

七彩假期 WWW.7JIAQI.COM

- 黎巴嫩开胃前菜

阿拉伯式的热情好客从开胃前菜（冷热前菜）的分享上得到充分展现。开胃前菜以小而精美的菜式呈现，通常直接用手取用。可提供丰富多样的味道、口感、香味和颜色。面包和沙拉菜叶则配以蘸酱。

- 冷开胃前菜

- (V) 鹰嘴豆泥 - 鹰嘴豆酱混芝麻糊, 橄榄油及新鲜柠檬汁
- (V) 烧茄子蓉酱 - 现烤茄子泥佐芝麻糊, 橄榄油及新鲜柠檬汁
- (V) 塔布勒沙拉 - 荷兰芹, 薄荷叶, 碎小麦, 番茄, 洋葱, 新鲜柠檬汁及橄榄油
- (V) 葡萄藤叶包饭 - 橄榄油及柠檬汁烹调葡萄叶包香米, 番茄及荷兰芹
- (V) 黎巴嫩沙拉 FATTOUSH - 鲜蔬拌皮塔饼佐柠檬橄榄油
- (V) 炖蚕豆 - 蚕豆使用橄榄油, 柠檬及大蒜炖煮
- (V) GEBN BIL TAMATIM - 辣椒混综合坚果, 碎面包及橄榄油
- (V) 罗望子酱炖扁豆 - 附上酥炸洋葱及辣蒜柠檬莎莎酱
- 生薄章鱼片 - 橄榄油, 烤香菜腌生章鱼切片, 搭配黄櫨, 洋葱和柠檬皮
- (V) ROCCA 沙拉 - 新鲜罗卡叶拌甜菜根, 洋葱, 柠檬和黄櫨
- (V) 前菜冷盘 - 内含: 穆罕麻辣酱, 中东蔬菜卷, 法朵沙拉, 卡皮斯, 鹰嘴豆泥, 塔布勒沙拉

- 汤品

- (V) 扁豆汤 - 黄扁豆搭配蒜香皮塔饼
- 中东鸡肉汤 FREEKEH - 鸡汤炖中东小绿麦及鲜蔬

- 热开胃前菜

- 中东馅饼 - 烤羊肉搭配希腊酸奶并附上中东香米
- 黎巴嫩烤小鸡翅 - 酥炸鸡翅佐蒜味柠檬酱
- 中东薄饼 - 夹碎羊肉, 辣石榴酱
- 中东卷饼 - 包牛肉条, 洋葱及塔希尼酱
- (V) 酥炸鹰嘴豆饼 - 内含新鲜香菜, 荷兰芹, 茴香及大蒜
- 突尼西亚炒蛋料理 - 中东式牛羊番茄炒蛋
- 土耳其披萨 - 内含牛, 羊肉馅, 起司及大蒜酱
- 皮塔饼包 - 鲜虾, 香菜, 鲜奶油及松子

- 主菜

- 烧烤碎羊肉 - 混西洋芹, 洋葱及开心果
- 特制烧烤鸡肉串 - 佐红莎莎酱

燒烤羊肉 - 搭配碳烤洋葱
中东香料腌制烧烤珊瑚鱼 - 佐新鲜香草柠檬酱
腌烤龙虾 - 佐新鲜香草开心果酱
苏丹依布拉欣酥炸珊瑚鱼 - 佐辣塔希尼酱
中东式海鲜酥饼 - 内包酥脆鱼肉

- 摩洛哥煲

“Tagine”是一种传统的摩洛哥烹饪器皿，能保留香料的香气和味道。

牛肉丁 - 干李子及杏果
海鲜 - 鱿鱼,干贝,珊瑚鱼,虾及龙虾
炖牛肉 - 炖牛肉钵配绿豆、新鲜西红柿和香料
MOUZA OZIE 烤羊腿 - 阿尔 - 巴拉卡精选的烤羊小腿肉
(V) 鲜蔬 - 新鲜蔬菜混粗麦粉
鸡肉 - 干果,橄榄及柠 檬蜜饯

- 配菜

(V) 拉伯小米饭
(V) 藏红花阿小米饭
阿拉伯式拌饭和羊肉碎
(V) 阿尔 - 巴拉卡精选小米饭
(V) 扒烤蔬菜