



sahara
LOUNGE BAR CAFE

food menu

κρύα εδέσματα

cold dishes

ΦΕΤΟΥΣ

Σαλάτα της Βηρυτού με λαχανικά. Μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, μαϊντανός, ραπανάκι, ρόκα, δυόσμος, κρουτόν, σουμάκ. Γαρνιρισμένη με βαλσάμικο ξίδι, λεμόνι και ελαιόλαδο.

~~€5,50~~

€5,00

FATOUSH

Bayreuth fevered garden salad. Lettuce, tomato, cucumber, parsley, radish, rocket salad, mint, crouton, sumac. Dressed olive oil, lemon and balsamic vinegar.

TAMPIOΥΛΕ

Ένα πολύ υγιεινό και τονωτικό ορεκτικό τύπου σαλάτας. Ψιλοκομμένος μαϊντανός, ντομάτα, δυόσμος, φρέσκο κρεμμύδι. Αναμεμιγμένο με πλιγούρι. Περιχυμένο με ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού.

~~€5,00~~

€4,50

TABBOLEH

A very healthy refreshing salad style appetizer. Finely cut parsley, tomato, mint, spring onion. Mixed with brown crashed wheat. Dressed with olive oil and lemon juice.

ΑΡΜΕΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Καυτερή ανάμικτη σαλάτα. Μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, κόκκινο, πράσινο και καυτερό πιπέρι. Με σκόρδο, χυμό λεμονιού και ελαιόλαδο.

~~€5,50~~

€5,00

ARMENIAN SALAD

A spicy mixed salad. Lettuce, tomato, cucumber, red, green and hot pepper. Dressed with garlic, lemon juice and olive oil.

κρύα αιάτα

cold dishes

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα. Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδια, με ρίγανη, ελιές και φέτα περιχυμένη με ελαιόλαδο.

~~€5,50~~

€5,00

GREEK SALAD

Traditional Greek salad. Tomato, cucumber, onions, topped with oregano & feta. Dressed with olives and olive oil

ΤΖΑΑΤ ΧΟΝΤΡΑ

Μια εκλογή από άκοπα λαχανικά.

Μαρούλι, αγγουράκια, ντομάτα, φρέσκο κρεμμύδι, καρότο, ραπανάκι, με πράσινο και καυτερό πιπέρι, δυόσμο και ρόκα.

~~€6,00~~

€5,50

JAAT KHUDRA

A selection of uncut vegetables. Lettuce, baby cucumber, tomato, spring onion, carrot, radish, green and hot peppers, fresh mint and rocket salad.

ΧΟΥΜΟΥΣ

Ρεβίθια πουρέ με ταχίνι, λεμόνι. Γαρνιρισμένη με μαϊντανό και ελαιόλαδο.

~~€4,50~~

€4,00

HUMMUS

A dip that complement your meal. Pureed chick peas mixed with sesame oil and lemon juice. Garnished with parsley, topped with olive oil.

ΜΟΥΤΑΜΠΑΛ

Πολύ παλιά Μεσογειακή συνταγή. Καπνιστή ψητή μελιτζάνα αναμεμειγμένη με ταχίνι και χυμό λεμονιού. Γαρνιρισμένη με μαϊντανό και περιχυμένη με ελαιόλαδο.

~~€5,00~~

€4,50

MOUTABAL

A very old Mediterranean recipe. Smoked grilled aubergine

κρύα αιάτα

cold dishes

ΛΑΜΠΙΝΕ

Στραγγιστό γιαούρτι, αναμεμειγμένο με δυόσμο.
Γαρνιρισμένο με φρέσκο κρεμμύδι και ελαιόλαδο.

~~€4,50~~

€4,00

LABNEH

A light dip of lebanese creamy. Condensed yogurt mixed with
mint garnished with shopped spring onion. Dressed with olive oil.

ΚΑΜΠΙΣ

Συλλογή Λιβανέζικων τουρσί. Αγγούρι, ρεβέ, καυτερό πιπέρι.

~~€4,00~~

€3,50

KABIS

A selection of Lebanese pickles. Cucumber, turnip, hot pepper.

ΠΑΣΤΟΥΡΜΑ

Ένα παραδοσιακό ορεκτικό της Αρμενίας. Πικάντικες αλλά
όχι καυτερές φέτες φιλέτου μοσχαριού.

~~€5,50~~

€5,00

BUSTURMA

An Armenian traditional starter. Spicy, not chili hot, slices of
dried beef filet..

ΜΑΚΝΤΟΥΣ

Μελιτζανάκια τουρσί με ελαιόλαδο. Γεμιστά με καρύδι,
σκόρδο και κόκκινο πιπέρι.

~~€4,00~~

€3,50

ΜΑΚΔΟΥΣ

Pickled baby aborigine in olive oil. Stuffed with walnuts garlic
and red peppers.

ζεστά αιάτα

hot dishes

ΧΟΥΜΟΥΣ ΣΝΟΜΠΑΡ

Με κουκουνάρι.

~~€6,00~~

€5,50

HUMMUS SNOBAR

Topped with pine nuts

ΧΟΥΜΟΥΣ ΣΑΟΥΡΜΑ

Με φέτες μαριναρισμένου αρνίσιου κρέατος.

~~€6,50~~

€6,00

HUMMUS SHAWARMA

Topped with slices of marinated lamb meat.

ΚΙΜΠΙΕ

Ορεκτικό από κρέας σε αυγοειδές σχήμα. Πλιγούρι αναμεμιγμένο με μοσχαρίσιο κιμά γεμιστό με μικρούς κύβους κρέατος, κρεμμύδι και κουκουνάρι, τηγανισμένο σε ηλιέλαιο.

~~€5,50~~

€5,00

ΚΕΒΒΕΗ

An egg shape meat appetizer. Crushed wheat mixed with fresh beef minced meat stuffed with diced meat, onions and pine nuts deep fried in sunflower oil.

ΣΑΜΠΟΥΣΕΚ

Ορεκτικό κρέατος σε σχήμα μισοφέγγαρου. Μοσχαρίσιος κιμάς, κρεμμύδι, κουκουνάρι, ως γέμιση σε ζύμη, τηγανισμένο σε λάδι (ηλιέλαιο).

~~€4,50~~

€4,00

SAMBOSEK

A half moon shape meat appetizer. Minced beef meat, onions, pine nut, stuffed in pastry, fried in sunflower oil.

ΡΑΚΑΚΑΤ

Ορεκτικό τυριών σε σχήμα μισοφέγγαρου. Ένταμ, φέτα, πικάντικο τυρί, ντομάτα, μαϊντανός, φρέσκο κρεμμύδι. Γέμιση σε ζύμη, τηγανισμένο σε λάδι (ηλιέλαιο).

~~€4,50~~

€4,00

ΡΑΚΑΚΑΤ

ζεστά αδιάτα

hot dishes

ΧΟΥΜΟΥΣ ΣΝΟΜΠΑΡ

Με κουκουνάρι.

~~€6,00~~

€5,50

HUMMUS SNOBAR

Topped with pine nuts

ΧΟΥΜΟΥΣ ΣΑΟΥΡΜΑ

Με φέτες μαριναρισμένου αρνίσιου κρέατος.

~~€6,50~~

€6,00

HUMMUS SHAWARMA

Topped with slices of marinated lamb meat.

ΚΙΜΠΕ

Ορεκτικό από κρέας σε αυγοειδές σχήμα. Πλιγούρι αναμεμιγμένο με μοσχαρίσιο κιμά γεμιστό με μικρούς κύβους κρέατος, κρεμμύδι και κουκουνάρι, τηγανισμένο σε ηλιέλαιο.

~~€5,50~~

€5,00

ΚΕΒΒΕΗ

An egg shape meat appetizer. Crushed wheat mixed with fresh beef minced meat stuffed with diced meat, onions and pine nuts deep fried in sunflower oil.

ΣΑΜΠΟΥΣΕΚ

Ορεκτικό κρέατος σε σχήμα μισοφέγγαρου. Μοσχαρίσιος κιμάς, κρεμμύδι, κουκουνάρι, ως γέμιση σε ζύμη, τηγανισμένο σε λάδι (ηλιέλαιο).

~~€4,50~~

€4,00

SAMBOSEK

A half moon shape meat appetizer. Minced beef meat, onions, pine nut, stuffed in pastry, fried in sunflower oil.

ΡΑΚΑΚΑΤ

Ορεκτικό τυριών σε σχήμα μισοφέγγαρου. Ενταμ, φέτα, πικάντικο τυρί, ντομάτα, μαϊντανός, φρέσκο κρεμμύδι. Γέμιση σε ζύμη, τηγανισμένο σε λάδι (ηλιέλαιο).

~~€4,50~~

€4,00

ΡΑΚΑΚΑΤ

A half moon shape cheese appetizer. Edam, feta, spicy cheese,

ζεστά πιάτα

hot dishes

ΕΣΜΠΙΑΛ ΑΛ ΠΑΣΤΟΥΡΜΑ

Ορεκτικό της Αρμενίας. Παστουρμάς, τρία διαφορετικά τυριά, (τυροκαυτερή, φέτα, ένταμ) ντομάτα και μαϊντανός τυλιγμένα σε ζύμη, τηγανισμένο σε λάδι (ηλιέλαιο)

~~€5,50~~

€5,00

AS BAAL BUSTURMA

An Armenian appetizer. Busturma, 3 different kind of cheese (spicy cheese salad, feta cheese, edam cheese), tomato and parsley rolled in parsley, fried in sunflower oil..

ΑΡΑΓΙΕΣ

Αραβική πίτα. Γεμιστή με μίγμα αρνίσιου κιμά, κρεμμύδι και μαϊντανό. Ψημένο στα κάρβουνα.

~~€4,50~~

€4,00

ARAYES

Lebanese pita bread. Filled with mixture of lamb minced meat, onions and parsley. Grilled on charcoal.

ΚΑΛΕΖ

Αραβική πίττα. Γεμιστή με τυρί χαλούμι, ψημένο στα κάρβουνα.

~~€4,50~~

€4,00

KALLEJ

Arabic pita bread. Filled with halumi chesse. Grilled on charcoal

ΛΑΧΜΑΤΖΟΥΝ

Μια πολύ λεπτή ζύμη με μίγμα αρνίσιου κιμά, ντομάτα, κρεμμύδι. Ψημένο στο φούρνο.

~~€5,00~~

€4,50

LAHM BILAJINE

A very thin pastry topped with a mixture of Lamb minced meat, tomato, onions, baked in the oven.

ζεστά αιάτα

hot dishes

ΦΑΛΑΦΕΛ

Παραδοσιακό Αιγυπτιακό ορεκτικό. Μίγμα από ρεβίθια, μαϊντανό, κόλιανδρο, πράσινο πιπέρι, κρεμμύδι, σε σφαιροειδές σχήμα και τηγανισμένο σε λάδι (ηλιέλαιο). Σερβίρεται με σως ταχίνι.

~~€4,50~~

€4,00

FALAFEL

An Egyptian traditional appetizer. Mixture of chick peas, parsley, coriander, green, red peppers, made into a ball shape, fried in sunflower oil.

ΠΑΤΑΤΕΣ ΧΑΡΡΑ

Πικάντικες πατάτες. Κομμένες σε μικρά κομμάτια με κόλιανδρο, σκόρδο, κόκκινο και πράσινο πιπέρι και καυτερή πιπεριά.

~~€4,50~~

€4,00

BATATA HARRA

Spicy potatoes. Cut in small pieces. Cooked with coriander, garlic, red, green and chili peppers.

ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

Κυπριακό σαγανάκι. Λευκό τυρί. Ψημένο στο φούρνο. Περιχυμένο με ελαιόλαδο.

~~€5,50~~

€5,00

HALUMI

Cypriot saganaki. White cheese. Grilled under life fire. Topped with olive oil.

ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

Συνταγή του SAHARA. Μανιτάρια, καπνιστή γαλοπούλα. Περιχυμένα με τυρί ένταμ, ψημένα στο φούρνο.

~~€5,50~~

€5,00

MUSHROOM SAGANAKI

A SAHARA recipe. Mushrooms, smoked turkey. Topped with

ζεστά πιάτα

hot dishes

ΑΡΑΒΙΚΟ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

Συνταγή του SAHARA. Φρυγανισμένη πίττα, φιλοκομμένο κοτόπουλο, πικάντικο τυρί ψημένο στο φούρνο.

~~€6,00~~

€5,50

ARABIC SAGANAKI

A SAHARA recipe. Toasted pita bread. Chicken breast topped with creamy spicy cheese. Grilled under life fire.

ΦΕΤΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

Συνταγή του SAHARA. Ελληνικό τυρί, παστουράς, ντομάτα, μαϊντανός, ρίγανη, με ελαιόλαδο ψημένο στο φούρνο.

~~€6,00~~

€5,50

FETA SAGANAKI

A SAHARA recipe. Greek cheese, busturma, tomato, parsley, oregano onions. Dressed with olive oil. Grilled under life fire.

ΦΟΥΛ

Αιγυπτιακό παραδοσιακό ορεκτικό. Κουκιά βρασμένα. Περιχυμένο λεμόνι και σκόρδο και γαρνιρισμένο με μαϊντανό, ντομάτα και ελαιόλαδο.

~~€5,00~~

€4,50

FOUL

An Egyptian traditional appetizer. Boiled broad beans mashed with garlic in fresh lemon juice topped with parsley. Dressed with olive oil.

ζεστά πιάτα

hot dishes

ΣΟΥΤΖΟΥΚΙ

Πικάντικο λουκάνικο ψημένο στο φούρνο.

~~€5,50~~

€5,00

SOJOK

Spicy sausage. Grilled under life fire.

ΠΑΤΑΤΕΣ

Φρέσκιες πατάτες τηγανισμένες σε λάδι (ηλιέλαιο).
Γαρνιρισμένες με τυρί.

~~€3,50~~

€3,20

PATATA

Fresh potatoes fried in sunflower oil. Topped with cheese.

ΦΙΡΡΙ

Ορτύκια ψημένα στα κάρβουνα. Περιχυμένα με σάλτσα σκόρδου.

~~€8,00~~

€7,30

FIRRI

Quails grilled on charcoal. Topped with garlic sauce.

ΤΖΑΟΥΑΝΕΧ

Φτερούγες κοτόπουλου ψημένες στα κάρβουνα, περιχυμένες με σάλτσα σκόρδου.

~~€5,00~~

€4,50

JAWANEH

Chicken wings grilled on charcoal. Topped with garlic sauce

ΡΙΖ ΜΠΙΛΛΑΧΜΕ

Αραβικό ρύζι με κιμά, φιστίκι και κουκουνάρι.

~~€4,50~~

€4,00

RIZ BIL LAHME

Arabic rice cooked with minced meat cajo and pine nuts.

Κυρίως Διάτα

main dishes

ΚΕΜΠΑΠ ΟΡΙΕΝΤΑΛ

Συνταγή του SAHARA. Αρνίσιο φρέσκο κιμά αναμεμειγμένο με ψιλοκομμένα κρεμμύδια και μαϊντανό ψημένα στα κάρβουνα. Σερβίρεται σε στρώμα φρέσκιας καυτής σάλτσας ντομάτας περιχυμένα με πικάντικη σάλτσα τυριού.

~~€11,00~~

€10,00

KEBAB ORIENTAL

A SAHARA recipe. Fresh minced Lamb meat. Mixed with minced onions and parsley. Grilled on charcoal. Served on layer of fresh spicy tomato sauce. Topped with a spicy cheese sauce.

ΚΕΦΤΑΣ ΚΑΣ ΚΑΣ

Αυθεντική συνταγή. Αρνίσιο φρέσκο κιμά, κρεμμύδι και μαϊντανό. Ψημένα στα κάρβουνα. Σερβίρεται με φρέσκια σάλτσα ντομάτας, γαρνιρισμένα με κρεμμύδι.

~~€9,50~~

€8,50

KEFTA KHASHKHASH

Original recipe. Fresh minced lamb meat with herbs, onions, parsley. Grilled on charcoal. Served on spicy tomato sauce. Garnished with onions.

ΣΙΣ ΤΑΟΥΚ

Φιλέτο κοτόπουλο, σουβλάκι, μαριναρισμένα σε λεμόνι και λάδι. Ψημένο στα κάρβουνα περιχυμένα με σάλτσα σκόρδου.

~~€9,50~~

€8,50

SHISHTAOUK

Skewers of fresh tender chicken breast. Marinated in lemon and oil. Grilled on charcoal. Topped with garlic sauce.

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΣΑΤΑ

main dishes

ΛΑΧΜ ΜΑΣΟΥΙ

Μοσχάρι Γάλακτος Σουβλάκια. Μαριναρισμένα σε λάδι και μπαχαρικά ψημένα στα κάρβουνα με μικρά κρεμμυδάκια. Σερβίρεται με φέτες ντομάτας και λεμόνι.

~~€11,00~~

€10,00

LAHM MASHWE

Skewers of fresh tender veal. Marinated in oil and spices. Grilled on charcoal with baby onions. Served with slices of tomato and lemon.

ΜΑΣΟΥΕ ΜΟΥΣΑΚΑΛ

Η σύσταση του σεφ. Μια συλλογή από τα παραπάνω πιάτα. . Λαχμ Μασούι, Σις Ταούκ, Κεφτά Κάσκας. Για ένα άτομο.

~~€11,00~~

€10,00

MASHWE MUSAKAL

Chefs recommendations. A selection from the above plates. Lahm Mashwe, Shish Taouk, Kefta Khashkash. For one person.

ΣΑΟΥΡΜΑ

Γύρος από αρνί, ντομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, πατάτες, σώς ταχίνι.

~~€11,00~~

€10,00

SHAWARMA

Slices of lamb, tomato, lettuce, onions, potatoes and tahini sauce.

φαγητό σε θακέτο

take out

ΦΑΛΑΦΕΛ

Φαλαφέλ, ραπανάκια, δυόσμο, μαρούλι, ντομάτα, ρόκα, πίκλες και σως ταχίνι.

€4,50

FALAFEL

Falafel, radish, fresh mint, lettuce, tomato, rocket salad, pickles and tahini sauce.

ΣΙΣ ΤΑΟΥΚ

Φιλέτο κοτόπουλο, ραπανάκια, δυόσμο, μαρούλι, ντομάτα, ρόκα, πίκλες και σώς σκόρδου.

€4,50

SHISHTAOUK

Chicken filet, radish, fresh mint, lettuce, tomato, rocket salad, pickles and garlic sauce

ΛΑΧΜ ΜΑΣΟΥΙ

Μοσχάρι γάλακτος, ραπανάκια, δυόσμο, μαρούλι, ντομάτα, ρόκα, πίκλες και χούμους.

€4,50

LAHM MASH WE

Veal, radish. Fresh mint, lettuce, tomato, rocket salad, pickles and hummus.

ΚΕΦΤΑ

Μπιφτέκι από φρέσκο αρνί με ραπανάκια, δυόσμο, μαρούλι, ντομάτα, ρόκα, πίκλες και χούμους.

€4,50

KEFTA

Steak from fresh lamb with radish, fresh mint, lettuce, tomato, rocket salad, pickles and hummus.

Γλυκά

Deserts

ΠΑΓΩΤΑ

Επιλογή από σοκολάτα, φράουλα, βανίλια.

€5,00

ICE CREAM

Choice of chocolate, strawberry or vanilla.

ΕΚΜΕΚ

Με παγωτό καϊμάκι και σιρόπι.

€6,00

EKMEK

A traditional Greek sweet. Topped kaimaki ice cream

ΚΑΤΑΓΙΕΦ ΜΠΙΛ ΚΑΣΤΑ

Λιβανέζικες κρεπούλες γεμιστές με κρέμα και φιστίκι, περιχυμένες με σιρόπι.

€4,50

KATAYIEF BIL KASHTA

Small Lebanese pancakes filled with fresh cream and pistachio nuts. Topped with syrup.

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΜΕΛΙ

Σερβίρεται με καρύδια.

€4,50

YOGURT AND HONEY

Served with walnuts

ΤΣΑΙ ΜΕΝΤΑ

Τσάι με δυόσμο.

€3,00

MINT TEA

Pot of tea flavored with fresh mint.

ΛΙΒΑΝΕΖΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ

Λιβανέζικος καφές με άρωμα κάρδαμου και ανθόνερο.

€3,00

LEBANESE COFFEE

A pot of Lebanese coffee cardamon flavor. Served medium sweet

ΝΑΡΓΙΛΕΣ

Καπνός με άρωμα Μήλου

€10,00

ARGILEH



αναψυκτικά

refreshments

Sprite 250ml	€2.50
Fanta 250ml	€2.50
Coca Cola 250 ml	€2.50
Perrier 200ml	€3.50
Εμφιαλωμένο Νερό/ Mineral Water 1½ It	€2,00
Σόδα / Soda 250ml	€2.50
Τόνικ / Tonic 250ml	€2.50
Φρέσκος χυμός	
Πορτοκάλι / Fresh Orange Juice 250ml	€3.50
Ευνόγαλα / Eyran	€3.50

ραύρες

BEERS

Heineken 330ml	€4,50
Kaiser 330ml	€4,50
Μύθος 330ml	€4,50

σοτά

DRINKS

Αράκ Water Ice 5cl	€5,00
Bacardi 5cl	€6,00
Vodka 5cl	€6,00
Whiskey 5cl	€6,00
Gin 5cl	€6,00
Martini 5cl	€6,00
Ούζο Μίνι Καραφάκι / Ouzo Mini	
Carafaki 20cl	€7,00
Ούζο 12 Καραφάκι / Ouzo 12	
Carafaki 20cl	€7,00
Ούζο Πλωμάρι Καραφάκι / Ouzo Plomari	
Carafaki 20cl	€7,00
Black Label 750ml	€80,00
Arak Bottle 54cl	€45,00

δικέρ

Liqueur

Drambuie Ice 5cl	€6.00
Cointreau 5cl	€6.00
Grand Marnier 5cl	€6.00
Baileys 5cl	€6.00
Metaxa 5cl	€6.00
Creme de Menthe 5cl	€6.00
Amaretto 5cl	€6.00
Tia Maria 5cl	€6.00

