

ŚNIADANIA



SZAKSZUKA..... 37 ZŁ

Jajka zapiekane w intensywnym, długo zredukowanym sosie pomidorowym z papryką, świeżymi ziołami i aromatyczną mieszanką 7 przypraw. Podawana z pitą lub rzemieślniczym pieczywem.



ORYGINALNY FUL SYRYJSKI... 37 ZŁ

Tradycyjny ful z bobu z dodatkiem tahini, czosnku, oliwy, pomidorów, kminu i pietruszki. Podawany z kiszonkami, świeżymi warzywami oraz pitą.

WRAP ARABICA..... 24 ZŁ

Złociste falafele w delikatnym lawaszu z soczystym pomidorem i świeżym ogórkiem, wykończone kremowym sosem tahini i nutą sumaku. W zestawie herbata arabska lub americano.



SALATKA SINBAD..... 36 ZŁ

Kremowy hummus, złocisty smażony kalafior, chrupiąca ciecierzycza z przyprawami, kasza oraz świeże warzywa i zioła. Całość dopełniona lekkim sosem winegret.



OAZA VERDE..... 43 ZŁ

Kremowe guacamole, pomidorki koktajlowe podsmażane z czosnkiem i przyprawami, świeża bazylia, mozzarella, rukola i rzodkiewka. Wykończona sosem balsamicznym, sezamem i czarnuszką. Podawana na ciemnym pieczywie z suszonymi pomidorami i oliwkami.



JAJECZNICA KLASYCZNA..... 21 ZŁ

Delikatna jajecznicza z trzech jaj, podawana z pitą lub świeżym pieczywem.

PETRA.....34 ZŁ

Aromatyczne pieczywo z suszonymi pomidorami i oliwkami, labneh, dojrzałe awokado oraz jajko sadzone. Z dodatkiem rukoli, kolendry i mięty, wykończone sosem balsamicznym i sezamem.



ŚNIADANIE PO SYRYJSKU.

HALLOUMI.....43 ZŁ

Zestaw mezze: labneh, za'atar, dżem, oliwki oraz sałatka z pomidorów i kiszonych ogórków. Podawane z pitą.



FALAFEL.....43 ZŁ

Zestaw mezze: mutabbal, muhammara, hummus, dolma oraz sałatka z pomidorów. Podawane z pitą.



NAPOJE:

TYGIELEK KAWY ARABSKIEJ21 ZŁ
DZBANEK HERBATY ARABSKIEJ17 ZŁ
DZBANEK HERBATY SIR WILLIAMS .. 19 ZŁ

SOK CYTRUSOWY 350ML25 ZŁ
LEMONIADA21 ZŁ

BREAKFASTS



SHAKSHUKA 37 ZŁ

Eggs baked in a rich, slow-reduced tomato sauce with bell peppers, fresh herbs, and an aromatic blend of seven spices. Served with pita or artisan bread.



ORIGINAL SYRIAN FUL... 37 ZŁ

Traditional fava bean stew with tahini, garlic, olive oil, tomatoes, cumin, and parsley. Served with pickles, fresh vegetables, and pita bread.

ARABICA WRAP..... 24 ZŁ

Golden falafel wrapped in soft lavash with juicy tomato and fresh cucumber, finished with creamy tahini sauce and a hint of sumac. Served with Arabic tea or an Americano.



SINBAD SALAD..... 36 ZŁ

Creamy hummus, golden fried cauliflower, crispy spiced chickpeas, grains, and fresh vegetables with herbs. Finished with a light vinaigrette dressing.



OAZA VERDE..... 43 ZŁ

Creamy guacamole, cherry tomatoes sautéed with garlic and spices, fresh basil, mozzarella, arugula, and radish. Finished with balsamic glaze, sesame seeds, and nigella seeds. Served on dark bread with sun-dried tomatoes and olives.



CLASSIC SCRAMBLED EGGS..... 21 ZŁ

Fluffy scrambled eggs made from three eggs, served with pita or fresh bread.

PETRA.....34 ZŁ

Aromatic bread with sun-dried tomatoes and olives, labneh, ripe avocado, and a fried egg. Topped with arugula, cilantro, and mint, finished with balsamic glaze and sesame seeds.



SYRIAN-STYLE BREAKFAST

HALLOUMI.....43 ZŁ

Mezze set: labneh, za'atar, jam, olives, and a salad of tomatoes and pickled cucumbers. Served with pita.



FALAFEL.....43 ZŁ

Mezze set: mutabbal, muhammara, hummus, dolma, and a tomato salad. Served with pita bread.



DRINKS:

CUP OF ARABIC COFFEE – 21 PLN
POT OF ARABIC TEA – 17 PLN
POT OF SIR WILLIAMS TEA – 19 PLN

FRESH CITRUS JUICE (350 ML) – 25 PLN
LEMONADE – 21 PLN

وجبات الإفطار



شكشوكة 37 زلوتي
بيض مخبوز في صلصة طماطم غنية مطهية على نار هادئة مع الفلفل الحلو، والأعشاب الطازجة، ومزيج عطري من سبعة أنواع من التوابل. يُقدَّم مع خبز البيت أو الخبز الجري.



فول سوري أصيل 37 زلوتي
فول سوري مع الطحينة، الثوم، زيت الزيتون، الطماطم، الكمون، والبقدونس. تُقدَّم مع مخللات، خضار طازجة، وخبز البيت.



سلطة السندباد 36 زلوتي
حمص كريمي، قرنبيط مقلي ذهبي، حمص مقرمش متبل، حبوب، وخضار طازجة مع الأعشاب. يُضاف إليه تتبيلة خفيفة من الخل والزيت.



سندويش أرايكا 24 زلوتي
فلافل ذهبية ملفوفة في خبز اللافاش الطري مع الطماطم الطازجة والخيار المقرمش، صلصة الطحينة الكريمة ورشة من السماق. يُقدَّم معها شاي عربي أو قهوة أمريكانو.



أوازاً فيردي 43 زلوتي
كريمة غواكامولي، طماطم كرزية مُقلّدة مع الثوم والتوابل، ربحان طازج، جبن موزاريلا، جرجير، وفجل. يُضاف إليها صوص البلسميك، وبذور السمسم وحبّة البركة. تُقدَّم على خبز داكن مع طماطم مجففة بالشمس وزيتون.



بيض مقلي كلاسيكي 21 زلوتي
بيض مقلي من ثلاث بيضات، يُقدَّم مع خبز البيت أو خبز طازج.



بترا 34 زلوتي
خبز عطري مع طماطم مجففة بالشمس وزيتون، لبننة، أفوكادو ناضج، وبيضة مقليه. يُزَيَّن بالجرجير، الكزبرة، والنعناع، ويُنهى بصوص البلسميك وبذور السمسم.

إفطار على الطريقة السورية



جبن حلوم 43 زلوتي
طبق مزه: لبننة، زعتر، مربى، زيتون، وسلطة من الطماطم والخيار المخلل. يُقدَّم مع خبز البيت.



فلافل 43 زلوتي
طبق مزه: متبل، محمرة، حمص، دولما، وسلطة طماطم. يُقدَّم مع خبز البيت.

- عصير برتقال طازج (350 مل) - 25 زلوتي
- ليمونادة - 21 زلوتي

- فنانج قهوة عربية - 21 زلوتي
- إبريق شاي عربي - 17 زلوتي
- إبريق شاي سير ويليامز - 19 زلوتي

المشروبات