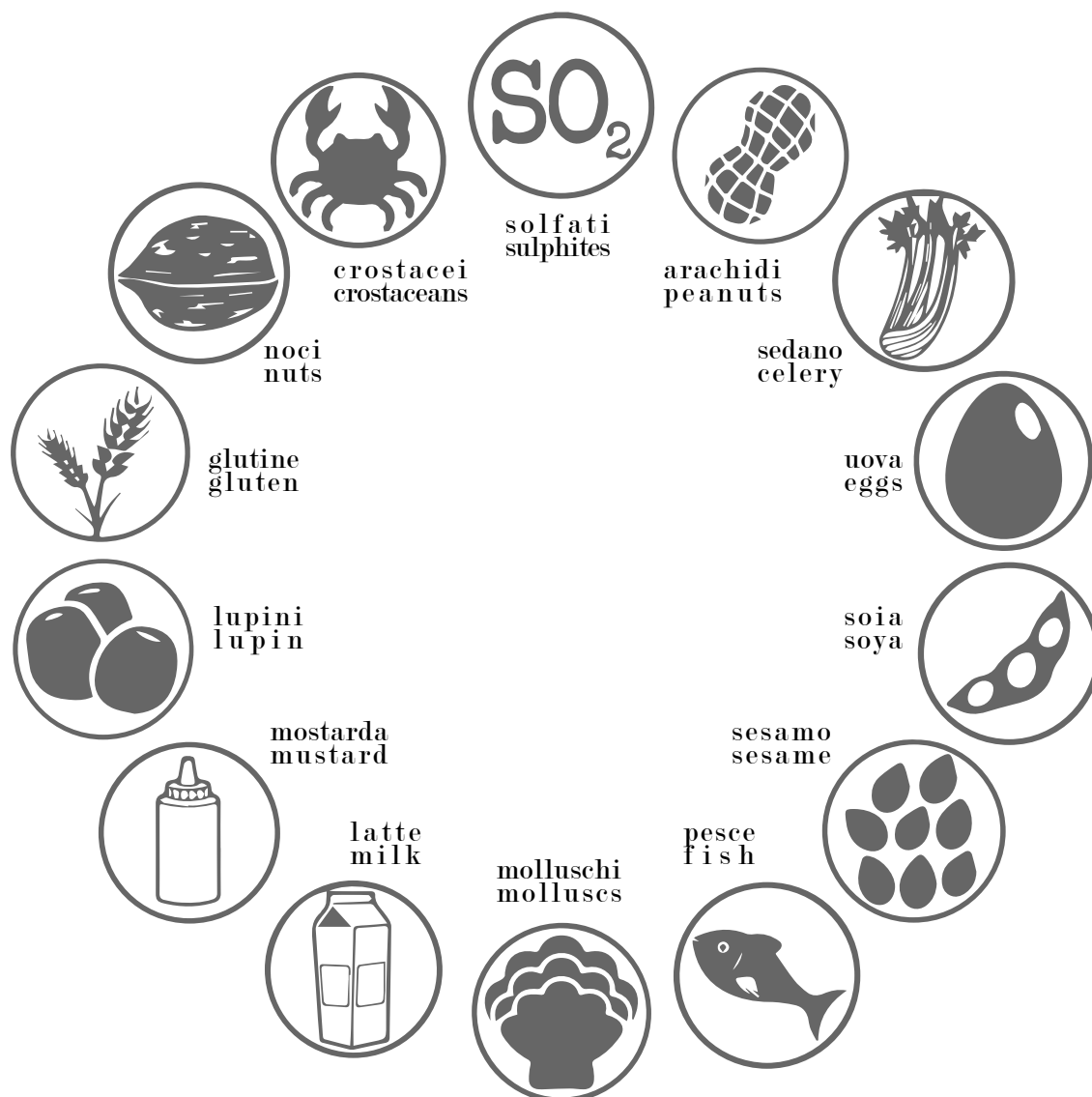
€ 6,00

* Coperto/service

€ 2,00

* I nostri clienti possono consumare le bevande
alcoliche da loro procurate

ALLERGENI



Allergeni?

“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi

Los alérgenos?

“Estimado cliente, si tiene alergias y/o intolerancias alimentarias, solicite información sobre nuestros alimentos y nuestras bebidas. Estamos preparados para asesorarte de la mejor manera

Allergènes?

«Cher client/cliente, si vous avez des allergies alimentaires et/ou des intolérances, demandez des informations sur nos aliments et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon

Allergens?

“Dear guest/customer, if you have food allergies and/or intolerances, ask for information about our food and our drinks. We are prepared to advise you in the best way

PIATTI SPECIALI

menu degustazione

Sultan

Tris di antipasti, bis di primi caldi, bis di secondi, dolce e tè

Tris of antipasti, bis of first courses, bis of second course, dessert and tea

€ 35,00

prezzo a persona
minimo 2 persone

Menu carne

Tris di antipasti, primo caldo, bis di secondi, dolce e tè

Tris of antipasti, tris of first courses, dessert and tea

€ 30,00

Menu vegetariano

Tris di antipasti, tris di primi caldi, dolce e tè

Tris of antipasti, tris of first courses, dessert and tea

€ 25,00

Oggi vuoi provare qualcosa di diverso ?
chiedi allo chef il piatto del giorno e...
BUON APPETITO!

Do you want to try something different today?
ask the chef for the dish of the day and ...
ENJOY YOUR MEAL!

Via borgo Rossi, 10
Piove di Sacco (PD)
facebook: ristorante libanese Sultan