

Lo Saj

Libanese

Saj Wraps



Impasto a lunga lievitazione integrale!

Zaatar (1;11) VEGAN

Timo libanese con olio.
Lebanese thyme with oil. **5.50**

Zaatar con verdure (1;11) VEGAN

Timo libanese con olio, cetrioli, menta, pomodoro e olive.

Lebanese thyme with oil, cucumber, fresh mint, tomato and olives. **6.50**

Zaatar, formaggio e verdure (1;7;11) VEGETARIAN

Timo libanese con olio, formaggio, cetrioli, menta, pomodoro e olive.

Lebanese thyme with oil, cheese, cucumber, fresh mint, tomato and olives. **7.00**

Zaatar, Labneh e verdure (1;7;11) VEGETARIAN

Timo libanese con olio, yogurt spalmabile libanese, cetrioli, menta, pomodoro e olive.

Lebanese thyme with oil, lebanese yogurt cheese, cucumber, fresh mint, tomato and olives. **7.00**

Formaggio con verdure (1;7) VEGETARIAN

Formaggio, cetrioli, menta, pomodoro e olive.

Cheese, cucumber, fresh mint, tomato and olives. **7.00**

Halloumi (1;7) VEGETARIAN ... Signature ...

Halloumi formaggio, cetrioli, menta, pomodoro, olive e melassa di melograno.

Halloumi cheese, cucumber, fresh mint, tomato, olives and pomegranate molasses. **9.00**

Labneh con verdure (1;7) VEGETARIAN

Yogurt spalmabile libanese, cetrioli, menta, pomodoro e olive.

Lebanese yogurt cheese, cucumber, fresh mint, tomato and olives. **7.00**

Labneh delux (1;7) VEGETARIAN ... Signature ...

Yogurt spalmabile libanese con melanzane farcite di noci leggermente piccanti sott'olio.

Lebanese yogurt cheese with spicyyeggplant stuffed with walnut. **7.50**

Hummus con verdure (11) VEGAN

Hummus, pomodoro, menta, olive e olio di oliva.

Hummus, tomato, mint, olives and olive oil. **7.50**

Babaghannouj con verdure (11) VEGAN

Babaghanouj, pomodoro, menta, olive e olio di oliva.

Babaghanouj, tomato, mint, olives and olive oil. **7.50**

Falafel libanese (1;11) VEGAN

Falafel libanese con verdure fresche e "Tarator".

Lebanese falafel with fresh vegetables and "Tarator" **8.00**

Sejok 120Gr con hummus (1;11)

Salsiccia di manzo piccante con il nostro famoso hummus, verza, pomodoro e cetrioli sott'aceto.

Spicy beef sausage with our famous hummus, cabbage, tomato and pickled cucumber. **9.50**

Kafta 120Gr con hummus (1;11)

Polpette di manzo e prezzemolo, con il nostro famoso hummus, pomodoro e cetrioli sott'aceto.

Beef meatballs and parsley served with our famous hummus, tomato and pickled cucumber. **9.50**

Kafta Cheesy 120Gr (1;7) ... Signature ...

Polpette di manzo e prezzemolo, con formaggio e cetrioli sott'aceto.

Beef meatballs and parsley served with cheese and pickled cucumber. **9.50**

Shawarma 120Gr con tarator (1;11;12)

Straccetti di manzo con prezzemolo, pomodoro, cetrioli sott'aceto e Tarator.

Marinated stews of beef meat with parsley, tomato, pickled cucumber and Tarator. **9.50**

Lahem bi ajin (1)

Carne di manzo macinata e marinata con le verdure e melassa di melograno.

Minced beef meat marinated with vegetables and pomegranate molasses. **8.00**

Chich Taouk 120Gr (1;7;10)

Bocconcini di pollo marinato alla libanese con la nostra salsa speciale "Toum", verza, cetrioli sott'aceto e patate al forno.

Chicken bites marinated in lebanese typical spices with our special "Toum" sauce, cabbage, pickled cucumber and oven backed potatoes. **9.50**

Chich Taouk melted 120Gr (1;7;10) ... Signature ...

Bocconcini di pollo marinato alla libanese con formaggio e cetrioli sott'aceto.

Chicken bites marinated in lebanese typical spices with cheese and pickle cucumber. **9.50**

Forno

Fatayer (1) VEGAN

Ripieni di spinaci.

Stuffed with spinach. **2.00**

Fatayer special (1;8) VEGAN

Ripieni di erbe selvatiche e pinoli.

Stuffed with wild greens and pine nuts. **2.00**

Sambousek (1;7) VEGETARIAN

Ripieni di formaggio.

Stuffed with cheese. **2.00**

Sambousek Special (1;7) VEGETARIAN

Ripieni di formaggio piccante e sesamo.

Stuffed with spicy cheese and sesame. **2.50**

Sfiha (1;8)

Ripieni di carne di manzo macinata con melassa di melograno e pinoli.

Stuffed with minced beef meat with pomegranate molasses and pine nuts. **2.00**

Zaatar crackers (1) VEGAN

Croccantella integrale al Zaatar e sesamo.

Whole-wheat zaatar crackers with sesame. **4.00**

Insalate

Tabbouleh (1) VEGAN

Insalata di prezzemolo, menta, pomodoro, bulgur integrale, cipolla condita con la salsa a base di melograno.

Salad with a mix of parsley, mint, tomato, whole-wheat bulgur, onion with pomegranate sauce. **Piccolo: 5.00 / Grande: 9.00**

Fattouch (1) VEGAN

Insalata di lattuga, menta, Valeriana, pomodoro, ravanelli, cetrioli, cipolla verde, melograno, prezzemolo con zaatar crackers e la salsa a base di melograno.

Salad with a mix of lettuce, mint, tomatoes, radish, cucumbers, green onion, pomegranate, parsley with zaatar crackers and pomegranate sauce. **Piccolo: 5.00 / Grande: 9.00**

Contorni

Hummus (11) VEGAN

Ceci macinati con la nostra salsa tahini.

Mashed chickpeas blended with our tahini

sauce. **Piccolo: 5.00 / Grande: 9.00**

Babaghannouj (11) VEGAN

Melanzane affumicate con la nostra salsa tahini e melassa di melograno.

Mashed eggplant with our tahini sauce and

pomegranate. **Piccolo: 5.00 / Grande: 9.00**

Labneh (7) VEGETARIAN

Yogurt spalmabile libanese con olio di oliva.

Lebanese yogurt cheese with olive oil.

Piccolo: 6.00 / Grande: 10.00

Kebbe (1)

Carne di manzo macinata con bulgur integrale

farcita con carne e melassa di melograno.

Macinated beef meat with whole-wheat

bulgur, stuffed with meat and pomegranate

molasses. **3.00 / pz**

Falafel Libanese (11) VEGAN

Falafel libanese con Tarator.

Lebanese falafel with Tarator. **1.50 / pz**

Warak enab VEGAN

Foglie di vite farcite con riso e verdure.

Vine leaves stuffed with rice and

vegetables. **3 pezzi / 4.00**

Batata Harra VEGAN

Patate arroste con salsa tipica libanese

piccante.

Oven baked potatoes with a typical

lebanese spicy sauce. **5.00**

Toum VEGAN

Salsa d'aglio.

Garlic sauce. **4.50**

Pane "Saj" VEGAN

Il nostro pane tradizionale.

Our traditional flat bread **1.50**

Secondi

Chich Taouk 180Gr (7;10)

Bocconcini di pollo marinato alla libanese,

serviti con "Toum", Batata Harra e Tabbouleh.

Chicken bites marinated in lebanese

typical spices, served with "Toum", "Batata

Harra" and Tabbouleh. **14.50**

Shawarma 200Gr (11;12)

Straccetti di manzo marinati, serviti con

"Tarator", Batata Harra and Babaghannouj.

Marinated stews of beef meat served with

"Tarator", Batata Harra and Babaghannouj. **14.50**

Kafta 180Gr (11;12)

Polpette di manzo macinata con prezzemolo,

serviti con hummus e Batata Harra.

Beef meatballs and parsley served with hummus and

Batata Harra. **14.50**

Sejok 180Gr (11;12)

Salsiccia di manzo piccante, serviti con hummus e

fattouch.

Spicy beef sausage served with hummus and

fattouch. **14.50**

Kebbe 150Gr (1)

Carne di manzo macinata con bulgur integrale

farcita con carne e melassa di melograno, servita con

fattouch e Batata harra.

Macinated beef meat with whole-wheat

bulgur stuffed with meat and pomegranate molasses,

served with fattouch and batata harra. **14.50**

Falafel Libanese (1;11) VEGAN

6 pezzi di falafel libanese, serviti con Tarator e

fattouch.

6 pieces of lebanese falafel, served with Tarator and

fattouch. **13.00**

Warak enab (1;11) VEGAN

Foglie di vite farcite con riso e verdure,

servite con Tabbouleh e hummus.

Vine leaves stuffed with rice and

vegetables served with Tabbouleh and

hummus. **13.00**

Dolce

Knefeh (1;7) VEGETARIAN

Crosta di semolina con una base di formaggio filante

all'acqua di rose e acqua di fior d'arancia servito con

lo sciroppo tradizionale e granella di pistacchio

Semolina crust with a base of melted cheese with

rose water and orange blossom water served with

traditional syrup and granulated pistachio. **7.00**

*Su richiesta / On demand (48h) "Knefeh Ø 28" **60.00**

Atayef joz (1;8) VEGAN

Pancake vegano libanese farcito di noci all'acqua di rose e

acqua di fior d'arancia servito con lo sciroppo

tradizionale.

Lebanese vegan pancake stuffed with walnuts, rose water

and orange blossom water served with traditional

syrup. **3.00**

Sfouf (1;11) VEGAN

Torta vegana alla curcuma, acqua di fior d'arancia,

anice e sesamo.

Turmeric vegan cake with orange blossom water, anise

and sesame seeds. **3.00**

*Su richiesta / On demand (48h) "Sfouf Ø 24" **35.00**

Nammoura (1;7;8) VEGETARIAN

Torta di semolina libanese con acqua di rose, acqua di fior

d'arancia e mandorle.

Lebanese semolina cake with rose water, orange blossom

water and almond. **3.00**

Esmaliyyè (1;7;8) VEGETARIAN

Crosta di kataifi farcita di ricotta libanese all'acqua di

rose e acqua di fior d'arancia, granella di pistacchio e

lo sciroppo tradizionale.

Kataifi crust stuffed with lebanese ricotta, rose water and

orange blossom water, granulated pistachio and traditional

syrup. **4.00**

*Su richiesta / On demand "Esmaliyyè (48h) Ø 24" **45.00**

Halawet El Jibin (1;7;8) VEGETARIAN

Involtino di formaggio farcito di ricotta libanese all'acqua

di rose e acqua di fior d'arancia, granella di pistacchio e lo

sciroppo tradizionale.

Cheese roll stuffed with lebanese ricotta, rose water and

orange blossom water, granulated pistachio and traditional

syrup. **€ 4.00**

*Su richiesta / On demand (48h)

Baklava (1;8) VEGETARIAN

Mini baklava libanese farcito di anacardi.

Mini lebanese baklava with cashew nuts. **€ 2.00**

Bourma Pistacchio (1;8) VEGETARIAN

Impasto croccante di vermicelli farcito di pistacchio.

Crunchy vermicelli dough filled with pistachio nuts. **€ 4.00**

Chocoba (1;5;6;7;8) VEGETARIAN

Piadina "saj" con nutella e granella di arachidi.

"Saj" wrap with Nutella and granulated

peanuts. **5.00**