

Menu



Restauracja Zaytouna
Kuchnia Syryjska

Odkryj smaki Bliskiego Wschodu



@restauracja.zaytouna

www.restauracjazaytouna.com

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

(podawane z chlebem pita)

(served with pita bread)



HUMMUS24 zł

Aksamitna pasta z cieciorzki z tahiną i przyprawami.
Velvety chickpea paste with tahini and spices.

HUMMUS SYRYJSKI28 zł

klasyczny hummus w ostrym wydaniu z papryczką chili.
Classic hummus in a spicy version with chili pepper.

HUMMUS Z MIĘSEM BARANIM ... 34 zł

Doskonałe połączenie puszystego hummusu z mielonym mięsem baranim i oliwą z oliwek.
fluffy hummus topped with minced lamb and olive oil.



MUTABAL 28 zł

Pasta z grilowanego bakłażana z dodatkiem tahiny i jogurtu.
Grilled eggplant dip with tahini and yogurt.

BABAGANUŻ 29 zł

pasta z grilowanych warzyw –bakłażan, papryka, pomidor, cebula z natką pietruszki i orientalnymi przyprawami, podkreślone sokiem z granata i oliwą z oliwek.
grilled vegetable dip (eggplant, pepper, tomato, onion) with parsley, oriental spices, pomegranate juice, and olive oil.



MUHAMARA 30 zł

Pasta z czerwonej papryki słodkiej, z akcentem chilli, z dodatkiem orzechów włoskich, wykończona sokiem z granata i oliwą z oliwek.
Sweet red pepper paste with a hint of chili, walnuts, pomegranate juice,

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

(podawane z chlebem pita)

(served with pita bread)



HALLUMI GRILOWANE 33 zł

Grillowany ser halloumi w towarzystwie warzyw sezonowych i mięty.

Grilled Halloumi served with seasonal vegetables and mint.



MARIA33 zł

Doskonale połączenie chlebka pita z mielonym mięsem wołowo-baranym, zapieczone na grilu, oblane sokiem z granata.

Grilled pita stuffed with minced beef and lamb, topped with pomegranate juice.

DOLMA 28 zł

Mięciutkie liście winogron wypełnione ryżem, warzywami i ziołami, oblane sokiem z granata.

soft grape leaves stuffed with rice, vegetables, and herbs, topped with pomegranate juice.



KIBBEH33 zł

Danie na bazie mielonego mięsa wołowo-baraniego i kaszy bulgur 3 szt.

Minced beef and lamb with bulgur wheat (3 pcs).

ZESTAW MEZZE 54 zł

Zestaw czterech flagowych przystawek Zaytouna – hummus, mutabal, babaganuż i muhamara w wersji do wspólnego popróbowania.

a selection of four signature appetizers: hummus, mutabal, babaganush, and muhammara.

BATTATA HARRA..... 28 zł

smażone ziemniaki z przyprawami na ostro

Fried potatoes with spicy seasonings

TALERZ ŚWIEŻYCH WARZYW SEZONOWYCH 300G30 zł

Plate of fresh seasonal vegetables 300g

ZUPY/ SOUPS

300 ml



KREM Z SOCZEWICY ..28 zł
Podawany z grilowanym chlebem pita i
cytryną
*Lentil Cream Soup served with grilled
pita bread and lemon.*



PIECZARKOWA SYRYJSKA ..28 zł
Syrian Mushroom Soup

DANIA GŁÓWNE WEGETARIAŃSKIE VEGETARIAN MAIN COURSES

MUSSAKA WEGETARIAŃSKA 49 zł

Cudownie aromatyczna potrawa na bazie zapiekanego bakłażana, papryki i ciecierzycy w sosie pomidorowym serwowana z ryżem białym.

A wonderfully aromatic dish made with baked eggplant, bell pepper, and chickpeas in a tomato sauce, served with white rice.



TALERZ FALAFEL 44 zł

Chrupiące wegetariańskie kotleciki z ciecierzycy (5szt.) podawane z zestawem kiszonych warzyw, sosem tahinowym, puszystym hummusem i mutabalem oraz chlebem pita.

Crunchy vegetarian chickpea patties (5 pieces) served with a selection of pickled vegetables, tahini sauce, fluffy hummus, mutabal, and pita bread.



OKRA W SOSIE POMIDOROWYM z ryżem48 zł
OKRA IN TOMATO SAUCE with rice.



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



KHAROF MEHSHY 63 zł

Kawałki szarpanej długo gotowanej baraniny i wołowiny w zestawie przypraw, podawane na aromatycznym ryżu gotowanym z mięsem mielonym wołowo-baranim, orientalnymi przyprawami m.in. z cynamonem i kardamonem, całość posypana orzechami (migdały, orzechy włoskie), serwowane z tzatzykami

Slow-cooked shredded lamb and beef with spices, served on aromatic rice cooked with minced beef and lamb, seasoned with cinnamon and cardamom, topped with nuts (almonds, walnuts), and tzatziki.



MAKLUBA 62 zł

Tradycyjne danie kuchni arabskiej, „makluba”- czyli „odwrócona”, danie na bazie ryżu z bakłażanem, szarpaną baraniną i wołowiną, uzupełnione plastrami grillowanego bakłażana, posypane orzechami (migdały, orzechy włoskie) i serwowane z tzatzykami.

Traditional Arabic “upside-down” rice dish with eggplant, shredded lamb and beef, topped with grilled eggplant and nuts, served with tzatziki.

MAKLUBA Z KURCZAKIEM.....58 zł

Tradycyjna wersja w wydaniu z mięsem drobiowym z kurczaka

CHICKEN MAKLUBA – traditional version made with chicken



OKRA W SOSIE POMIDOROWYM Z MIĘSEM 59 zł

Aromatyczny sos na bazie świeżych pomidorów, okry, kolendry i przypraw, gotowany z mięsem wołowo-baranim, serwowany do wyboru z ryżem białym lub kaszą bulgur w pomidorach.

Okra cooked with fresh tomatoes, coriander, and spices, with beef and lamb, served with white rice or bulgur in tomato sauce.



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



KURCZAK PO SYRYJSKU 50 zł

Kawałki fileta z kurczaka gotowane w sosie pomidorowym na ostro z papryką chili i orientalnymi przyprawami, serwowany do wyboru z ryżem białym lub kaszą bulgur w pomidorach.

SYRIAN CHICKEN – chicken fillet in spicy tomato sauce with chili and oriental spices, served with white rice or bulgur

KIBBAH 55zł

KIBBAH (3 szt) z ryżem i sosem jogurtowym.

KIBBEH (3 pcs) with rice and yogurt sauce



MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

NUGGETSY 32 zł

z kurczaka z frytkami i ketchupem.

CHICKEN NUGGETS with fries and ketchup.

SZISZ TAUK29 zł

z kurczaka z frytkami, ketchupem i sałatką ze świeżych warzyw.

SHISH TAOUK with fries, ketchup, and fresh salad.

DODATKI / EXTRAS

TZATZYKI jogurt ze świeżym ogórkiem, mięta i przyprawami. 12 zł

RYŻ BIAŁY z makaronem nitki. 250g. – 16 zł

RYŻ basmatti 250g. gotowany z mięsem mielonym wołowo-baranin w aromatycznych przyprawach. 24 zł

FRYTKI 200g. – 15 zł / CHLEB ARABSKI PITA – 4 zł /

FALAFEL 1 szt. – 5 zł WARZYWA KISZONE – 8 zł

PASTA CZOSNKOWA/PASTA OSTRA/KETCHUP/TAHINA – 6 zł

TZATZIKI yogurt with fresh cucumber, mint, and spices. 12 PLN

WHITE RICE 250g with thin noodles – 16 PLN

BASMATI RICE 250 G cooked with ground beef and lamb in aromatic spices – 24 PLN

FRIES 200 G. – 15 PLN / ARABIC PITA BREAD – 4 PLN

FALAFEL 1 szt. – 5 PLN PICKLED VEGETABLES – 8 PLN

GARLIC PASTE / SPICY PASTE / KETCHUP / TAHINI 6 PLN

DANIA Z GRILLA / GRILLED DISHES



KOFTA WOŁOWA59 zł

Szaszłyk z mielonego mięsa wołowo-baraniego grillowany na kamieniach lawowych, serwowany z sałatką ze świeżych warzyw, arabską surówką z cebuli i nataką pietruszki, orientálną ostrą pitą oraz do wyboru: ryż biały lub żółty, kasza bulgur lub frytki

Grilled minced beef and lamb skewer with fresh salad, Arabic onion-parsley salad, spicy pita, and a choice of sides.

SZISZ TAUK 49 zł

Grilowane kawałki kurczaka skąpanego w orientalnej marynacie, serwowane z sałatką ze świeżych warzyw, pastą czosnkową oraz do wyboru: ryż biały lub żółty, kasza bulgur lub frytki belgijskie

Grilled marinated chicken served with fresh salad, garlic paste, and a choice of white rice, yellow rice, bulgur, or fries.



SZASZŁYK BARANI 64 zł

Kawałki najlepszego mięsa baraniego marynowane w orientalnych przyprawach, grillowane na kamieniach lawowych, serwowany z sałatką ze świeżych warzyw, arabską surówką z cebuli i nataką pietruszki, orientálną ostrą pitą oraz do wyboru: ryż biały lub żółty, kasza bulgur lub frytki.

LAMB SKEWER – grilled marinated lamb pieces with fresh salad, Arabic onion-parsley salad, spicy pita, and a choice of sides.

MIX GRILL 73 zł

Dedykowany dla smakoszy zestaw mięs z grilla- kurczak tauk, kofta, szaszłyk barani w towarzystwie warzyw grilowanych (pomidor, cebula), serwowany z sałatką ze świeżych warzyw, arabską surówką z cebuli i nataką pietruszki, orientálną ostrą pitą oraz do wyboru: ryż biały lub żółty, kasza bulgur lub frytki

MIX GRILL – a platter of grilled meats (chicken taouk, kofta, lamb skewer) with grilled vegetables, salad, spicy pita, and a choice of sides

DANIA Z GRILLA / GRILLED DISHES



ŻEBERKA JAGNIEŃCE ... 141 zł

Długo marynowany comber jagnięcy grilowany na kamieniach lawowych w towarzystwie warzyw (pomidor, cebula), serwowany z sałatką ze świeżych warzyw, arabską surówką z cebuli i nataką pietruszki, orientálną ostrą pitą oraz do wyboru: ryż biały lub żółty, kasza bulgur lub frytki.

LAMB RIBS – marinated and grilled lamb rack with vegetables, salad, Arabic onion-parsley salad, spicy pita, and a choice of sides.



PÓŁ KURCZAK Z GRILLA 49 zł

Wersja dla jednej osoby podawana z frytkami belgijskimi, kiszunkami warzywnymi, pastą czosnkową i chlebem pita

HALF GRILLED CHICKEN – served with fries, pickled vegetables, garlic paste, and pita



SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA (8 szt)..... 39 zł

grilowane podawane z frytkami, ketchupem.

GRILLED CHICKEN WINGS (8 PCS.) – served with fries, ketchup.



PÓŁMISEK RODZINNY . 265 zł

Zestaw mięs z grila dedykowany dla 3-4 osób- kureczak tauk, kofta, szaszłyk barani, warzywa grilowane (pomidor, cebula), ryż biały lub żółty, sałatka ze świeżych warzyw, pasta czosnkowa, puszysty hummus, arabska pita ostra

FAMILY PLATTER – mixed grilled meats for 3-4 people (chicken taouk, kofta, lamb skewer; grilled vegetables, rice, salad, hummus, garlic paste, spicy pita)

ZESTAW ZAYTOUNA.. 396 zł

Dedykowany dla 4-5 osób zestaw flagowych przystawek i aromatycznego grila, tauk kureczak, kofta, szaszłyk barani, hummus, mutabal, muhamara, sałatka fattusz, Maria, batata harra, dolma, ryż biały, ryż żółty, pasta czosnkowa, arabska pita ostra

ZAYTOUNA FEAST – for 4-5 people: signature appetizers and grill selection (chicken taouk, kofta, lamb skewer; hummus, mutabal, muhammara, fattush salad, maria, batata harra, dolma, white and yellow rice, garlic paste, spicy pita)

SALATKI / SALADS



TABULA 33 zł

Klasyk kuchni arabskiej, drobniutko posiekana natka pietruszki w towarzystwie pomidora i cebuli z dużą ilością soku z cytryny i oliwą z oliwek.

finely chopped parsley with tomato and onion, lots of lemon juice, and olive oil



FATTUSZ 32 zł

Salata rzymska, pomidor, ogórek, papryka czerwona, granat, zasypane grilowanym chlebem pita, skąpane w orientalnym różowym dresingu.

Romaine lettuce, tomato, cucumber, red pepper, pomegranate, crispy pita bread, and oriental pink dressing.



GRECKA 34 zł

Klasyk w prostym wydaniu czyli ogórek, pomidor, cebula, papryka, najlepsze oliwki, ser feta, oregano, oliwa z oliwek

cucumber, tomato, onion, pepper, olives, feta cheese, oregano, and olive oil



ZAYTOUNA 34 zł

oliwki zielone, burak gotowany, marchewka, natka pietruszki, oliwa z oliwek, sok z cytryny, przyprawy.

Green olives, cooked beetroot, carrot, parsley, lemon juice, olive oil, and spices.



KANAPKI / SANDWICHES

SZISZTAUK 33 zł

Kawałki aromatycznego kurczaka z grila zawinięte z ogórkiem kiszonym, pastą czosnkową i frytkami w cieście pita

Grilled chicken pieces with pickles, garlic sauce, and fries wrapped in pita.

KOFTA 37 zł

Mielona grilowana wołowina zawinięta w pitę w towarzystwie humusu, natki pietruszki, ogórka, pomidora i tahiny

Grilled minced beef and lamb with hummus, parsley, cucumber, tomato, and tahini in pita.

FALAFEL 29 zł

Chrupiące kotleciki z ciecierzycy z humusem, pomidorem, ogórkiem i warzywami kiszonymi, oblane tahiną i zapakowane do pity

Crispy chickpea patties with hummus, tomato, cucumber, pickles, and tahini in pita.

HALLUMI 33 zł

Grilowany ser halumi ze świeżym ogórkiem, pomidorem i miętą zawinięte w chleb pita.

Grilled halloumi cheese with cucumber, tomato, and mint in pita.



DESERY / DESSERTS



BAKLAWA 14 zł

Baklava klasyczna z orzechami włoskimi

Classic baklava with walnuts



BAKLAWA CZEKOLADOWA 15 zł



KADAAYIF 15 zł

Nadzienie z orzechów włoskich i miodu otulone karmelizowanym makaronem.

KADAYEF – caramelized noodle pastry with walnut and honey filling.



NAMMORA 13 zł

Arabskie ciastko, które zaskoczy Cię prostotą i smakiem.

Simple and delicious Arabic semolina cake.



LOZINA 13 zł

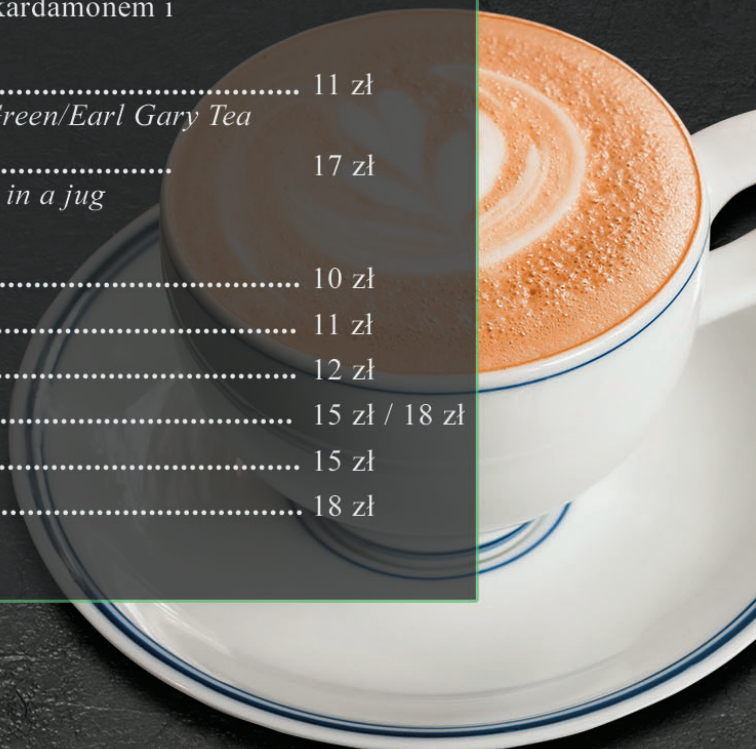
mix karmelizowanych orzechów na spodzie makaronowym, oblane miodem.

Mix of caramelized nuts on a noodle base with honey.

NAPOJE GORĄCE - HOT DRINKS



Kawa po Syryjsku - Syrian coffee	16 zł
Z kardamonem, syryjska mocna kawa gotowana w tygielku	
Herbata po Syryjsku - Syrian Tea in a pot	17 zł
Mocna czarna herbata gotowana w dzbanku z kardamonem i cynamonem	
HERBATA KLASYCZNA AHMAD TEA	11 zł
Czarna/ zielona/ earl grey/ malinowa - <i>Black/Green/Earl Gary Tea</i>	
HERBATA CZARNA ZE ŚWIEŻĄ MIĘTĄ	17 zł
Parzona w dzbanku - <i>Black tea with fresh mint in a jug</i>	
KAWA - COFFE COSTA:	
Espresso	10 zł
Espresso Macchiato	11 zł
Americano	12 zł
Cappuccino male/duże	15 zł / 18 zł
Caffee Latte	15 zł
Flat White	18 zł



NAPOJE ZIMNE - COLD DRINKS



Sok owocowy 0,25L MANGO/WIŚNIA	15 zł
Sok Świeżo Wyciskany 0,3L:	
- Pomarańcz	18 zł
- Grejpfrut	19 zł
- Mix Pomarańcz z Grejpfrutem	19 zł
Ayran 0,2L	12 zł
Coca-Cola/ Coca-Cola Zero 0,25L	14 zł
Fanta/ Sprite 0,25L	15 zł
Cappy 0,25L Multiwitamina/ Jablko	14 zł
Woda Kropla Beskidu Gazowana / Niegazowana 0,33L	9 zł
Karafka Wody Ze Świeżą Miętą I Cytryną 0,5L	15 zł
Kropla beskidu 0.75L	17 zł

WYKAZ ALERGENÓW ZNAJDUJE SIĘ PRZY BARZE.

OBSŁUGA NA ŻYCZENIE UDZIELI PAŃSTWU SZCZEGÓŁOWEJ INFORMACJI DOTYCZĄCEJ SKŁADU POSZCZEGÓLNYCH POTRAW.



KARTA WIN - WINE LIST



WINA DOMOWE 500 ml / House wines (500 ml)

MALAMATINA WHITE - *Grecja | Macedonia*
#wytrawne #lekkie #orzeźwiająco #jabtko #cytusy
#dry #light #refreshing #apple #citrus



49 zł

500 ml

MALAMATINA RED - *Grecja | Macedonia*
#wytrawne #lekkie #wisnia #czereśnia #poziomka
#dry #light #cherry #sweet_cherry #wild_strawberry



49 zł

500 ml

WINO MUSUJACE / Sparkling wine

FILARE PROSECCO EXTRA DRY - *Włochy | Prosecco DOC Glera*
#potwytrawne #lekkie #orzeźwiająco #jabtko #gruszka #białe kwiaty
#off-dry #light #refreshing #apple #pear #white_flower



26 zł

125 ml



98 zł

750 ml

WINA BIAŁE / White wines

PIETRAMO PINOT GRIGIO - *Włochy | Terre di Chieti IGT*
#wytrawne #lekkie #tagodne w smaku #cytusy #morela #grejpfrut
#zielone jabtko
#dry #light #smooth #citrus #apricot #grapefruit #green_apple



22 zł

125 ml



105 zł

750 ml

BIG BOYS CHARDONNAY - *Włochy | Puglia IGT Chardonnay*
#intensywne #wyraziste #owoce tropikalne #limonka #dojrzałe jabtko
#muszenie wanilii
#intense #bold #tropical_fruit #lime #ripe_apple #hint_of_vanilla



24 zł

125 ml



115 zł

750 ml

HAMMEL LIEBFRAU MILCH WEISS MADONNA - *Niemcy | Pfalz*
Riesling, Muller-Thurgau, Scheurebe, Silvaner
#półwytrawne #intensywne #orzeźwiająco #pomarańcza #marchewka
#brzoskwinia #goździk
#off-dry #intense #refreshing #orange #passion_fruit #peach #clove



24 zł

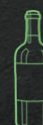
125 ml



115 zł

750 ml

OENOPS APLA WHITE - *Grecja | Tracja, Macedonia, Kreta Malagousia, Assyrtiko, Vidiano*
#wytrawne #mineralne #cytusy #melon #morela #stony finisz
#dry #mineral #citrus #melon #apricot #stone_finish



125 zł

750 ml

KARTA WIN - WINE LIST



WINA PÓLSŁODKIE / Semi-sweet wines

OMIKRON WHITE SEMI SWEET -Grecja | Peloponez Moschofilero
#półstodkie #lekkie #morela #jabtko #melon #ananas
#semi-sweet #light #apricot #apple #melon #pineapple



20 zł

125 ml



89 zł

500 ml

OMIKRON RED SEMI SWEET - Grecja | Peloponez Agiorgitiko
#poistodkie #aksamitne #maliny #jezyny #wisnia
#semi-sweet #velvety #raspberries #blackberries #cherry



20 zł

125 ml



89 zł

500 ml

WINA CZERWONE / Red wines

PIETRAME MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - Wtochy | Abruzja, Montepulciano d'Abruzzo DOC Montepulciano
#wytrawne #wisnia #jezyna #borówka #owoc granatu #zadziorne
#dry #cherry #blackberry #blueberry #pomegranate #bold



22 zł

125 ml



105 zł

750 ml

MAMMOTH ZINFANDEL (PRIMITIVO) - Wtochy | Puglia IGT Primitivo
#półwytrawne #aksamitne #petne #ciemne owoce #konfitury #syrop malinowy
#wanilia #tyton
#off-dry #velvety #full-bodied #dark fruits #jam #raspberry syrup #vanilla #tobacco



24 zł

125 ml



115 zł

750 ml

BIG GAME MALBEC - Argentyna | Mendoza Malbec
#wytrawne #petne #mocno zbudowane #Sliwka #wisnia #przyprawy #skóra
#tyton
#dry #full-bodied #powerful #plum #cherry #spices #leather #tobacco



115 zł

750 ml

OENOPS APLA RED - Grecja | Macedonia, Tesalia, Tracja Xinomavro, Limniona, Mavroudi
#wytrawne #lekkie #jezyna #pomidor #ziota #zurawina #truskawka
#dry #light #blackberry #tomato #herbs #cranberry #strawberry



125 zł

750 ml

SELEKCJA SOMMELIERA/ Sommelier's selection

WEINGUT KÜNSTLER HOCHHEIMER HÖLLE 'IM NEUENBERG*

ERSTE LAGE RIESLING - Niemcy | Rheingau Riesling
#wytrawne #kompleksowe #minerlane #zlozone #morela #cytusy #sól
#krzemien #przyprawy
#dry #complex #mineral #layered #apricot #citrus #salt #flint #spices



215 zł

750 ml

PAOLO MANZONE BAROLO 'del Comune di SERRALUNGA D'ALBA' 2021 DOCG - Wlochy | Piemont Nebbiolo

#lwytrawne #wyraziste #zlozone #skóra #runo lesne #slodki tyton
#czekolada #czeresnia #fiolek
#dry #bold #complex #leather #forest floor #sweet tobacco #chocolate #cherry #violet



295 zł

750 ml

PIWO - BEER



PIWO LANE | *DRDUGHT BEER*

STELLA ARTIOS 0,5L / 0,3L

19 / 17 zł

Stella Artois to piwo o zawartości alkoholu 5% z segmentu lagerów premium. Wyróżnia się przede wszystkim bardzo wysoką jakością i doskonałym smakiem. Ten wyjątkowy jasny pilsner ma słodowy smak i rześkie wykończenie. Charakteryzuje się pełnym smakiem z nutą goryczki.



PIWO BUTELKOWE | *BOTTLED BEER*

LEFFE BLONDE 0,33L

21 zł

Leffe Blonde to wyjątkowe belgijskie jasne piwo o zawartości alkoholu 6,6%, z delikatną nutą wanilii i goździka. W smaku jest wytrawne, a jednocześnie owocowe, z łagodnym słodowym charakterem oraz subtelnym, słodko-gorzkim finiszem i kremową

LEFFE BRUNE 0,33L

21 zł

Leffe Brune to wyjątkowe belgijskie piwo o zawartości alkoholu 6,5%, z delikatną goryczką palonej kawy i karmelową nutą w finiszu. Jest wytrawne i łagodnie słodowe, oferuje subtelny słodko-gorzki posmak oraz kremową pianę.

FRANZISKANER WEISSBIER DUNKEL 0,5L

23 zł

Franziskaner Weissbier Dunkel to bawarskie ciemne piwo pszeniczne, które łączy cechy klasycznego Hefeweizena z cechami piwa ciemnego. Ma ciemnobrązowy, mętny wygląd oraz gęstą, drobnopęcherzykową pianę. W smaku wyczuwalne są nuty słodowe, chlebowe, karmelowe oraz czekoladowe.

FRANZISKANER WEISSBIER 0,5L

23 zł

Franziskaner Weissbier to klasyczne bawarskie piwo pszeniczne (Hefeweizen), znane z mętnego wyglądu, złotej barwy oraz gęstej, kremowej piany. Oferuje aromaty banana i cytrusów, z delikatnymi nutami goździków i przypraw.

CORONA EXTRA 0,33L

19 zł

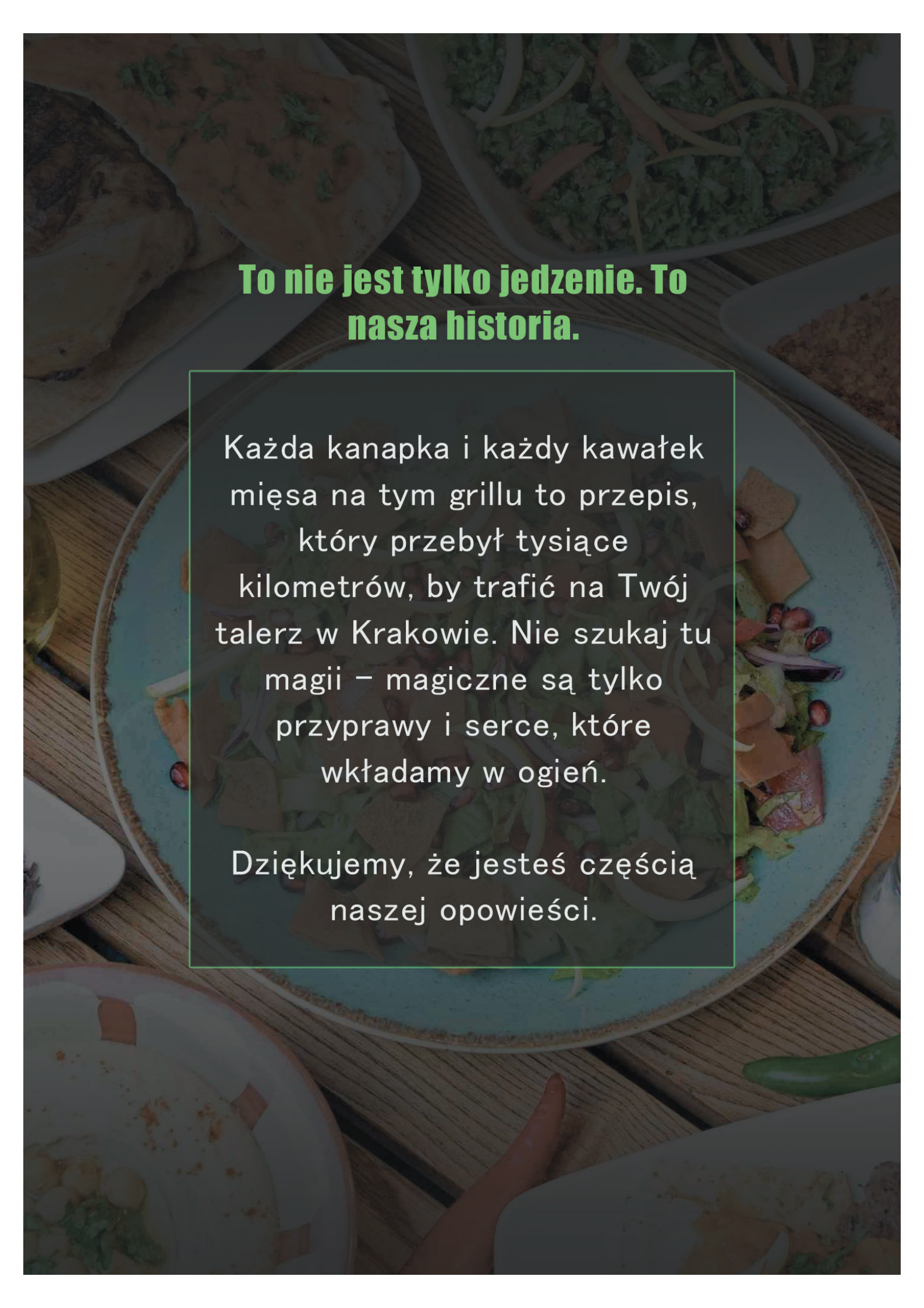
Corona to piwo typu lager o zawartości alkoholu 4,5%, warzone w Meksyku. Charakteryzuje się delikatną nutą słodową oraz owocowymi aromatami rozwijającymi się podczas procesu fermentacji.

CORONA ZERO 0,33L

19 zł

Corona Cero to bezalkoholowe piwo o delikatnych nutach cytrusowych, które zapewniają idealnie zrównoważony, orzeźwiający smak.





**To nie jest tylko jedzenie. To
nasza historia.**

Każda kanapka i każdy kawałek
mięsa na tym grillu to przepis,
który przebył tysiące
kilometrów, by trafić na Twój
talerz w Krakowie. Nie szukaj tu
magii – magiczne są tylko
przyprawy i serce, które
wkładamy w ogień.

Dziękujemy, że jesteś częścią
naszej opowieści.



Restauracja Zaytouna
Kuchnia Syryjska

Odkryj smaki Bliskiego Wschodu



@restauracja.zaytouna

www.restauracjazaytouna.com