

Lo Saj



Sapori del Libano

Saj Wraps



Impasto a lunga lievitazione integrale!

Zaatar (1;11) **VEGAN**

Timo libanese con sesamo , sommaco e olio.
Lebanese thyme with sesame , sumac & oil. **6.50**

Zaatar con verdure (1;11) **VEGAN**

Con cetrioli , pomodoro, olive e menta.
With cucumber, tomato, olives and mint. **7.50**

Zaatar , Formaggio e verdure (1;7;11) **VEGETARIAN**

Con formaggio, cetrioli , pomodoro, olive e menta.
With cheese, cucumber, tomato, olives and mint. **8.00**

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

Con yogurt spalmabile, cetrioli , pomodoro, olive e menta.
With yogurt spread, cucumber, tomato, olives and mint. **8.00**

Halloumi wrap (1;7) **VEGETARIAN** ★

Halloumi grigliato con verdure fresche e melassa di melograno.
Grilled halloumi with fresh veggies and pomegranate molasses. **10.50**

Labneh con verdure (1;7) **VEGETARIAN**

Yogurt spalmabile, cetrioli , pomodoro, olive e menta.
Yogurt spread , cucumber, tomato, olives and mint. **8.50**

Labneh delux (1;7;8) **VEGETARIAN** ★

Labneh con melanzane farcite di noci leggermente piccanti.
Labneh with spicy walnut-stuffed eggplants. **9.00**

Hummus con verdure (11) **VEGAN** ★

Hummus con pomodoro , olive , menta e olio d'oliva.
Hummus with tomato , olives , mint and olive oil. **8.50**

Babaghannouj con verdure (11) **VEGAN** ★

Crema di melanzane affumicate con pomodoro , olive , menta e olio d'oliva.
Smoky eggplant dip with tomato , olives , mint and olive oil. **9.00**

Falafel libanese (1;11) **VEGAN** ★

Falafel croccanti con verdure fresche e salsa Tarator.
Crispy falafel , fresh veggies and Tarator sauce. **9.50**

Batata (1) **VEGAN** ★

Patatine fritte con insalata speciale e cetrioli sott'aceto.
French fries with special salad and pickles. **9.00**

Sejok CON HUMMUS 150Gr (1;11) ★

Salsiccia piccante di manzo con hummus , pomodoro e cetrioli sott'aceto.

Spicy beef sausage with hummus , tomato and pickled cucumber. **11.50**

Kafta CON HUMMUS 150Gr (1;11) ★

Polpette di manzo al prezzemolo servite con hummus , pomodoro e cetrioli sott'aceto.

Beef meatballs with parsley , served with hummus , tomato and pickled cucumber. **11.50**

Kafta CHEESY 150Gr (1;7)

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

Beef meatballs with parsley , served with melted cheese and pickled cucumber. **11.50**

Shawarma 150Gr (1;11;12) ★

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

Marinated beef strips with parsley , tomato, pickled cucumber and Tarator sauce. **11.50**

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. **10.50**

Chich Taouk TRADIZIONALE 150Gr (1;7;10) ★

Bocconcini di pollo marinato , con salsa d'aglio , cavolo , cetrioli sott'aceto e batata.

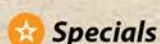
Marinated chicken bites with garlic sauce , cabbage , pickled cucumber and batata. **11.50**

Chich Taouk MELTED 150Gr (1;7;10)

Bocconcini di pollo marinato , con formaggio fuso e cetrioli sott'aceto.

Marinated chicken bites with melted cheese and pickled cucumber. **11.50**

Ulteriori € 1,00 per l'aggiunta di ogni ingrediente
An additional € 1,00 for each extra ingredient



Specials



Gluten - free



Vegano



Vegetariano

Contorni "Meze"

Hummus ⁽¹¹⁾ VEGAN ★

Crema di ceci con la nostra tahini.

Chickpea dip with our tahini. **Piccolo: 6.00 / Grande: 11.00**

Babaghannouj ⁽¹¹⁾ VEGAN ★

Melanzane affumicate con la nostra tahini e melassa di melograno.

Smoked eggplant dip with our tahini and pomegranate molasses. **Piccolo: 7.00 / Grande: 13.00**

Labneh ⁽⁷⁾ VEGETARIAN

Yogurt spalmabile libanese con olio di oliva.
Lebanese yogurt spread with olive oil.

Piccolo: 7.00 / Grande: 13.00

Toum VEGAN

Salsa d'aglio cremosa.

Creamy garlic sauce. **6.00**

Falafel Libanese ⁽¹¹⁾ VEGAN ★

Polpette di fave e ceci croccante con salsa Tarator.

Crispy falafel with Tarator sauce. **6.00 / 3pz**

Halloumi "caprese" ^(7;8) VEGETARIAN ★

Halloumi grigliato, verdure fresche e melassa di melograno.

Grilled halloumi ,fresh veggies and pomegranate molasses. **12.00**

Batata Harra VEGAN ★

Patate arroste con salsa piccante libanese.

Oven-roasted potatoes with spicy lebanese sauce. **6.00**

Batata frita ★

Patatine fritte.

French fries. **5.00**

Warak enab VEGAN

Foglie di vite ripiene di riso e verdure.

Vine leaves stuffed with rice and vegetables. **6.00 / 3pz**

Makdous ⁽⁸⁾ VEGAN ★

Melanzane baby ripiene di noci sott'olio

Baby eggplants stuffed with walnuts in oil **5.50**

Malfouf ⁽⁸⁾ VEGAN

Foglie di cavolo sott'aceto ripiene di noci.

Pickled cabbage leaves stuffed with walnuts. **5.50**

Olive verdi VEGAN

Olive verdi libanesi 100%

100% Lebanese green olives **3.00**

Insalate

Tabbouleh ⁽¹⁾ ★

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: 6.00/ Grande: 12.00

Fattouch ⁽¹⁾ ★

Insalata mista con crackers al zaatar e la salsa al melograno.
Mixed salad with zaatar crackers and pomegranate dressing.

Piccolo: 6.00 / Grande: 12.00

Forno

Fatayer ⁽¹⁾ VEGAN

Ripieni di spinaci.

Stuffed with spinach. **2.50**

Fatayer special ^(1;8) VEGAN ★

Ripieni di erbe selvatiche e pinoli.

Stuffed with wild greens and pine nuts. **2.50**

Sambousek ^(1;7) VEGETARIAN ★

Ripieni di formaggio misto libanese.

Stuffed with lebanese mixed cheese. **2.50**

Sfiha ^(1;8) ★

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

Stuffed with beef meat with pomegranate and pine nuts. **3.00**

Pane

Pane "Saj" ⁽¹⁾ VEGAN ★

Il nostro pane tradizionale.

Our traditional flatbread **2.00**

Zaatar crackers ⁽¹⁾ VEGAN

Croccantella integrale al Zaatar e sesamo.

Whole-wheat zaatar crackers with sesame. **5.00**

Olive libanesi crackers ⁽¹⁾ VEGAN

Croccantella integrale alle olive e sesamo.

Whole-wheat olives crackers with sesame. **5.00**

Sommaco crackers ⁽¹⁾ VEGAN

Croccantella integrale al sommaco e sesamo.

Whole-wheat sumac crackers with sesame. **5.00**

Secondi

Chich Taouk ^(7;10)

Bocconcini di pollo marinato con salsa toum e insalata

Marinated chicken bites with creamy toum sauce and salad. **16.50**

Shawarma ^(11;12)

Straccetti di manzo marinati con batata harra e insalata

Marinated beef stripes with batata harra and salad **16.50**

Kafta ^(11;12)

Polpette di manzo al prezzemolo con batata harra e insalata

Beef meatballs with parsley , batata harra and salad **16.50**

Sejok ^(11;12)

Salsiccia piccante di manzo con batata harra e insalata

Spicy beef sausage with batata harra and salad **16.50**

Falafel Libanese ⁽¹¹⁾ VEGAN

6 polpette croccante di falafel con salsa tarator e insalata

6 crispy falafel with tarator sauce and salad **15.50**

Tutti i piatti possono essere senza glutine. Chiedere al personale

All the platters can be gluten free. Please do ask us

Dolce

Knefeh (1;7) VEGETARIAN ★

Crosta di semolina con una base di formaggio filante servito con lo sciroppo tradizionale
Semolina crust with a base of melted cheese served with traditional syrup 5.50

Nammoura (1;7;8) VEGETARIAN

Torta di semolina con acqua di rose , acqua di fior d'arancia e mandorle.
Semolina cake with rose water , orange blossom water and almond. 5.00

Esmaliyyè (1;7;8) VEGETARIAN ★

Crosta di kataifi farcita di ricotta libanese , granella di pistacchio e lo sciroppo tradizionale.
Kataifi crust stuffed with lebanese ricotta , granulated pistachio and traditional syrup. 5.50

Meghlè (8) VEGAN 🌱

Budino di riso vegano alla cannella , anice e caraway condito con cocco.
Vegan rice pudding spiced with caraway , cinnamon and anise topped with coconut. € 5.00

Mhallabiyyè (7;8) VEGETARIAN ★ 🌱

Panna cotta libanese all'acqua di rose e di fior d'arancia e granella di pistacchio.
Lebanese panna cotta with rose water and orange blossom water topped with pistachio. € 5.00

Baklava (1;8) VEGETARIAN ★

Baklava libanese farcito di pistacchio .
Lebanese baklava with pistachio € 3.00

Bourma Pistacchio (1;8) VEGETARIAN

Impasto croccante di vermicelli farcito di pistacchio.
Crunchy vermicelli dough filled with pistachio. € 3.00

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

"Saj" con Nutella , arachidi e caramello salato.
"Saj" with Nutella , peanuts and salted caramel. 6.00

Vinoix "Héritage" (1;5;6;7;8) VEGETARIAN ★

Moscato libanese servito con biscotti libanesi.
Lebanese muscat served with lebanese biscuits 6.00

Dubai Chocolate (1;5;6;7;8) VEGETARIAN

Cioccolato al latte farcito di kataifi croccante e pistacchio.
Milk chocolate stuffed with crispy kataifi and pistachio 5.50

Bevande

Analcolici

Acqua Panna / San Pelligrino

Acqua naturale / frizzante
Still water / Sparkling water 2.50

Bibite

Pepsi ; Pepsi Max ; 7up 3.50

Succo di ananas

Ananas juice 2.50

Succo di Gelso

Mulberry juice 4.00

Limonata libanese ★

Lebanese lemonade 4.50

Succo di Rose ★

Rose juice 4.00

Succo Jellab

Succo di datteri , melassa d'uva , acqua di rose e pinoli.
Juice made of dates , grape molasses , rose water and pine nuts 4.50

Ayran ★

Bevanda a base di yogurt naturale salato.
Natural salted yogurt drink 4.50

Alcolici

Vino libanese ★

Rosso / Rosè / Bianco 5.00 / calice

Birra libanese ★

5.00

Arak ★

Bevanda alcolica tradizionale all'anice
Anise-flavoured traditional alcoholic drink. 5.00

Moscato libanese

Moscato libanese.
Lebanese muscat. 4.00

Caffé e Thé

Caffé

Espresso
Decaffeinato
Orzo 2.00

Tisana "Zhourat" ★

Tisana tradizionale libanese
Lebanese traditional tea 4.00

Tè

Tea 4.00



Carta dei vini

Vino Rosso

Ksara "Le Prieuré" 2019

Cinsault , Syrah e Cabernet Sauvignon , (speziato e fruttato) , 13,5% 22.00

Ksara "Old Vine Carignan" 2019

100% Carignan , (light medium bodied) , 13,5% 26.00

Château Héritage "Nine 9" 2022

Cabernet Franc , Cabernet-sauvignon , Cinsault , Grenache , Merlot ,Mourvèdre , Syrah e Tempranillo , (dry , light-bodied) , 13% 20.00

Château Héritage "Plaisir du Vin " 2021

50% Cabernet-Sauvignon , 20% Syrah e 30% Cinsault, (dry , medium-bodied) , 13,5% 26.00

Château Héritage "Pinot Noir" 2022

100% Pinot Noir, (dry red wine , medium bodied) , 13% 24.00

Château Héritage "Syrah" 2022

100% Syrah , (dry , full-bodied) , 13% 24.00



Vino Rosé

Ksara "Rosé de Ksara" 2022

Cinsault , Carignan e Caladoc (medium bodied), 13% 22.00

Château Héritage "Rosé d'une nuit" 2023

Carignan e Grenache , (dry , light-bodied) , 12% 20.00



Vino Bianco

Ksara "Blanc De L'Observatoire" 2023

Sauvignon Blanc , Clairette e Moscato (light bodied), 13% 22.00

Château Héritage "Blanc de Blancs" 2023

Chardonnay , Sauvignon Blanc e Viognier , (dry , light-bodied) , 12% 24.00



Arak

Arak Touma

Il liquore tradizionale libanese dal caratteristico aroma di anice. , 50% 35.00

