

# ALERGENI – MENU ZENA LEBANESE GRILL

## 1. Gluten (grâu, lipie, aluat, bulgur)

(Hummus tradițional, Hummus beiruti picant, Hummus cu busuioc, Hummus cu trufe, Baba ghanouj, Mutabbal, Muhammara, Labneh bombs, Platou Zena 7, Ras Asfour de vită, Hummus cu carne de vită, Makanek cu sos de rodie, Sujuk picant, Ficăței de pui cu sos de rodie, Kibbeh traditional, Sambusek vită, Sambusek spanac, Sambusek cartofi, Rkakat brânză, Falafel traditional, Fattush Speciality, Lipie caldă, Arayes kafta, Mix grill, Mix grill Special, Kebab, Kebab Adana, Roll Kebab, Kebab cu vinete, Burger de pui, Burger de vită, Shaorma de pui, Shaorma de vită, Pizza, Sandviș Falafel, Spaghete Bolognese, Penne Arrabbiata, Fettuccine cu pui și broccoli, Crutoane, Papanashi delicioși)

## 2. Lapte / produse lactate

(Labneh bombs, Rkakat brânză, Salata Caesar, Supă cremă de ciuperci, Supă cremă de broccoli, Kibbe b laban, Kafta w batata, Kafta cu tahine, Dawud basha, Shaorma de pui, Shaorma de vită, Fettuccine cu pui și broccoli, Hot Lebanese Knefe, Kashta, Baklava cu înghețată, Basbousa, Papanashi delicioși)

## 3. Ouă

(Salata Caesar, Sambusek vită, Sambusek spanac, Sambusek cartofi, Rkakat brânză, Baklava cu înghețată, Hot Lebanese Knefe, Kashta, Papanashi delicioși)

## 4. Nuci / fistic / alune

(Muhammara, Platou Zena 7, Salata Zena, Kebab Orfali, Baklava cu nucă și fistic, Baklava cu înghețată, Kashta, Basbousa)

## 5. Susan

(Hummus traditional, Hummus beiruti picant, Hummus cu busuioc, Hummus cu trufe, Mutabbal, Labneh bombs, Falafel traditional, Sandviș Falafel, Kafta cu tahine, Chicken Chilli Dry Fried Rice, Beef Chilli Dry Fried Rice)

## 6. Pește: (Dorada)

## 7. Crustacee

(Creveti tiger)

## 8. Soia

(Chicken Chilli Dry Fried Rice, Beef Chilli Dry Fried Rice – sos de soia)

## 9. Arahide

(Kebab Orfali, Ras Asfour de vită, Muhammara – depinde de rețetă)

## 10. Muștar

(Fattush Speciality – sumac și sos de rodie poate conține)

## 11. Țelină

(Spaghete Bolognese, Dawud basha – condimente orientale pot conține țelină)

## 12. Sulfiți

(Baklava cu nucă și fistic, Baklava cu înghețată, Hot Lebanese Knefe, Basbousa, Kashta – din siropurile aromate)

*\* Notă: Dacă ai alergii alimentare, te rugăm să informezi personalul restaurantului pentru a adapta preparatele în funcție de nevoile tale.*

# Gustări reci/ Cold Mezze

## 1. Hummus traditional: 180g – 27 lei

lipie, năut, pastă de susan, lămâie și ulei de masline  
bread, chickpeas, sesame paste, lemon and olive oil



## 2. Hummus beirutii picant: 180g – 29 lei

lipie, năut, pastă de susan, lămâie, patrunjel, condimente orientale și ulei de masline  
bread, chickpeas, sesame paste, lemon, parsley, oriental spices and olive oil



## 3. Hummus cu busuoi: 180g – 29 lei

lipie, năut, pastă de susan, lămâie, busuoi proaspăt și ulei de măsline  
bread, chickpeas, sesame paste, lemon, fresh basil and olive oil



## 4. Hummus cu trufe: 180g – 29 lei

lipie, năut, pastă de susan, lămâie, trufe și ulei de măsline  
bread, chickpeas, sesame paste, lemon, truffles and olive oil



## 5. Baba ghanouj: 180g – 29 lei

lipie, vinete la grătar, ardei gras roșu și verde, ceapă, roșii și sos de rodie  
bread, grilled eggplant, red and green bell pepper, onion, tomatoes and pomegranate sauce



## 6. Mutabbal: 180g – 31 lei

lipie, vinete la gratar, pasta de susan și lamâie  
bread, grilled eggplant, sesame paste and lemon



## 7. Muhammara: 180g – 30 lei

lipie, ardei gras roșu, nucă, bulgur, pastă picanta și sos de rodie  
bread, red bell pepper, walnut, bulgur, spicy paste and pomegranate sauce



## 8. Warak enab (sarmaluță în viță de vie): 180g – 31 lei

frunze de viță de vie, orez, carne de vita, roșii și ulei de masline  
grape leaves, rice, beef, tomatoes and olive oil



## 9. Labneh bombs: 180g – 27 lei

lipie, delicii din brânză libaneză cu cimbru, sumac, susan negru și ulei de masline  
bread, lebanese cheese delights with thyme, sumac, black sesame and olive oil



## 10. Platou Zena 7 (for 2 persons/ pentru 2 persoane): 420g – 75 lei

warak enab, hummus traditional, muhammara, hummus cu busuoi,  
mutabbal, labneh bombs, maktous și lipie

warak enab, traditional hummus, baba ghanouj, muhammara,  
hummus with basil, mutabbal, labneh bombs, maktous and bread



**BYOB\***



Bring Your Own Bottle – băuturi alcoolice proprii permise (pentru consumație min. 60 lei/pers.)

# Gustări calde/ Hot Mezzeh

## 11. Ras Asfour de vită: 400g – 59 lei

muschi de vită, sos demi-glace, nan și orez  
beef tenderloin, demi-glace sauce, naan bread and rice



## 12. Hummus cu carne de vită: 350g – 53 lei

lipie, hummus traditional, carne de vită, mix de condiment și ulei de masline  
bread, traditional hummus, beef, mix of spices and olive oil



## 13. Makanek cu sos de rodie: 400g – 49 lei

carnaciori de vită, lămâie, sos de rodie, nan și orez  
beef sausages, lămâie, pomegranate sauce, naan bread and rice



## 14. Sujuk picant: 400g – 49 lei

carnaciori picanți, usturoi, ardei iute, ardei gras, rosii, nan și orez  
spicy sausages, garlic, hot peppers, red bell pepper, tomatoes, naan bread and rice



## 15. Ficăței de pui cu sos de rodie: 400 – 41 lei

ficat de pui, ulei, usturoi, lămâie, ceapă, ardei gras, sos de rodie, nan și orez  
chicken liver, oil, garlic, lemon, onion, bell pepper, pomegranate sauce, naan bread and rice



## 16. Kibbeh traditional: 200g – 34 lei

carne de vită, bulgur, rodie, condimente orientale, nan și ketchup  
beef, bulgur, pomegranate, oriental spice, naan bread and ketchup



## 17. Sambusek vită: 200g – 28 lei

aluat de casă, carne de vită, mazăre, morcovi, condimente orientale și ketchup  
homemade dough, beef, peas, and carrots, oriental seasoning and ketchup



## 18. Sambusek spanac: 180g – 23 lei

aluat de casă, spanac și condimente orientale  
homemade dough, spinach and oriental spices



## 19. Sambusek cu cartofi: 200 g – 24 lei

aluat de casă, cartofi, patrunjel, condimente orientale și ketchup  
homemade dough, potatoes, parsley, oriental spices and ketchup



## 20. Rkakat brânză: 180g 22 lei

aluat de casă și brânză orientala  
homemade dough and oriental cheese



## 21. Falafel traditional: 200g – 27 lei

lipie, năut, pătrunjel, ceapă, condimente orientale și sos tahini  
bread, chickpeas, parsley, onion, oriental spices and tahini sauce



**BYOB\***



*Bring Your Own Bottle – băuturi alcoolice proprii permise (pentru consumație min. 60 lei/pers.)*

# Salate/ Salads

## 22. Tabbouleh: 300g – 34 lei

pătrunjel, roșii, ceapă, bulgur, ulei de măsline și lămâie  
parsley, tomatoes, onion, bulgur, olive oil and lemon



## 23. Fattush Speciality: 300g – 29 lei

roșii, ardei gras, ridichi, salată Iceberg, ceapă verde, ceapă roșie, sumac, ulei de măsline, sos de rodie și lipie crocantă  
tomatoes, bell peppers, radishes, Iceberg lettuce, green onions, red onions, sumac, olive oil, pomegranate sauce and crispy bread



## 24. Salată Zena: 300g – 36 lei

roșii, castarveți, măr, nucă, ceapă roșie, salată Iceberg, mentă, usturoi și dressing vinaigrette  
tomatoes, cucumbers, apple, walnuts, red onion, Iceberg lettuce, mint, garlic and vinaigrette dressing



## 25. Salată Caesar – 400g – 35 lei

piept de pui, salată iceberg, ou fiert, sos Caesar, roșii cherry, parmezan și crutoane  
chicken breast, iceberg salad, boiled egg, Caesar dressing, cherry tomatoes, Parmesan cheese and croutons



# Supe cremă/ Cream soups

## 26. Supă cremă de linte: 300g – 27 lei

linte, usturoi, morcovi, curcuma, condimente orientale și crutoane de casă  
lentils, garlic, carrots, turmeric, oriental spices and homemade croutons



## 27. Supă cremă de ciuperci: 300g – 33 lei

ciuperci, ceapă, smantana, sare, piper și crutoane  
mushrooms, onion, sour cream, salt, pepper and croutons



## 28. Supă cremă de broccoli: 300g – 33 lei

broccoli, ceapă, nucșoară, smântână, sare, piper și crutoane  
broccoli, onion, nutmeg, sour cream, salt, pepper and croutons



**BYOB\***



Bring Your Own Bottle – băuturi alcoolice proprii permise (pentru consumație min. 60 lei/pers.)

# Fel principal/ Main dish

## Fokharat



### 29. Kibbe b laban: 500g – 49 lei

chifteluțe din carne de vită, iaurt fierbinte și orez  
beef meatballs, hot yogurt and rice

### 30. Kafta w batata: 380g – 56 lei

carne de vită la cuptor, sos roșii, cartofi la cuptor și aluat de casă  
baked beef, tomato sauce, baked potatoes and homemade dough

### 31. Kafta cu tahine (pastă de susan): 380g – 57 lei

carne de vită la cuptor, sos tahini, ceapă, cartofi și aluat de casă  
baked beef, tahini sauce, onion, potatoes and homemade dough

### 32. Dawud basha speciality Zena: 500g – 56 lei

chiftelile de carne de vită, ardei gras, ceapă, sos de roșii și orez  
beef meatballs, bell pepper, onion, tomato sauce and rice



## Grill



(garnitura este inclusă/side dish is included)

### 33. Dorada: 100g - 18 lei

dorada la cărbune, condimente orientale și lamâie, cartofi prăjiți  
charcoal sea bream, oriental spices and lemon, french fries

### 34. Creveti tiger: 300g - 79 lei

creveți la grătar, sos provincial  
grilled shrimps, provincial sauce

### 35. Frigărui de pui: 550g – 54 lei

piept de pui marinat la grătar, sos de casă, cartofi prăjiți, nan și orez  
grilled marinated chicken breast, homemade sauce, french fries, naan bread and rice

### 36. Aripioare: 550gr – 54 lei

aripioare marinate la grătar, sos de usturoi, cartofi prăjiți, nan și orez  
grilled marinated wings, garlic sauce, french fries, naan bread and rice

### 37. Chicken Tikka: 500g – 54 lei

carne de pui, orez, sos de roșii și condimente orientale  
chicken meat, rice, tomato sauce with oriental spices

### 38. Chicken Chilli Dry Fried Rice - 350g – 46 lei

piept de pui, orez, ardei gras, ardei iute, ceapă verde, susan, sos de soia, sare și piper  
chicken breast, rice, bell pepper, chili pepper, spring onion, sesame, soy sauce, salt and pepper



**BYOB\***



Bring Your Own Bottle – băuturi alcoolice proprii permise (pentru consumație min. 60 lei/pers.)

# Grill



(garnitura este inclusă/side dish is included)

## 39. Beef Chilli Dry Fried Rice - 350g – 57 lei

carne de vită, orez, ardei gras, ardei iute, ceapă verde, susan,  
sos de soia, sare și piper  
beef, rice, bell pepper, chili pepper, spring onion, sesame,  
soy sauce, salt and pepper



## 40. Kebab de pui: 550g – 57 lei

carne de pui, condimente orientale, sos de casă, cartofi prăjiți,  
nan și orez  
chicken meat, oriental spices, homemade sauce, french fries,  
naan bread and rice



## 41. Frigărui de vită: 550g – 69 lei

vită black angus la grătar, sos de usturoi, sos de casă,  
cartofi prăjiți, nan și orez  
grilled black angus beef, garlic sauce, homemade sauce,  
french fries, naan bread and rice



## 42. Roll Kebab: 300g – 35 lei

carne vită, lipie, ceapă, ardei gras, pătrunjel, cartofi prăjiți,  
murături, sos de casă  
beef, bread, onion, bell pepper, parsley, french fries, pickles,  
homemade sauce



## 43. Kebab: 550g – 61 lei

frigărui de vită la grătar, condimente arabești, sos de casă,  
cartofi prăjiți, nan și orez  
grilled beef skewers, Arabic spices, homemade sauce, french fries,  
naan bread and rice



## 44. Kebab Adana: 550g – 64 lei

frigărui de vită și miel la grătar, condimente turcești, ardei iute,  
legume la grătar, cartofi prăjiți, nan și orez  
grilled beef and lamb skewers, Turkish seasoning, hot peppers,  
grilled vegetables, french fries, naan bread and rice



## 45. Kebab Orfali: 300g – 53 lei

frigărui de vită la grătar, salată de roșii la grătar, condimente orientale,  
nan, cartofi prăjiți și arahide  
grilled beef skewers, grilled tomato salad, oriental seasoning,  
naan bread, french fries and peanuts



BYOB\*



Bring Your Own Bottle – băuturi alcoolice proprii permise (pentru consumație min. 60 lei/pers.)

## Grill



(garnitura este inclusă/side dish is included)

### 46. Cotlet de berbecuț: 600g – 89 lei

cotlet de berbecut marinat la grătar, legume la grătar și cartofi cu rozmarin  
grilled marinated lamb chops, grilled vegetables and potatoes with rosemary



### 47. Arayes kafta: 300g – 39 lei

lipie libaneză umplută cu carne de vită la grătar și cartofi prăjiți (4buc)  
lebanese lipia stuffed with grilled beef and fried potatoes (4 pcs)



### 48. Mix grill: 1000g – 145 lei

frigărui de pui, frigărui de vită, kebab de vita, kebab de pui, aripioare de pui, orez, nan, cartofi prăjiți și sos de usturoi  
chicken skewers, beef skewers, beef kebab, chicken kebab, chicken wings, rice, naan bread, fried potatoes and garlic sauce



### 49. Mix Grill Special (4/6 pers): 2200g – 300 lei

chicken tikka, frigărui de pui, frigărui de vită, kebab de vită, kebab de pui, aripioare de pui, orez, nan, cartofi prăjiți și sos de usturoi  
chicken tikka, chicken skewers, beef skewers, beef kebab, chicken kebab, chicken wings, rice, naan bread, fried potatoes and garlic sauce



## Steakhouse

(garnitura este inclusă/side dish is included)

### 50. T bone steak dry aged angus: 56 lei/100g

T bone steak dry aged angus la grătar și cartofi cu rozmarin, sos de ciuperci sau piper verde  
Grilled dry-aged Angus T-bone steak with rosemary potatoes and mushroom or green pepper sauce



### 51. Rib eye steak dry aged black angus: 56 lei/100g

Rib eye steak dry aged black angus la grătar și cartofi cu rozmarin, sos de ciuperci sau piper verde  
Grilled dry-aged Black Angus rib-eye steak with rosemary potatoes and mushroom or green pepper sauce



### 52. Mușchi de vită dry aged black angus: 61 lei/100g

Mușchi de vită dry aged black angus la grătar și cartofi cu rozmarin, sos de ciuperci sau piper verde  
Grilled dry-aged Black Angus beef tenderloin with rosemary potatoes and mushroom or green pepper sauce



BYOB\*



Bring Your Own Bottle – băuturi alcoolice proprii permise (pentru consumație min. 60 lei/pers.)

# Zena Fusion

## - Pizza Shaorma Burgers Paste -

**Pizza – 32 cm, 450g - 35 lei**

Sosuri: ketchup dulce, sos de ardei iute, sos alb(cu usturoi)

### 53.Jana Kids

aluat de pizza (făină de grâu, apă, ulei, sare, drojdie),  
sos de roșii, mozzarella, șuncă de pui, porumb, măslina  
pizza dough (wheat flour, water, oil, salt, yeast), tomato sauce,  
mozzarella, chicken ham, corn, olives



### 54.Margherita

aluat de pizza (făină de grâu, apă, ulei, sare, drojdie),  
sos de roșii, mozzarella  
pizza dough (wheat flour, water, oil, salt, yeast),  
tomato sauce, mozzarella



### 55.Pollo

aluat de pizza (făină de grâu, apă, ulei, sare, drojdie), sos de roșii,  
mozzarella, piept de pui, sos de casă, ardei gras, porumb, măslina  
pizza dough (wheat flour, water, oil, salt, yeast), tomato sauce,  
mozzarella, chicken breast, homemade sauce, bell pepper, corn, olives



### 56.Salami

aluat de pizza (făină de grâu, apă, ulei, sare, drojdie), sos de roșii,  
mozzarella, salam de vită, măslina  
pizza dough (wheat flour, water, oil, salt, yeast), tomato sauce,  
mozzarella, beef salami, olives



### 57.Bolognese

aluat de pizza (făină de grâu, apă, ulei, sare, drojdie), sos de roșii,  
mozzarella, carne de vită, roșii cherry, ceapă  
pizza dough (wheat flour, water, oil, salt, yeast),  
tomato sauce, mozzarella, beef, cherry tomatoes, onion



### 58.Vegetariana

aluat de pizza (făină de grâu, apă, ulei, sare, drojdie), mozzarella,  
sos de roșii, ciuperci, roșii cherry, porumb, ardei, măslina  
pizza dough (wheat flour, water, oil, salt, yeast), mozzarella,  
tomato sauce, mushrooms, cherry tomatoes, corn, bell pepper, olives



## - Extra -

Ciuperci 60g – 6 lei	Măslina 50g – 6 lei
Porumb 80g – 6 lei	Salam de vită 80g – 10 lei
Piept de pui 100g – 12 lei	Ceapă 50g – 4 lei
Mozzarella 100g – 10 lei	Ardei iute 50g – 4 lei
Sos Barbeque 40 g – 6 lei	

**BYOB\***



*Bring Your Own Bottle – băuturi alcoolice proprii permise (pentru consumație min. 60 lei/pers.)*



## - Shaorma -

### 59. Shaorma de pui/ Chicken shawarma: 450g – 37 lei

Panuzzo, piept de pui, roşii, castraveţi muraţi, salată, sos de iaurt, usturoi şi cartofi prăjiţi

Panuzzo, chicken breast, tomatoes, pickled cucumbers, lettuce, yogurt sauce, garlic and fried potatoes



### 60. Shaorma de vită/ Beef shawarma: 450g – 45 lei

Panuzzo, carne de vita, roşii, castraveţi muraţi, salată, sos de tahini şi cartofi prăjiţi

Panuzzo, beef, tomatoes, pickled cucumbers, lettuce, tahini sauce and fried potatoes



## - Sandviş Falafel -

### 61. Sandviş falafel/ Falafel sandwich: 350g – 30 lei

lipie, falafel, roşii, castraveţi muraţi, salată, sos de tahini

bread, falafel, tomatoes, pickled cucumbers, lettuce and tahini sauce



## - Burger -

### 62. Burger de pui/ Chicken burger: 500g – 37 lei

lipie, carne de pui, brânză cheddar, roşii, castraveţi muraţi, salată şi cartofi prăjiţi

bread, chicken, cheddar cheese, tomatoes, pickled cucumbers, lettuce and fried potatoes



### 63. Burger de vită/ Beef burger: 500g – 45 lei

lipie, salată, carne de vită, ou, brânză cheddar, roşii, castraveţi muraţi, ceapă caramelizată şi cartofi prăjiţi

bread, lettuce, beef, egg, cheddar cheese, tomatoes, pickled cucumbers, caramelized onion and fried potatoes



## - Paste -

### 64. Arrabbiata: 450g – 35 lei

pene, ulei de măsline, sos de roşii, pătrunjel, roşii, ardei iute, usturoi, Parmezan, sare şi piper

penne, olive oil, tomato sauce, parsley, tomatoes, chili pepper, garlic, Parmesan, salt and pepper



### 65. Chicken broccoli: 450g – 40 lei

tagliatelle, ulei de măsline, piept de pui, broccoli, smântână de gătit, usturoi, pătrunjel, sare, piper şi Parmezan

tagliatelle, olive oil, chicken breast, broccoli, cooking cream, garlic, parsley, salt, pepper and Parmesan



### 66. Bolognese: 450g – 42 lei

spaghete, carne de vită, ceapă, morcov, ţelină, usturoi, sos de roşii, roşii cherry, sare, piper, busuioc, oregano şi Parmezan

spaghetti, beef, onion, carrot, celery, garlic, tomato sauce, cherry tomatoes, salt, pepper, basil, oregano and Parmesan



**BYOB\***



Bring Your Own Bottle – băuturi alcoolice proprii permise (pentru consumaţie min. 60 lei/pers.)

## Garnituri/ Side dishes:

67.Orez alb/ White rice: 150g – 15 lei



68.Orez oriental cu fidea/  
Oriental rice with noodles: 150g – 16 lei

orez, fidea, unt/rice, noodles, butter



69.Batata harra (usor picant/ slightly spicy): 200g -19 lei

cartofi de casă, ardei picant, usturoi, lămâie și coriendru  
home potatoes, hot pepper, garlic, lemon and coriander)



70.Legume asortate la gratar/  
Grilled vegetables: 350g – 24 lei

morcovi, cartofi, dovlecei, vinete, ardei gras, ceapa, roșii



71.Cartofi prăjiți homemade/  
French Fries: 200g – 16 lei



72.Cartofi cu rozmarin homemade/  
Potatoes with rosemary - 200g - 14 lei



73.Salata asortată/ Mixed salad – 180g – 15 lei

roșii, ardei gras, ceapă roșie, ceapă castravete/  
tomatoes, bell pepper, red onion, cucumber



74.Sos de piper verde/ Green pepper sauce: 60g – 9 lei



75.Sos de usturoi/ Garlic sauce: 60g – 6 lei



76.Ketchup 60g – 6 lei



77.Maionză 60g – 6 lei



78.Lipie libaneza caldă/ Warm Lebanese bread - 3 buc – 9 lei

79.Lipie libaneza caldă/ Warm Lebanese bread - 1 buc – 3 lei



BYOB\*



Bring Your Own Bottle – băuturi alcoolice proprii permise (pentru consumație min. 60 lei/pers.)

## Desert:

### 80. Baklava cu nucă : 140g – 28 lei

aluat de baklava usor însiropat si crocant, cu nucă, aromat cu esență de flori de portocal, trandafir si sirop de zahăr  
lightly syrupy and crispy baklava dough with nuts, flavored with essence of orange blossom, rose and sugar syrup



### 81. Baklava cu înghețată: 180g – 31 lei

aluat de baklava usor însiropat si crocant, cu fistic și înghețată de vanilie, aromat cu esență de flori de portocal, trandafir si sirop de zahăr  
lightly syrupy and crispy baklava dough with pistachio and vanilla ice cream, flavored with essence of orange blossom, rose and sugar syrup



### 82. Hot libanese knefe: 280g – 36 lei

blat din cataif, aromat cu esență de trandafiri, flori de portocal și sirop de zahăr, înghetată de vanilie, brânză libaneză  
kataif top, flavored with essence of roses, orange blossoms and sugar syrup, vanilla ice cream, lebanese cheese



### 83. Kashta: 220g – 30 lei

budincă libaneză de lapte cu fistic si fructe  
lebanese pistachio and fruit milk pudding



### 84. Basbousa: 200g – 16 lei

blat din gris, nuca de cocos, îndulcită cu sirop aromat, decorată cu caju  
semolina base with coconut, sweetened with aromatic syrup, topped with cashew nuts



### 85. Papanashi delicioși: 300g – 35 lei

brânză dulce, smântână, gem de afine, făină, zahăr, ouă, praf de copt  
sweet cheese, sour cream, blueberry jam, flour, sugar, eggs, baking powder



BYOB\*



Bring Your Own Bottle – băuturi alcoolice proprii permise (pentru consumație min. 60 lei/pers.)

## Cafea, Băuturi calde:

·Espresso - 60 ml	9 lei
·Cafea de cof – 60 ml	9 lei
·Cafea vieneză – 140 ml (60 ml cafea, 80 ml frișcă)	14 lei
·Dublu Espresso - 100 ml	14 lei
·Flat white – 140 ml (100 ml cafea, 40 ml lapte)	17 lei
·Cappuccino – 140 ml (60 ml cafea, 80 ml lapte)	12 lei
·Latte machiato – 200 ml (60 ml cafea, 140 ml lapte)	15 lei
·Frappe – 200 ml (pudră de frappe, lapte, frișcă, înghețată, topping și gheață)	22 lei
·Ciocolată caldă (neagră, albă) – 200 ml (pudră de ciocolată, lapte, frișcă)	16 lei
·Ceai cald – 200 ml (diverse sortimente, apa, miere)	14 lei
·Lapte cafea -40 ml	3 lei
·Arome: caramel sărat, vanilie, cocos, cookies	1 leu

## Răcoritoare

·Apă minerală Carpatica 0.33l	9 lei
·Apă plată Carpatica 0.33l	9 lei
·Apă minerală Carpatica 0.5l	10 lei
·Apă plată Carpatica 0.5l	10 lei
·Apă minerală Carpatica 0.75l	16 lei
·Apă plată Carpatica 0.75l	16 lei
·Pepsi, (Pepsi Twist, Pepsi Light, Mirinda, Montain Dew) 0.25l	12 lei
·Lipton 0.33l ( Lemon, Peach)	12 lei
·Evervess Tonic 0.25l	12 lei
·Prigat 0.25l (Orange, Peach, Apple, Strawberry & Banana, Kiwi)	14 lei
·Fresh Portocale 250ml	20 lei
·Limonadă clasică 400ml	22 lei
·Limonadă cu mentă 400ml	23 lei
·Limonadă cu fructe 400ml (Kiwi, Mango, Piersici, Capsuni, Banane)	25 lei
·Ayran 0.33l	10 lei
·Paulaner bere fără alcool 0,5 L	22 lei

BYOB\*



Bring Your Own Bottle – băuturi alcoolice proprii permise (pentru consumație min. 60 lei/pers.)

# Cocktailuri - Fără Alcool

## 1. Virgin Fruit Colada – 200ml – 25 lei

(sirop de cocos, frișcă lichidă, suc de ananas)



## 2. Safe sex on the beach – 200ml – 25 lei

(sirop de piersici, suc de portocale, suc de coacăze, grenadină)



## 3. Green Apple – 200ml – 25 lei

(sirop zahăr brun, blue curacao, suc de mere, lime)



## 4. Tarzan s juicy cooler – 200ml -25 lei

(suc de portocale, suc de ananas, grenadină, suc de lamâie)



## 5. Virgin Mojito – 200ml – 25 lei

(sirop de zahăr, apă minerală carbogazoasă, lime, mentă)



**BYOB\***



*Bring Your Own Bottle – băuturi alcoolice proprii permise (pentru consumație min. 60 lei/pers.)*

# Valori nutriționale

## Gustări reci

### 1.Hummus tradițional (180g)

Per 100g: 342 kcal / 1.432 kJ | Proteine 9.4g | Carbohidrați 20g | Grăsimi 25.3g  
Per porție (180g): 616 kcal / 2.579 kJ | Proteine 17g | Carbohidrați 36g | Grăsimi 45.6g

### 2.Hummus Beirut Picant - 180g

Per 100g: 373 kcal / 1.562 kJ | Proteine 10.2g | Carbohidrați 19.9g | Grăsimi 28.6g  
Per porție (180g): 672 kcal / 2.812 kJ | Proteine 18.4g | Carbohidrați 35.8g | Grăsimi 51.5g

### 3.Hummus cu busuioc - 180g

Per 100g: 370 kcal / 1.548 kJ | Proteine 10.1g | Carbohidrați 19.6g | Grăsimi 28.4g  
Per porție (180g): 666 kcal / 2.786 kJ | Proteine 18.2g | Carbohidrați 35.3g | Grăsimi 51.1g

### 4.Hummus cu trufe - 180g

Per 100g: 352 kcal / 1.473 kJ | Proteine 9.6g | Carbohidrați 19.4g | Grăsimi 26.5g  
Per porție (180g): 634 kcal / 2.652 kJ | Proteine 17.3g | Carbohidrați 35g | Grăsimi 47.7g

### 5.Baba Ghanouj - 180g

Per 100g: 76 kcal / 318 kJ | Proteine 1.3g | Carbohidrați 6.7g | Grăsimi 5g  
Per porție (180g): 137 kcal / 572 kJ | Proteine 2.3g | Carbohidrați 12g | Grăsimi 9g

### 6.Mutabbal - 180g

Per 100g: 209 kcal / 875 kJ | Proteine 4.4g | Carbohidrați 9.3g | Grăsimi 18.5g  
Per porție (180g): 376 kcal / 1.575 kJ | Proteine 7.9g | Carbohidrați 16.7g | Grăsimi 33.3g

### 7.Muhammara - 180g

Per 100g: 230 kcal / 963 kJ | Proteine 4.3g | Carbohidrați 14.7g | Grăsimi 16.5g  
Per porție (180g): 414 kcal / 1.733 kJ | Proteine 7.8g | Carbohidrați 26.4g | Grăsimi 29.7g

### 8.Warak Enab (Sarmaluță în viță de vie) - 180g

Per 100g: 158 kcal / 662 kJ | Proteine 2.5g | Carbohidrați 20.8g | Grăsimi 6.1g  
Per porție (180g): 284 kcal / 1.192 kJ | Proteine 4.5g | Carbohidrați 37.4g | Grăsimi 11g

### 9.Labneh Bombs - 180g

Per 100g: 278 kcal / 1.164 kJ | Proteine 9.6g | Carbohidrați 5.5g | Grăsimi 24.4g  
Per porție (180g): 500 kcal / 2.095 kJ | Proteine 17.2g | Carbohidrați 9.9g | Grăsimi 44g

### 10.Platou Zena 7 (pentru 2 persoane) - 420g

Per 100g: 225 kcal / 941 kJ | Proteine 5.5g | Carbohidrați 13.8g | Grăsimi 17.6g  
Per porție (420g): 945 kcal / 3.952 kJ | Proteine 23g | Carbohidrați 58g | Grăsimi 74g

## Gustări calde

### 11.Ras Asfour de vită - 400 g

Per 100 g: 200 kcal / 837 kJ | Proteine 12.6 g | Carbohidrați 17.3 g | Grăsimi 8.2 g  
Per porție (400 g): 800 kcal / 3.348 kJ | Proteine 50.3 g | Carbohidrați 69.1 g | Grăsimi 32.7 g

### 12.Hummus cu carne de vită - 350 g

Per 100 g: 326 kcal / 1.365 kJ | Proteine 14.7 g | Carbohidrați 17.2 g | Grăsimi 27.9 g  
Per porție (350 g): 1.140 kcal / 4.771 kJ | Proteine 51.3 g | Carbohidrați 60.3 g | Grăsimi 97.6 g

### 13.Makanek cu sos de rodie - 400 g

Per 100 g: 224 kcal / 937 kJ | Proteine 10.9 g | Carbohidrați 17.2 g | Grăsimi 11.1 g  
Per porție (400 g): 896 kcal / 3.748 kJ | Proteine 43.5 g | Carbohidrați 68.8 g | Grăsimi 44.4 g

### 14.Sujuk picant - 400 g

Per 100 g: 226 kcal / 947 kJ | Proteine 10.8 g | Carbohidrați 15.8 g | Grăsimi 12.3 g  
Per porție (400 g): 904 kcal / 3.792 kJ | Proteine 43.2 g | Carbohidrați 63.2 g | Grăsimi 49.4 g

### 15.Ficăței de pui cu sos de rodie - 400 g

Per 100 g: 169 kcal / 707 kJ | Proteine 9.7 g | Carbohidrați 11.5 g | Grăsimi 8.5 g  
Per porție (400 g): 676 kcal / 2.828 kJ | Proteine 38.7 g | Carbohidrați 46.0 g | Grăsimi 34.0 g

### 16.Kibbeh tradițional - 200 g

Per 100 g: 190 kcal / 796 kJ | Proteine 11.9 g | Carbohidrați 19.4 g | Grăsimi 6.5 g  
Per porție (200 g): 381 kcal / 1.593 kJ | Proteine 23.8 g | Carbohidrați 38.8 g | Grăsimi 13.0 g

### 17.Sambusek vită - 200g (3 bucăți)

Per 100g: 282 kcal / 1.180 kJ | Proteine 10.8g | Carbohidrați 22g | Grăsimi 17.7g  
Per porție (180g): 508 kcal / 2.124 kJ | Proteine 19.4g | Carbohidrați 39.6g | Grăsimi 31.9g

### 18.Sambusek spanac - 180g (3 bucăți)

Per 100g: 218 kcal / 912 kJ | Proteine 7.5g | Carbohidrați 22.7g | Grăsimi 11.1g  
Per porție (180g): 392 kcal / 1.641 kJ | Proteine 13.5g | Carbohidrați 40.9g | Grăsimi 20g

### 19.Sambusek cu cartofi - 200g (3 bucăți)

Per 100g: 208 kcal / 871 kJ | Proteine 4.9g | Carbohidrați 27g | Grăsimi 9.3g  
Per porție (180g): 374 kcal / 1.568 kJ | Proteine 8.8g | Carbohidrați 48.6g | Grăsimi 16.7g

### 20.Rkakak brânză - 180g (3 bucăți)

Per 100g: 307 kcal / 1.285 kJ | Proteine 9.3g | Carbohidrați 17.5g | Grăsimi 22.7g  
Per porție (180g): 553 kcal / 2.313 kJ | Proteine 16.8g | Carbohidrați 31.5g | Grăsimi 40.9g

### 21.Falafel tradițional - 200 g (3 bucăți)

Per 100 g: 256 kcal / 1.072 kJ | Proteine 9.6 g | Carbohidrați 32.4 g | Grăsimi 9.4 g  
Per porție (200 g): 511 kcal / 2.144 kJ | Proteine 19.2 g | Carbohidrați 64.9 g | Grăsimi 18.8 g

## Salate

### 22.Tabbouleh - 300g

Per 100g: 84 kcal / 352 kJ | Proteine 2.7g | Carbohidrați 6.1g | Grăsimi 5.1g  
Per porție (300g): 252 kcal / 1.056 kJ | Proteine 8.1g | Carbohidrați 18.3g | Grăsimi 15.3g

### 23.Fattoush Speciality - 300g

Per 100g: 61 kcal / 256 kJ | Proteine 1.8g | Carbohidrați 10.1g | Grăsimi 1.7g  
Per porție (300g): 183 kcal / 768 kJ | Proteine 5.4g | Carbohidrați 30.3g | Grăsimi 5.1g

### 24.Salata Zena - 300g

Per 100g: 137 kcal / 574 kJ | Proteine 3.7g | Carbohidrați 9.1g | Grăsimi 9.6g  
Per porție (300g): 411 kcal / 1.722 kJ | Proteine 11.1g | Carbohidrați 27.3g | Grăsimi 28.8g

### 25.Salata Caesar - 400 g

Per 100 g: 173 kcal / 723 kJ | Proteine 13.7 g | Carbohidrați 8.0 g | Grăsimi 9.0 g  
Per porție (400 g): 743 kcal / 3.107 kJ | Proteine 58.9 g | Carbohidrați 34.6 g | Grăsimi 38.7 g

## Supe cremă

### 26.Supa cremă de linte - 300g

Per 100g: 93 kcal / 389 kJ | Proteine 6.5g | Carbohidrați 15.3g | Grăsimi 0.6g  
Per porție (300g): 279 kcal / 1.167 kJ | Proteine 19.5g | Carbohidrați 45.9g | Grăsimi 1.8g

### 27.Supă cremă de ciuperci - 300 g

Per 100 g: 96 kcal / 400 kJ | Proteine 3.9 g | Carbohidrați 12.6 g | Grăsimi 3.9 g  
Per porție (300g): 288 kcal / 1.200 kJ | Proteine 11.7g | Carbohidrați 37.8g | Grăsimi 11.7g

### 28.Supă cremă de broccoli - 300 g

Per 100 g: ~92 kcal / 385 kJ | Proteine 3.5 g | Carbohidrați 12.0 g | Grăsimi 3.5 g  
Per porție (300 g): ~276 kcal / 1.155 kJ | Proteine 10.5 g | Carbohidrați 36.0 g | Grăsimi 10.5 g

## Fel principal

### 29.Kibbe b laban - 500g

Per 100g: 159 kcal / 666 kJ | Proteine 9.5g | Carbohidrați 14.3g | Grăsimi 4.1g  
Per porție (500g): 795 kcal / 3.330 kJ | Proteine 47.5g | Carbohidrați 71.5g | Grăsimi 20.5g

### 30.Kafta w batata - 380g

Per 100g: 210 kcal / 879 kJ | Proteine 14.6g | Carbohidrați 9.2g | Grăsimi 12.8g  
Per porție (380g): 798 kcal / 3.340 kJ | Proteine 55.5g | Carbohidrați 35g | Grăsimi 48.6g

### 31.Kafta cu tahine - 380g

Per 100g: 245 kcal / 1.025 kJ | Proteine 14.4g | Carbohidrați 8.4g | Grăsimi 17.6g  
Per porție (380g): 931 kcal / 3.895 kJ | Proteine 54.7g | Carbohidrați 31.9g | Grăsimi 66.9g

### 32.Dawud basha speciality Zena - 500g

Per 100g: 188 kcal / 786 kJ | Proteine 12.4g | Carbohidrați 10.2g | Grăsimi 9.3g  
Per porție (500g): 940 kcal / 3.930 kJ | Proteine 62g | Carbohidrați 51g | Grăsimi 46.5g

## Grill

### 33.Dorada (cu cartofi prajiti)

Per 100g: 159 kcal / 665 kJ | Proteine 17g | Carbohidrați 15g | Grăsimi 5g

### 34.Creveți tiger - 300g

Per 100g: 102 kcal / 427 kJ | Proteine 18g | Carbohidrați 2g | Grăsimi 2g  
Per porție (300g): 306 kcal / 1.281 kJ | Proteine 54g | Carbohidrați 6g | Grăsimi 6g

### 35.Frigărui de pui - 550 g

Per 100 g: ~172 kcal / 721 kJ | Proteine 9.0 g | Carbohidrați 19.3 g | Grăsimi 6.0 g  
Per porție (550 g): ~946 kcal / 4.001 kJ | Proteine 49.5 g | Carbohidrați 106.2 g | Grăsimi 33.0 g

### 36.Aripiore - 300g (5 buc)

Per 100g: 230 kcal / 962 kJ | Proteine 24g | Carbohidrați 7g | Grăsimi 12g  
Per porție (300g): 690 kcal / 2.887 kJ | Proteine 72g | Carbohidrați 21g | Grăsimi 36g

### 37.Chicken Tikka - 500g

Per 100g: 187 kcal / 783 kJ | Proteine 14.4g | Carbohidrați 12.8g | Grăsimi 8.1g  
Per porție (500g): 935 kcal / 3.915 kJ | Proteine 72g | Carbohidrați 64g | Grăsimi 40.5g

### 38.Chicken Chilli Dry Fried Rice- 350g

Per 100g: 146 kcal / 611 kJ | Proteine 17.3g | Carbohidrați 12.8g | Grăsimi 2.3g | Sodiu 520 mg  
Per porție (350g): 513 kcal / 2.138 kJ | Proteine 60.7g | Carbohidrați 44.9g | Grăsimi 8.0g | Sodiu 1.820 mg

### 39.Beef Chilli Dry Fried Rice- 350g

Per 100g: 164 kcal / 686 kJ | Proteine 15.9g | Carbohidrați 12.7g | Grăsimi 4.7g | Sodiu ~525 mg  
Per porție (350g): 575 kcal / 2.401 kJ | Proteine 55.6g | Carbohidrați 44.6g | Grăsimi 16.5g | Sodiu ~1.840 mg

### 40.Kebab de pui - 550 g

Per 100 g: ~175 kcal / 732 kJ | Proteine 9.5 g | Carbohidrați 19.0 g | Grăsimi 5.8 g  
Per porție (550 g): ~963 kcal / 4.026 kJ | Proteine 52.3 g | Carbohidrați 104.5 g | Grăsimi 31.9 g

### 41.Frigărui de vită - 550 g

Per 100 g: ~188 kcal / 787 kJ | Proteine 8.6 g | Carbohidrați 20.2 g | Grăsimi 7.2 g  
Per porție (550 g): ~1.034 kcal / 4.329 kJ | Proteine 47.3 g | Carbohidrați 111.1 g | Grăsimi 39.5 g

### 42.Roll Kebab - 300g

Per 100g: 223 kcal / 933 kJ | Proteine 9.8g | Carbohidrați 20.7g | Grăsimi 11.1g  
Per porție (300g): 669 kcal / 2.799 kJ | Proteine 29.4g | Carbohidrați 62g | Grăsimi 33.3g

#### 43. Kebab – 550 g

Per 100 g: ~188 kcal / 787 kJ | Proteine 9.0 g | Carbohidrați 19.0 g | Grăsime 7.0 g  
Per porție (550 g): ~1 034 kcal / 4 329 kJ | Proteine 49.5 g | Carbohidrați 104.5 g | Grăsime 38.5 g

#### 44. Kebab Adana – 550 g

Per 100 g: ~196 kcal / 820 kJ | Proteine 9.8 g | Carbohidrați 19.2 g | Grăsime 7.6 g  
Per porție (550 g): ~1 078 kcal / 4 510 kJ | Proteine 53.9 g | Carbohidrați 105.6 g | Grăsime 41.8 g

#### 45. Kebab Orfali – 300g

Per 100g: 218 kcal / 913 kJ | Proteine 22g | Carbohidrați 7g | Grăsime 10g  
Per porție (300g): 654 kcal / 2.739 kJ | Proteine 66g | Carbohidrați 21g | Grăsime 30g

#### 46. Cotlet de berbecut – 600 g

Per 100 g: ~198 kcal / 828 kJ | Proteine 12.5 g | Carbohidrați 10.0 g | Grăsime 12.0 g  
Per porție (600 g): ~1 188 kcal / 4 968 kJ | Proteine 75.0 g | Carbohidrați 60.0 g | Grăsime 72.0 g

#### 47. Arayas Kafta – 300g (4 buc)

Per 100g: 250 kcal / 1.046 kJ | Proteine 20g | Carbohidrați 15g | Grăsime 12g  
Per porție (300g): 750 kcal / 3.138 kJ | Proteine 60g | Carbohidrați 45g | Grăsime 36g

#### 48. Mix Grill – 1 000 g

Per 100 g: ~190 kcal / 796 kJ | Proteine 8.9 g | Carbohidrați 19.5 g | Grăsime 7.0 g  
Per porție (1 000 g): ~1 900 kcal / 7 960 kJ | Proteine 89.0 g | Carbohidrați 195.0 g | Grăsime 70.0 g

#### 49. Mix Grill Special – 2 200 g

Per 100 g: ~220 kcal / 921 kJ | Proteine 14 g | Carbohidrați 20 g | Grăsime 9 g  
Per porție (2 200 g): ~4.840 kcal / 20.262 kJ | Proteine 308 g | Carbohidrați 440 g | Grăsime 198 g

#### Steakhouse

##### 50. T-bone steak dry aged Angus – 100g (la grill)

Per 100g: 280 kcal / 1.172 kJ | Proteine 25g | Carbohidrați 0g | Grăsime 20g

##### 51. Rib eye steak dry aged Black Angus – 100g (la grill)

Per 100g: 320 kcal / 1.338 kJ | Proteine 24g | Carbohidrați 0g | Grăsime 25g

##### 52. Mușchi de vită dry aged Black Angus – 100g (la grill)

Per 100g: 250 kcal / 1.046 kJ | Proteine 27g | Carbohidrați 0g | Grăsime 15g

#### Zena Fusion - Pizza Shaorma Burgers Pasta

##### 53. JANA KIDS 450g

Per 100 g: ~200 kcal / 837 kJ | Proteine 10 g | Carbohidrați 22 g | Grăsime 8 g  
Per porție (450 g): ~1.000 kcal / 4.185 kJ | Proteine 50 g | Carbohidrați 110 g | Grăsime 40 g

##### 54. MARGHERITA 450g

Per 100 g: ~180 kcal / 754 kJ | Proteine 8 g | Carbohidrați 22 g | Grăsime 7 g  
Per porție (450 g): ~900 kcal / 3.770 kJ | Proteine 40 g | Carbohidrați 110 g | Grăsime 35 g

##### 55. POLLO – 450 g

Per 100 g: ~195 kcal / 816 kJ | Proteine 11 g | Carbohidrați 21 g | Grăsime 8 g  
Per porție (450 g): ~878 kcal / 3.672 kJ | Proteine 50 g | Carbohidrați 95 g | Grăsime 36 g

##### 56. SALAMI – 450 g

Per 100 g: ~230 kcal / 963 kJ | Proteine 11 g | Carbohidrați 22 g | Grăsime 12 g  
Per porție (450 g): ~1.035 kcal / 4.333 kJ | Proteine 50 g | Carbohidrați 99 g | Grăsime 54 g

##### 57. BOLOGNESE 450g

Per 100 g: ~210 kcal / 879 kJ | Proteine 12 g | Carbohidrați 21 g | Grăsime 9 g  
Per porție (450 g): ~945 kcal / 3.956 kJ | Proteine 54 g | Carbohidrați 95 g | Grăsime 41 g

##### 58. VEGETARIANA 450g

Per 100 g: ~190 kcal / 795 kJ | Proteine 9 g | Carbohidrați 22 g | Grăsime 7 g  
Per porție (450 g): ~855 kcal / 3.578 kJ | Proteine 41 g | Carbohidrați 99 g | Grăsime 32 g

#### Shaorma

##### 59. SHAORMA DE PUI / CHICKEN SHAWARMA: 450g

Per 100 g: ~190 kcal / 796 kJ | Proteine 10 g | Carbohidrați 22 g | Grăsime 7 g  
Per porție (450 g): ~855 kcal / 3.582 kJ | Proteine 45 g | Carbohidrați 99 g | Grăsime 32 g

##### 60. SHAORMA DE VITĂ / BEEF SHAWARMA: 450g

Per 100 g: ~200 kcal / 837 kJ | Proteine 11 g | Carbohidrați 22 g | Grăsime 8 g  
Per porție (450 g): ~900 kcal / 3.767 kJ | Proteine 50 g | Carbohidrați 99 g | Grăsime 36 g

##### 61. SANDVIȘ FALAFEL / FALAFEL SANDWICH: 350g

Per 100 g: ~200 kcal / 837 kJ | Proteine 8 g | Carbohidrați 28 g | Grăsime 7 g  
Per porție (350 g): ~700 kcal / 2.930 kJ | Proteine 28 g | Carbohidrați 98 g | Grăsime 25 g

##### 62. BURGER DE PUI / CHICKEN BURGER: 500g

Per 100 g: ~210 kcal / 879 kJ | Proteine 13 g | Carbohidrați 22 g | Grăsime 9 g  
Per porție (500 g): ~1.050 kcal / 4.395 kJ | Proteine 65 g | Carbohidrați 110 g | Grăsime 45 g

##### 63. BURGER DE VITĂ / BEEF BURGER: 500g

Per 100 g: ~220 kcal / 921 kJ | Proteine 14 g | Carbohidrați 22 g | Grăsime 10 g  
Per porție (500 g): ~1.100 kcal / 4.605 kJ | Proteine 70 g | Carbohidrați 110 g | Grăsime 50 g

##### 64. ARRABBIATA: 450g

Per 100 g: ~210 kcal / 879 kJ | Proteine 7 g | Carbohidrați 28 g | Grăsime 9 g  
Per porție (450 g): ~945 kcal / 3.956 kJ | Proteine 31 g | Carbohidrați 126 g | Grăsime 41 g

##### 65. CHICKEN BROCCOLI: 450g

Per 100 g: ~195 kcal / 816 kJ | Proteine 11 g | Carbohidrați 23 g | Grăsime 7 g  
Per porție (450 g): ~878 kcal / 3.672 kJ | Proteine 50 g | Carbohidrați 104 g | Grăsime 32 g

#### 66. BOLOGNESE: 450g

Per 100 g: ~200 kcal / 837 kJ | Proteine 11 g | Carbohidrați 23 g | Grăsime 7 g  
Per porție (450 g): ~900 kcal / 3.767 kJ | Proteine 50 g | Carbohidrați 104 g | Grăsime 32 g

#### Garnituri

##### 67. Orez alb – 150g

Per 100g: 130 kcal / 544 kJ | Proteine 2.7g | Carbohidrați 28g | Grăsime 0.3g  
Per porție (150g): 195 kcal / 816 kJ | Proteine 4g | Carbohidrați 42g | Grăsime 0.45g

##### 68. Orez oriental cu fidea – 150g

Per 100g: 180 kcal / 753 kJ | Proteine 3.5g | Carbohidrați 30g | Grăsime 5.5g  
Per porție (150g): 270 kcal / 1.130 kJ | Proteine 5.3g | Carbohidrați 45g | Grăsime 8.3g

##### 69. Batata Harra (ușor picant) – 200g

Per 100g: 95 kcal / 397 kJ | Proteine 1.5g | Carbohidrați 20g | Grăsime 0.2g  
Per porție (200g): 190 kcal / 794 kJ | Proteine 3g | Carbohidrați 40g | Grăsime 0.4g

##### 70. Legume asortate la gratar – 200 g

Per 100 g: ~35 kcal / 146 kJ | Proteine 1.2 g | Carbohidrați 6.0 g | Grăsime 0.3 g  
Per porție (200 g): ~70 kcal / 292 kJ | Proteine 2.4 g | Carbohidrați 12.0 g | Grăsime 0.6 g

##### 71. Cartofi prăjiți / Fries – 200g

Per 100g: 312 kcal / 1.305 kJ | Proteine 3.4g | Carbohidrați 41g | Grăsime 15g  
Per porție (200g): 624 kcal / 2.610 kJ | Proteine 6.8g | Carbohidrați 82g | Grăsime 30g

##### 72. Cartofi cu rozmarin homemade – 200g

Per 100g: 160 kcal / 670 kJ | Proteine 2g | Carbohidrați 30g | Grăsime 4g  
Per porție (200g): 320 kcal / 1.340 kJ | Proteine 4g | Carbohidrați 60g | Grăsime 8g

##### 73. Salată asortată – 180g

Per 100g: 26 kcal / 109 kJ | Proteine 1.0g | Carbohidrați 5.3g | Grăsime 0.2g | Sodiu ~3 mg  
Per porție (180g): 47 kcal / 197 kJ | Proteine 1.8g | Carbohidrați 9.5g | Grăsime 0.4g | Sodiu ~6 mg

##### 74. Sos de piper verde – 60g

Per 100g: 110 kcal / 460 kJ | Proteine 1g | Carbohidrați 5g | Grăsime 9g  
Per porție (60g): 66 kcal / 276 kJ | Proteine 0.6g | Carbohidrați 3g | Grăsime 5.4g

##### 75. Sos de usturoi – 60g

Per 100g: 290 kcal / 1.213 kJ | Proteine 2g | Carbohidrați 5g | Grăsime 28g  
Per porție (60g): 174 kcal / 728 kJ | Proteine 1.2g | Carbohidrați 3g | Grăsime 16.8g

##### 76. Ketchup – 60g

Per 100g: 100 kcal / 418 kJ | Proteine 1g | Carbohidrați 25g | Grăsime 0g  
Per porție (60g): 60 kcal / 251 kJ | Proteine 0.6g | Carbohidrați 15g | Grăsime 0g

##### 77. Maioneză – 60g

Per 100g: 680 kcal / 2.847 kJ | Proteine 1g | Carbohidrați 1g | Grăsime 75g  
Per porție (60g): 408 kcal / 1.708 kJ | Proteine 0.6g | Carbohidrați 0.6g | Grăsime 45g

##### 78. Lipie caldă libaneză – 1 buc (50g)

Per 100g: 250 kcal / 1.046 kJ | Proteine 7g | Carbohidrați 50g | Grăsime 5g  
Per porție (50g): 125 kcal / 523 kJ | Proteine 3.5g | Carbohidrați 25g | Grăsime 2.5g

##### 79. Aluat de casă – 1 buc (50g)

Per 100g: 260 kcal / 1.088 kJ | Proteine 7g | Carbohidrați 50g | Grăsime 6g  
Per porție (50g): 130 kcal / 544 kJ | Proteine 3.5g | Carbohidrați 25g | Grăsime 3g

#### Desert

##### 80. Baklava cu nucă – 140g (3 buc)

Per 100g: 490 kcal / 2.050 kJ | Proteine 6g | Carbohidrați 44g | Grăsime 29g  
Per porție (140g): 686 kcal / 2.870 kJ | Proteine 8.4g | Carbohidrați 61.6g | Grăsime 40.6g

##### 81. Baklava cu înghetată – 180g

Per 100g: 325 kcal / 1.360 kJ | Proteine 4g | Carbohidrați 30g | Grăsime 18g  
Per porție (180g): 585 kcal / 2.448 kJ | Proteine 7.2g | Carbohidrați 54g | Grăsime 32.4g

##### 82. Hot Lebanese Knefe – 280g

Per 100g: 375 kcal / 1.570 kJ | Proteine 5g | Carbohidrați 35g | Grăsime 20g  
Per porție (280g): 1.050 kcal / 4.400 kJ | Proteine 14g | Carbohidrați 98g | Grăsime 56g

##### 83. Kashta – 220g

Per 100g: 180 kcal / 750 kJ | Proteine 3.5g | Carbohidrați 25g | Grăsime 7g  
Per porție (220g): 396 kcal / 1.650 kJ | Proteine 7.7g | Carbohidrați 55g | Grăsime 15.4g

##### 84. Basbousa – 200g

Per 100 g: ~255 kcal / 884 kJ | Proteine 5 g | Carbohidrați 55 g | Grăsime 13 g  
Per porție (200 g): ~510 kcal / 1.768 kJ | Proteine 10 g | Carbohidrați 110 g | Grăsime 26 g

##### 85. Papanashi delicioși – 300g

Per 100 g: ~290 kcal / 1.215 kJ | Proteine 9 g | Carbohidrați 28 g | Grăsime 15 g  
Per porție (300 g): ~870 kcal / 3.645 kJ | Proteine 27 g | Carbohidrați 84 g | Grăsime 45 g