

BYBLOS



بيبلوس

ESPECIALIDADES LIBANESAS

*Nos enorgullecemos de utilizar recetas familiares transferidas de una generación a la siguiente y adaptadas a nuestros días modernos.*

*Cocina libanesa muy arraigada en la tradición culinaria del Mediterráneo Oriental.*

*Muchos cereales, verduras, frutas y mariscos ocupan un lugar destacado en la dieta libanesa.*

*Los garbanzos y el perejil son ingredientes básicos acompañados de ajo, aceite de oliva y jugo de limón para los sabores frescos y picantes. A menudo, los alimentos libaneses se preparan a la parrilla, al horno o simplemente se cocinan ligeramente en aceite de oliva.*

***Cocina sana y fresca, fácil de disfrutar y saborear.***

*We do pride ourselves to be using family recipes transferred from one generation to the next and adapted to our modern days.*

*Lebanese cuisine is deeply rooted in the culinary tradition of the Eastern Mediterranean.*

*Lots of different grains, vegetables, fruits, as well as seafood figure prominently in the*

*Lebanese diet. Chickpeas and parsley are staple ingredients accompanied by garlic, olive oil, and lemon juice for the fresh and tangy flavors. Often, Lebanese foods are grilled, baked, or just lightly cooked in olive oil.*

***Healthy and fresh cuisine, easy to enjoy and savor.***

*Wir sind stolz darauf, Familienrezepte zu verwenden, die von Generation zu Generation weitergegeben und an unsere heutige Zeit angepasst wurden.*

*Die libanesische Küche ist tief in der kulinarischen Tradition des östlichen Mittelmeerraums verwurzelt.*

*Viele verschiedene Getreidearten, Gemüse, Obst und Meeresfrüchte spielen in der libanesischen Ernährung eine wichtige Rolle. Kichererbsen und Petersilie sind die Hauptzutaten, begleitet von Knoblauch, Olivenöl und Zitronensaft für den frischen und würzigen Geschmack. Oft werden libanesische Speisen gegrillt, gebacken oder einfach nur leicht in Olivenöl gekocht.*

***Gesunde und frische Küche, einfach zu genießen.***

## Menu

### **SOPA / SOUP / SUPPE**

Sopa del Dia / Soup of the Day / Suppe des Tages 6. 50€

### **MEZZA - ENTRANTES FRÍOS // COLD STARTERS // VORSPEISEN**

#### **Hommos**

**Vegan / Dairy-free**

**8.75€**



- Crema de Garbanzos molidos con Semillas de Sesamo, aceite de Oliva, Limon y Ajo. Servido con pan Libanes.
- Thick spread made from ground chickpeas and sesame seeds, olive oil, lemon and garlic. Served with Lebanese bread.
- Pürierte Kircherbsen mit leichtem Knoblauch, Zitrone, Sesammus sowie Olivenöl angemacht. Serviert mit libanesischem Fladenbrot.

#### **Moutabal**

**Vegan / Dairy-free**

**9.25€**



- Crema de Berenjena ahumada, picada y mezclada con sésamo y aceite de oliva. Servido con pan Libanes.
- Smoked eggplant cream mixed with sesame, garlic and olive oil. Served with Lebanese bread.
- Gebackene und pürierte Auberginen, mit Sesammus, Zitrone und Knoblauch gewürzt und mit Olivenöl abgerundet. Serviert mit libanesischem Fladenbrot

#### **Muhamarah**

**Vegan / Dairy-free**

**10.50€**



- Pimientos rojos asados picados con nueces, aderezados con esencia de granadada y aceite de oliva. Servido con pan Libanes.
- Roasted red peppers with chopped walnuts, seasoned with essence of granada and olive oil. Served with Lebanese bread.
- Paste aus gegrillter roter Paprika, gehackten Walnüssen, gewürzt mit Granatapfeldressing und Olivenöl. Serviert mit Fladenbrot

**Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern**

### Warak Inab

Vegan / Dairy-free

9.75€



- Rollos de Hojas de Uva con Arroz, Tomate y Perejil, Limón y Aceite de Oliva.
- Rice filled rolls of grape leaves seasoned with tomato, parsley, lemon and olive oil.
- Mit Reis, Gemüsezwiebel, Petersilie und Minze gefüllte Weinrebenblätter, mit Zitrone und Olivenöl.

### Labneh o Zaitoun

Vegetarian / Gluten-free

8.50€



- Yogurt, aceitunas kalamata, menta fresca, tomates y aceite de oliva. Servido con pan libanés tostado.
- Yogurt, kalamata olives, fresh mint, tomatoes and olive oil. Served with toasted Lebanese bread.
- Joghurt, Kalamata-Oliven, frische Minze, Tomaten und Olivenöl. Serviert mit geröstetem libanesischem Brot

### Loubieh bi Zaiet

Vegan / Gluten-free / Dairy-free

9.50€



- Judías verdes con cebolla morada, tomate, parcha, aceite de oliva, 7 especias, ajo y jugo de limón.
- Green Beans with red onions, tomatoes, parsley, olive oil, 7 spices, garlic and lemon juice
- Grüne Bohnen mit roten Zwiebeln, Tomaten, Petersilie, Olivenöl, 7 Gewürzen, Knoblauch und Zitronensaft

### Fasolia baida

Vegan / Gluten-free / Dairy-free

9.50€



- Alubias blancas con cebolla morada, tomate, parcha, aceite de oliva, 7 especias, ajo y jugo de limón.
- White Beans with red onions, tomatoes, parsley, olive oil, 7 spices, garlic and lemon juice
- Weiße Bohnen mit roten Zwiebeln, Tomaten, Petersilie, Olivenöl, 7 Gewürzen, Knoblauch und Zitronensaft

**Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern**

**MEZZA - ENTRANTES CALIENTES // WARM STARTERS // VORSPEISEN**

**Patata Harra**

**Vegan / Gluten-free / Dairy-free**

**10.50€**



- Patatas salteadas con ajo, pimiento negro, especias, cilantro y un toque picante.
- Sautéed potatoes with garlic, black pepper, coriander and a spicy touch of chilly flakes.
- Sautierte Kartoffelwürfel in leichtem Knoblauch gebraten und Paprika und Koriander gewürzt.

**Fatayer**

**Vegan / Dairy-free**

**12.00€**



- Empanada libanesa rellena de espinacas, sazonada con limón, aceite de oliva y "Sumac".
- Lebanese empanada stuffed with spinach, seasoned with lemon, olive oil and "Sumac".
- Libanesische, mit Spinat gefüllte Teigtaschen, gewürzt mit Zitrone, Olivenöl und "Sumac".

**Falafel**

**Vegan / Gluten-free / Dairy-free**

**11.50€**



- Croquetas de verduras hechas de garbanzos molido, cebolla blanca, ajo, perejil y cilantro, aderezadas con 7 especias.
- Vegetable croquettes made of ground chickpeas, white onions, garlic, parsley and cilantro, seasoned with 7 spices. Se.
- Gemüsebratlinge aus Kichererbsencreme, weißen Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Koriander, mit 7 Gewürzen.

**Rekakat**

**Vegetarian**

**12.00€**



- Rollitos de primavera, queso feta, cebolla blanca, menta seca y aceite de oliva.
- Spring rolls filled with feta cheese, white onions, dried mint and olive oil.
- Frühlingsrollen mit Feta-Käse, weißen Zwiebeln, getrockneter Minze und Olivenöl

**Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern**

**Hommos be Lahmeh**

**Con Ternera/ with Beef Stripes / mit Rindfleischstreifen**

**11.50€**

**Con Cordero /with Lamb Stripes / mit Lammfleischstreifen**

**12.75€**

**Dairy-free**



- Crema de Garbanzos molidos con Semillas de Sesamo, aceite de Oliva, Limon y Ajo. Cubierto con tiras de ternera y servido con pan libanés.
- Thick spread made from ground chickpeas and sesame seeds, olive oil, lemon and garlic. Topped with beef stripes and served with Lebanese bread.
- Pürierte Kircherbsen mit leichtem Knoblauch, Zitrone, Sesammus sowie Olivenöl angemacht. Mit Rindfleischstreifen belegt und mit libanesischem Brot serviert.

**Haloumi on Tomatos or in Lebanese Bread**

**12.00€**

**Vegetarian**



- Queso de cabra/oveja semiblando asado, servido con rodajas de tomate, pepino y una pizca de zatar.
- Grilled semi-soft goat/sheep cheese served with slices of tomatoes, cucumbers and a sprinkle of zatar.
- Gegrillter halbweicher Ziegen-/Schafskäse, serviert mit Tomatenscheiben, Gurken und einer Prise Zatar.

**Kibbeh (3 Pieces)**

**10.50€**



- Kibbeh elaborado con 80% carne picada de ternera y 20% cordero con bulgur tostado, frito y servido con salsa de yogur o tahini.
- Kibbeh made of 80% minced beef and 20% lamb with toasted bulgur, fried and served with yogurt or Tahini sauce.
- Kibbeh aus 80 % Rinderhackfleisch und 20 % Lammfleisch mit geröstetem Bulgur, frittiert und mit Joghurt oder Tahini-Sauce serviert.

**Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern**

**Asbet Dajaj**

10.50€



- Hígado de Pollo cocido con salsa de mezcla de Granada
- Chicken liver cooked in pomegranate molasses sauce.
- Hühnerleber in Granatapfel-Melasse-Sauce

**Arayes Kafta**

11.50€



- Carne de Ternera Picada con Perejil, Cebolla y 7 especias con pan libanés.
- Grilled minced beef with parsley, onions and 7 spices in toasted Lebanese bread.
- Gegrilltes Hackfleisch vom Rind mit Petersilie, Zwiebeln und 7 Gewürzen in geröstetem Fladenbrot

**Manouche Abo Abdo with Za'atar and Feta Cheese or 3 Cheeses**

12.00€

**Vegetarian**



- Pan plano con pasta de orégano, tomillo y sésame a base de aceite de oliva, cubierto con queso feta, aceitunas y tomates.
- Flatbread with and olive oil based Oregano, Thyme and Sesame spread, topped with Feta Cheese, Olives and Tomatoes
- Fladenbrot mit Oregano-Tymian und Seam Aufstrich auf Olivenölbasis, mit Fetakäse, Oliven und Tomaten belegt.

***SALADS***

**Al Raheb Salad**

9.00€

**Vegan / Gluten-free / Dairy-free**



- Berenjena asada, pepinos, tomates, pimiento verde, cebolla y "sumac", cubierto con ajo y jugo de limón.
- Grilled eggplant, cucumbers, tomatoes, green pepper, onions and "sumac", topped with garlic and lemon juice.
- Gegrillte Auberginen, Gurken, Tomaten, grüne Paprika, Zwiebeln und „Sumac“, gewürzt mit Knoblauch und Zitronensaft.

**Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern**

**Tabouleh**

Vegan / Dairy-free

9.50€



- Ensalada de Perejil picado, Tomate, Cebolla, Menta Fresca con Trigo tostado. Molido alinado con Limon y aceite de Olivas.
- Chopped parsley salad, tomato, onion, fresh mint with toasted wheat (Bulgur), seasoned with lemon and olive oil.
- Fein gehackte Petersilie mit Tomaten, Zwiebeln, frischer Minze und Hartweizengries (Bulgur), abgeschmeckt mit Zitrone und Olivenöl

**Fattoush**

Vegan / Dairy-free

9.00€



- Lechuga, tomates, pepinos, menta fresca, pimientos verdes, cebollas, ajo y perejil sazonados con jugo de limón o jugo de granada y cubiertos con trozos fritos de pan libanés
- Lettuce, tomatoes, cucumbers, fresh mint, green peppers, onions, garlic and parsley seasoned with lemon juice or pomegranate juice and topped with fried pieces of Lebanese bread.
- Salat, Tomaten, Gurken, frische Minze, grüne Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie, gewürzt mit Zitronensaft oder Granatapfelsaft und garniert mit frittierten libanesischen Brotstücken.

**Warm Falafel Salad**

Vegan / Gluten-free / Dairy-free

12.00€



- Falafel frito de, Berenjena, Coliflor y patatas fritas servida con lechuga con un corte fino, perejil fresco, Cebolla Roja y Tomates con salsa Tahine
- Falafel, eggplant, cauliflower and potato wedges, served with shredded lettuce, fresh parsley, red onion, tomatoes and tahini sauce.
- Falafel, Auberginen, Blumenkohl und Kartoffelecken, serviert mit frischer Petersillie, roten Zwiebeln, Tomaten und Tahini Sauce.

**Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern**

**CHEF'S RECOMMENDATION**

**Byblos Mezza (2 Personas)**

**24.95€**



- Hommos, Moutabal, Falafel, Kibbeh (carne de ternera) y Hojas de Parra Vegetales y opcion de Tabbouleh O Fatoush,
- Hommos, moutabal, falafel, kibbeh (beef) and grape leaves and a choice of tabbouleh OR fatoush,
- Hommos, Moutabal, Falafel, Kibbehund Weinblätter und wahlweise Tabouleh ODER Fatoush,

**Byblos Signature (2 Personas)**

**27.50€**



- 3 opciones de pollo Tawouk, Cordero Kobab, Kafta Kobab O Arayes, servidas con 1 brocheta de verduras y Patatas Fritas O Arroz Pilaf
- 3 Choices of chicken tawouk, lamb kobab, kafta kobab OR arayes, served with 1 vegetable skewer and french fries OR rice pilaf
- 3 Auswahlmöglichkeiten von Hähnche -Tawouk , Lamm- Kobab, Kafta Kobab ODER Arayes, serviert mit 1 Gemüsespieß und Pommes frites ODER Reispilaf Byblos Signature (2 Personas)

**Byblos Meat Lovers (4 Personas)**

**53.50€**



- 3 opciones de pollo Tawouk, Cordero Kobab, Kafta Kobab, servidas con brocheta de verduras y Patatas Fritas O Arroz Pilaf
- 3 Choices of chicken tawouk, lamb kobab, kafta kobab, served with vegetable skewer sand french fries OR rice pilaf
- 3 Auswahlmöglichkeiten von Hähnche -Tawouk , Lamm- Kobab, Kafta Kobab serviert mit Gemüsespieß und Pommes frites ODER Reispilaf

**Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern**

**SUPLEMENTO / SUPPLEMENT/EXTRA**

<i>1 Brocheta de Cordero / Lamb Skewer / Lammspieß</i>	<i>7.50€</i>
<i>1 Brocheta de Pollo / Chicken Skewer / Hähnchenspieß</i>	<i>6.00€</i>
<i>1 Brocheta de Carne picada / Grilled ground beef Kofta/ Rinderhackfleischspieß</i>	<i>5.00€</i>
<i>Portion of French Fries</i>	<i>3.50€</i>
<i>Portion of Rice</i>	<i>3.50€</i>
<i>1 Kibbeh</i>	<i>3.50€</i>
<i>1 Falafel</i>	<i>1.75€</i>
<i>1 Warak Inab</i>	<i>1.65€</i>
<i>1 Rakakat</i>	<i>3.00€</i>
<i>1 Fatayer</i>	<i>3.00€</i>

**INNER / MAIN COURSES**

**Servidas con 1 brocheta de verduras y Patatas Fritas O Arroz Pilaf / Served with 1 vegetable skewer and French fries OR rice pilaf / serviert mit 1 Gemüsespieß und Pommes frites ODER Reispilaf**

**Kafta Dinner 17.75€**



- 3 Brochetas de carne de Ternera picada a la parrilla con perejil, cebolla y especias
- 3 Skewers grilled ground beef, seasoned with parsley, onions and spices.
- 3 Gegrillte Rinderhackfleischspieße mit Petersilie, Zwiebeln und Gewürzen

**Lahmeh Mechwih - Lamb 21.50€**



- Trozos de cordero a la brasa marinados en especias orientales. Servido con tomate triturado, cebolla y pimientos verdes. (2 Brochetas)
- Pieces of char-grilled lamb marinated in oriental spices. Served with grilled tomato, onion and green peppers. (2 Skewers)
- Mit orientalischen Gewürzen marinierte Stücke von gegrilltem Lammfleisch. Serviert mit gegrillten Tomaten, Zwiebeln und grünen Paprika. (2 Spieße )

**Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern**

**Sharayih Lahmeh Al Ghanam**

**24.50€**



- Chuletas de cordero con patatas al romero y mazorcas de maíz asadas
- Lamb chops with rosemary potatoes and grilled corn on the cob
- Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln und gegrillten Maiskolben

**Chicken Tawouk Dinner**

**17.50€**



- Trozos de pechuga de pollo a la brasa marinada en limón, ajo y una combinación de especias. (2 Brochetas)
- Pieces of chargrilled chicken breast, marinated in lemon, garlic and a combination of spices. (2 Skewers)
- Stücke von gegrillter Hähnchenbrust, mariniert in Zitrone, Knoblauch und einer Kombination von Gewürzen. (2 Spieße )

**Chicken Shawarma Dinner**

**17.50€**



- Pechuga de pollo finamente cortada, marinada y asada. Servido con papas fritas, pepinillos, pasta de ajo y salsa tahini.
- Thinly cut, marinated and roasted chicken breast. Served with French fries, pickles, garlic paste and tahini sauce.
- Dünn geschnittene, marinierte und gebratene Hähnchenbrust. Serviert mit Pommes Frites, Pickels, Knoblauchpaste und Tahinisauce.

**Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern**

**Kibbeh Dinner**

**16.50€**



- Kibbeh 80% carne de ternera y 20% carne de cordero y tostado de trigo rellena de carne frita y servida con yogurt o salsa Tahini.
- Kibbeh are made of 80% minced beef and 20% lamb with toasted bulgur, are fried and served with yogurt or Tahini sauce.
- Kibbeh bestehen aus 80 % Rinderhackfleisch und 20 % Lammfleisch mit geröstetem Bulgur, werden frittiert und mit Joghurt oder Tahini-Sauce serviert.

**Beef Shawarma Dinner**

**17.50€**



- Carne de ternera finamente cortada, marinada y asada. Servido con tomate triturada, perejil picado y salsa Tahini.
- Thinly cut, marinated and roasted beef. Served with grilled tomatoes, chopped parsley and Tahini sauce.
- Dünn geschnittenes, mariniertes und gebratenes Rindfleisch. Serviert mit gegrillten Tomaten, gehackter Petersilie und Tahini-Sauce

**John's Chicken OR Beef Sauté**

**19.50€**



- Dados de pechuga de pollo salteados en mantequilla con pimientos, tomates, cebollas, ajo y siete especias sobre patatas o arroz.
- Cubes of chicken breast sautéed in butter with peppers, tomatoes, white onions, garlic and seven spices over potatoes or rice
- In Butter gebratene Hähnchenbrustwürfel mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und sieben Gewürzen über Kartoffeln oder Reis

**Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern**

**Lamb Awarma de Theresa**

**17.95€**



- Puntas de cordero fritas con huevos, tomates y ajo ligero en aceite de oliva. Servido con pan Libanes.
- Pan-fried lamb tips with eggs, tomatoes and light garlic in olive oil. Served with Lebanese bread.
- Gebratene Lammspitzen mit Eiern, Tomaten und leichtem Knoblauch in Olivenöl. Serviert mit libanesischem Fladenbrot

***MARISCO // SEA FOOD // MEERESFRÜCHTE***

**Camarones / Shrimps / Garnelen**

**18.50€**



- 2 Brochetas de Camarones Jumbo la Parrilla con Cilantro, Jugo de Limón, Ajo y Aceite de Oliva
- 2 Skewers grilled jumbo shrimps with cilantro, lemon juice garlic and olives oil.
- 2 Spieße Gegrillte Riesengarnelen mit Koriander, Zitronensaft, Knoblauch und Olivenöl

**Tiger's Camarones / Shrimps / Garnelen con Spaghetti**

**19.00€**



- Camarones salteados en mantequilla y aceite de oliva, sazonados con ajo, cilantro y limón. Cocinado en vino blanco y servido con finos Spaghetti.
- Shrimps tossed in butter and olive oil, seasoned with garlic, cilantro and lemon. Cooked in white wine and served with fine Spaghetti.
- In Butter und Olivenöl geschwenkte Garnelen, gewürzt mit Knoblauch, Koriander und Zitrone. In Weißwein gekocht und mit feinen Spaghetti serviert

**Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern**

**BOCADILLOS WRAP CON PAN LEBANESE // SANDWICH WRAPS WITH LEBANESE BREAD // WRAPS MIT LIBANESISCHEM FLADENBROT**



**Falafel Vegan**

**8.50€**

- Croquetas de verduras hechas de garbanzos molido, cebolla blanca, ajo, perejil y cilantro, aderezadas con 7 especias.
- Vegetable croquettes made of ground chickpeas, white onion, garlic, parsley and cilantro, seasoned with 7 spices.
- Gemüsebratlinge aus Kichererbsencreme, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Koriander, gewürzt mit 7 Gewürzen.

**Chicken Tawouk**

**9.50€**

- Trozos de pechuga de pollo a la brasa marinada en limón, ajo y una combinación de especias.
- Pieces of chargrilled chicken breast, marinated in lemon, garlic and a combination of spices.
- Stücke von gegrillter Hähnchenbrust, mariniert in Zitrone, Knoblauch und einer Kombination von Gewürzen.

**Chicken Shawarma**

**9.50€**

- Pechuga de pollo fina cortada, marinada y asada. Servido con papas fritas, pepinillos, pasta de ajo y salsa tahini.
- Thinly cut, marinated and roasted chicken breast. Served with French fries, pickles, garlic paste and tahini sauce.
- Dünn geschnittene, marinierte, gebratene Hähnchenbrust. Mit Pommes Frites, Pickels, Knoblauchpaste und Tahini.

**Beef Shawarma**

**10.00€**

- Carne de tenera finamente cortada, marinada y asada. Servido con tomate triturado, perejil picado y salsa Tahini.
- Thinly cut, marinated and roasted beef. Served with tomato, chopped parsley and Tahini sauce
- Dünn geschnittenes, mariniertes, gebratenes Rindfleisch, mit Tomaten, gehackter Petersilie und Tahini.

**Lahmeh Mechwih - Lamb**

**12.00€**

- Trozos de cordero a la brasa marinados en especias orientales. con tomate, cebolla y pimientos verdes.
- Pieces of chargrilled lamb marinated in oriental spices, with tomato, onion and green peppers.
- Mit orientalischen Gewürzen marinierte Stücke vom gegrillten Lamm, mit Tomaten, Zwiebeln und grünen Paprika.

**Kibbeh Wrap**

**9.50€**

- Kibbeh con tostada de trigo relleno de carne frita y servir con yogurt o salsa Tahini.
- Kibbeh with toasted bulgur, are fried and served with yogurt or Tahini sauce.
- Kibbeh mit geröstetem Bulgur, werden frittiert und mit Joghurt oder Tahini-Sauce serviert.

**Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern**

## POSTRE-DESERT-NACHSPEISE

**Knafah served with Lebanese Tea**

**7.00€**



- Postre tradicional elaborado con masa de hojaldre hilada cubierta con queso y bañada en un almíbar dulce.
- Traditional dessert made with spun pastry dough layered with cheese and soaked in sugar syrup.
- Traditionelles Dessert aus gesponnenem Teig, überzogen mit Käse und getränkt in einem süßen Sirup

**Baklawa (per piece) served with Lebanese Tea**

**2.10€**



- Postre elaborado con una pasta de pistachos triturados o nueces, distribuida sobre una masa filo y bañada en almíbar o sirope de miel. Existen varias variedades que incorporan avellanas y almendras, entre otros frutos secos
- Desert made with a paste of crushed pistachios or walnuts, distributed on a phyllo dough and bathed in syrup or honey syrup, incorporating hazelnuts and almonds, among other nuts.
- Dessert aus einer Paste aus zerstoßenen Pistazien oder Walnüssen, auf einem Blätterteig verteilt und in Sirup oder Honigsirup gebadet, unter anderem mit Haselnüssen und Mandeln .

**Halawat el Jibn served with Lebanese Tea**

**6.00€**



- 2 Rollitos dulces hechos de masa de sémola y queso, rellenos de nata y rociados con almíbar de azúcar y pistachos
- 2 Rolls made of a semolina and cheese dough, filled with cream and drizzled with sugar syrup and pistachios
- 2 Süße Rollen aus Grieß-Käse-Teig, gefüllt mit Sahne und beträufelt mit Zuckersirup und Pistazien

**Arroz con leche con agua de rosas y pistachos espolvoreados /  
Milk rice pudding with rosewater and sprinkled pistachios**

**3.85€**

**Arroz con leche vegano (leche de coco) y sirope de agave  
Vegan rice pudding with coco milk and agave syrup**

**3.85€**

**Todos los precios incluyen impuestos // All prices are inclusive Taxes // Alle Preise beinhalten die anfallenden Steuern**

- ✚ La gerencia aconseja que los alimentos que prepara pueden contener o haber estado en contacto con cacahuetes, nueces de árbol, soja, leche, huevos, trigo, mariscos o pescado. Por favor, pregunte a un miembro del personal acerca de los ingredientes de su comida antes de hacer su pedido. Gracias.
- ✚ Management advises that food prepared may contain or might have come in contact with peanuts, tree nuts, soybeans, milk, eggs, wheat, shellfish or fish. Please ask a member of staff about the ingredients in your meal before placing your order. Thank you.
- ✚ Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unseren ServicemitarbeiterInnen! Danke.

### Our Branches

**Byblos Palma**  
Carrer de Torrent 5  
07014 Palma de Mallorca  
0034 961 55 27 96  
0034 637 96 20 04  
[Uli.Tiger2023@gmail.com](mailto:Uli.Tiger2023@gmail.com)

**Byblos Cafeteria Barcelona**  
Carrer de Maria Cubi 209  
08021 Barcelona  
0034 934 14 31 61