

Menu

Wszystkie przekąski serwowane z chlebem naan
All starters served with naan bread

HUMMUS

Kremowa pasta z cieciorzki, tahini, czosnku i soku z cytryny | Silky chickpeas paste with tahini, garlic and lemon | 16 PLN

HUMMUS QAWARMA

Kremowa pasta z cieciorzki z kruchą jagnięciną
| Hummus topped with slow-cooked lamb
| 19 PLN

HUMMUS MOSABAHA

Kremowa pasta z cieciorzki z bobem, chipsami z pity i prażonymi orzechami | Hummus topped with chickpeas, fava beans, fried pita bread and roasted nuts
| 17 PLN

SMOKY SHERHAT

Marynowana długo pieczona wołowina podawana w plastrach z sosem tahini, arabską salsą i kremem cytrynowym | Marinated baked sliced beef, served with tahini, Arabic salsa, topped with curd lemon
| 19 PLN

MOTABAL

Pasta z pieczonych bakłażanów z tahini, cytryną i pietruszką | Smoky mashed grilled eggplant paste with tahini, lemon and parsley | 18 PLN

FUL

Pasta z bobu egipskiego z pomidorami, cebulą, tahini i papryką z ziołowym sosem | Mashed fava beans with chopped tomatoes, onions, tahini and peppers with herbal sauce | 16 PLN

FALAFEL

Smażone kulki z ciecierzycy podawane z warzywną salsą i tahini | Deep-fried chickpea balls, served with fresh vegetable salsa and tahini | 17 PLN

MOHAMMARA

Pasta z pieczonej czerwonej papryki, pomidorów, orzechów włoskich i melasy z granatów | Roasted red bell peppers paste with tomatoes, walnuts and pomegranate molasses
| 18 PLN

TABOULE

Sałatka z siekanej pietruszki, pomidorów, cebuli, świeżej mięty i kaszy bulgur | Finely chopped fresh parsley, tomatoes, onions, mint and bulgur grains
| 18 PLN

HALLOUMI

Smażony ser halloumi podawany z pastą z daktyli i orzechów włoskich oraz zielonym jabłkiem | Fried cubed halloumi served with dates and walnut paste, topped with green apples | 19 PLN

LABNE

Libański kremowy jogurt podawany z oliwkami i oregano | Creamy dried homemade yoghurt topped with olives and oregano | 14 PLN

TANDOORI FIRE WINGS

Marynowane skrzydełka pieczone w piecu tandoori podawane z sosem blue cheese (12 szt.) | Marinated chicken wings baked in tandoori oven, served with blue cheese sauce (12 pcs.) | 30 PLN

FIRE WINGS

Chrupiące i pikantne smażone skrzydełka glazurowane w sosie BBQ lub Louisiana podawane z sosem bluecheese (12 szt.) | Crunchy & spicy deep-fried chicken wings glazed in BBQ or Louisiana sauce, served with blue cheese sauce (12 pcs.) | 36 PLN

MIX MEZZE

(2 lub 4 osoby) mix przystawek | (for 2 or 4 people) starters mix | 65 PLN / 95 PLN



MODAREST

MODERN ARABIC RESTAURANT
BY SHEE

DANIA GŁÓWNE

CHICKEN SHISH TAWOOK

Grillowane szaszłyki z kurczaka podawane z frytkami i libańskim sosem czosnkowym | Grilled chicken skewers served with fries and Lebanese garlic sauce | 37 PLN

LAMB KUFTA

Marynowane i grillowane kotlecki z mielonej

jagnięciny podawane z grillowanymi warzywami i arabskimi piklami | Grilled marinated minced lamb skewers served with mix grilled vegetables and Arabic pickles | 39 PLN

RIYASH

Grillowane kotlecki jagnięce podawane z pomidorami, kaszą bulgur i tzatzikami | Grilled lamb chops served with tomatoes -bulgur and tzatziki | 58 PLN

MUSSAKAN

Udka i pałki z kurczaka z pieca tandoori podawane

z karmelizowaną cebulą z sumakiem oraz chlebem naan | Tandoori-baked chicken drums and thighs served with caramelised sumac onion on tandoori bread | 38 PLN

BEEF SHAWARMA

Delikatne plastry wołowiny podawane na tradycyjnym chlebie z zaatarem, pomidorami, cebulą z sumakiem, sosem tahini oraz domowymi frytkami | Thin beef slices served on traditional zatar bread with tomatoes, onion-sumac, tahini sauce and double fried potatoes | 37 PLN

LEBANESE SALMON

Pieczony łosoś podawany z sosem tahini, cebulą

z sumakiem, salsą z mango i zielonego ogórka, orzechami oraz irańskim ryżem | Baked salmon topped with tahini sauce, sumac-onion, mango and cucumber salsa, nuts, served with Iranian rice | 39 PLN

PRAWNS BUTTER

Krewetki smażone na maśle z czosnkiem i ziołami podawane z bagietką | Butter sautéed prawns with garlic, herbs, served with a baguette | 28 PLN



KOFTA TAHINI

Grillowane kotlecki jagnięce z tahini, karmelizowaną cebulą, sumakiem, salsą z pieczonych warzyw w piecu tandoori, orzechami nerkowca zapiekane pod chlebem naan | Grilled lamb kofta served with tahini, caramelised onions, sumac, tandoori baked vegetable salsa, cashew nuts and covered with baked bread | 32 PLN

MASKOF

Grillowana dorada z salsą z pomidorów i mango podawana z pikantnymi pieczonymi warzywami | Grilled glit-head bream topped with tomato, pickled

mango salsa served with spicy baked potatoes | 41 PLN

MIX GRILL

(2 lub 4 osoby) Mix grillowanych mięs z chlebem naan, warzywami i salsą tahini | (For 2 or 4 people) Selection of mix grilled meat served with tandoori bread and vegetable tahini salsa | 90 PLN / 160 PLN

TASTE OF INDIA

BUTTER CHICKEN

Kurczak z pieca tandoori w sosie pomidorowym

z orzechami nerkowca podawane z ryżem /chlebem naan | Baked chicken tandoori chicken, cashew-tomatoes sauce served with basmati rice/naan bread | 36 PLN

CHICKEN TIKKA MASALA

Kurczak z pieca tandoori w pikantnym sosie pomidorowo-cebulowym podawany z ryżem lub chlebem naan | Baked chicken tandoori, spiced onion-tomatoes sauce served with basmati rice/naan bread | 34 PLN

CHICKEN BIRYANI

Aromatyczny ryż z pieczonym kurczakiem, chrupiącą cebulą i orzechami nerkowca | Aromatic spiced rice,

baked chicken, crunchy onions, cashew nuts | 38 PLN

SIZZLING TANDOORI PRAWNS

Pieczone krewetki w piecu tandoori podawane na liściu kapusty ze słodkim sosem chilli | Baked tandoori prawns on cabbage leave with sweet chilli sauce | 39 PLN

GHANA MASALA

Aromatyczny sos pomidorowo-cebulowy podawany z ryżem lub chlebem naan | Aromatic onion-tomatoes sauce served with basmati rice/naan bread | 32 PLN

MAN'OUSHA & SANDWICHES

(orientalna pizza)

LAHAM

Pieczony placek z mięsem jagnięcym i ziołami | Oven baked dough topped with minced lamb and herbs | 21 PLN

ZATAR

Pieczony placek z przyprawą zaatar, sumakiem i oliwkami | Oven baked dough topped with zatar, sumac and olives | 17 PLN

GEBBNEH

Pieczony placek z arabskim mixem serów i ziół podawany z sosem pomidorowym | Oven baked dough topped with Arabic mix cheese and herbs, served with tomato tandoori chutney | 19 PLN

LAHAM&GEBBNAH

Pieczony placek z mięsem jagnięcym i serem | Oven baked dough topped with minced lamb and Gebbnah cheese | 23 PLN

ZATAR&GEBBNAH

Pieczony placek z zatarem, sumakiem, oliwkami i serem | Oven baked dough topped with zatar, sumac, olives and cheese | 21 PLN

TRIO MIX

Pieczony placek z mięsem jagnięcym, zatarem i serem | Oven baked dough topped with lamb minced meat, zatar, and Gebbnah cheese | 23 PLN

SABIH SANDWICH

Smażony bakłazan, plasterki ziemniaków, arabska sałatka, hummus, gotowane jajka, tahini, sos amba, salsa zhoug podawane z frytkami z cieciorki | Fried eggplant and potatoes slices, Arabic salad, hummus, boiled eggs with tahini and amba sauce, zhoug salsa served with chickpea fries | 20 PLN

LAMB SANDWICH

Grillowane, mielone mięso jagnięce, sos z pieczonego czosnku, cebula z sumakiem, pikle arabskie, rukola, tahini - zawinięte w chleb naan podawane z domowymi frytkami i sosem czosnkowym z Harrisą | Grilled lamb minced meat, roasted garlic sauce, tomatoes, sumac-onions, pickles, rocket, tahini, wrapped with tandoori bread and served with homemade fries, harrisa and garlic sauce | 29 PLN

FALAFEL SANDWICH

Smażone kotleczki z cieciorki, hummus, mohammara, pesto, świeże warzywa, sos amba, ziola i tahini - zawinięte w chleb lavash podawane z domowymi frytkami | Fried chickpea balls served with hummus, mohammara, pesto, fresh vegetables, amba sauce, herbal and tahini saouce, wrapped with home made lavash bread and fries | 21 PLN



**SMA
CZNE
GO
ENJOY!**

MODAREST

MODERN
ARABIC
RESTAURANT
BY SHEE

ZUPY

ADAS

Tradycyjna orientalna zupa z soczewicy z chrupiącą cebulą i sokiem z cytryny
| Traditional oriental creamy lentil soup, crunchy fried onions and lemon | 18 PLN

ROYAL HARIRA

Tradycyjna marokańska zupa z mieloną jagnięciną, szafranem, cieciorką, pomidorami i kolendrą | Traditional Moroccan soup with minced lamb, saffron, chickpeas, brown lentils, tomatoes and cilantro | 21 PLN

SALATKI

CYPRIOT HALLOUMI

Smażony ser halloumi, puree z pieczarek podawany z oliwkami kalamata, pomidorami cherry, rukolą oraz dressingiem z granata | Fried halloumi mushroom puree, kalamata olives, cherry tomatoes and arugula salad with pomegranate dressing | 24 PLN

SALMON CESAR

Chrupiąca sałata rzymska, grillowany łosoś, plastry parmezanu podawane z sosem cezar i grzankami | Crunchy romaine lettuce, grilled salmon, shaved parmesan, caesar sauce and crostini | 35 PLN

CHICKEN CESAR

Chrupiąca sałata rzymska, grillowana pierś kurczaka, plastry parmezanu podawane z sosem cezar i grzankami | Crunchy romaine lettuce, grilled chicken fillet, shaved parmesan, caesar sauce and crostini | 28 PLN

FATTOUSH

Sałata rzymska, chipsy z pity, pomidor, ogórek, czerwona cebula, rzodkiewka, granat oraz dressing cytrynowy | Romaine lettuce, fresh tomatoes, cucumber, red onions, radish, pomegranate, fried pita with lemon dressing | 25 PLN

KING FATTOUSH SALAD

Sałata rzymska, chipsy z pity, pomidor, ogórek, czerwona cebula, rzodkiewka, granat podawana z plastrami soczystej wołowiny, sumakiem i dressingiem cytrynowym | Romaine lettuce, fresh tomatoes, cucumber, red onions, radish, pomegranate, sliced grilled beef with sumac, fried pita with and lemon dressing | 33 PLN

DESERY

GATON

Czekoladowe ciastko lava podawane z lodami waniliowymi i sosem z owoców leśnych | Hot molten lava dark chocolate cake served with vanilla ice cream and mix berries sauce | 22 PLN

CHEESECAKE

Sernik z białej czekolady i truskawkami | White chocolate cheesecake with strawberry topping | 18 PLN

TAHINI SEMIFREDO

Mus z tahini, karmelizowana ciecierzycza, ciasteczka tahini, kompot z mango i owoców leśnych | Tahini mousse, chickpea caramel, tahini cookies crumble, mango and mix berries compote | 20 PLN

KUNAFI

Ciepłe chrupiące ciasto zapiekane ze słonym, arabskim serem, szafranem, wodą różaną podawane z lodami waniliowymi i słodkim syropem | Crunchy dough baked with Arabic cheese, saffron, rose water syrup, topped with vanilla ice cream, served warm | 23 PLN

FRUIT PLATTER

Sezonowe owoce (zest. mały / duży) | Selection of seasonal sliced fruits (small / big set) | 30 PLN / 50 PLN



MODAREST

MODERN ARABIC RESTAURANT
BY SHEE