

MENU DE DÉGUSTATION

TASTING MENU

MINIMUM TWO PEOPLE / MINIMUM DEUX PERSONNES

\$65
PER PERSON / PAR PERSONNE)

Chez BÁYRŪT, nous sommes fières d’utiliser exclusivement des ingrédients naturels et non transformés, fidèles aux recettes originales de notre mère. Certains de nos plats peuvent contenir des pignons de pin, des noix ou d'autres noix libanaises traditionnelles

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, VEUILLEZ AVERTIR VOTRE SERVEUR

At báyrūt, we proudly use only natural, unprocessed ingredients and remain faithful to our mother's original recipes. Some of our dishes may contain pine nuts, walnuts, or other traditional Lebanese nuts.

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR SERVER.

“WELCOME APPETIZER / TRIO DE BIENVENUE”

Salads / Salades

SPINACH TABBOULEH

A classic Lebanese salad with a twist, made with fresh baby spinach, mint, tomatoes, green onions, and fine bulgur, tossed in a zesty lemon and olive oil dressing

YOGURT & CUCUMBER

A mouthwatering salad made with strained yogurt, diced cucumber, fresh mint, and purslane, finished with a drizzle of dried mint, served with baked potato chips on the side

TABBOULÉ AUX ÉPINARDS

Salade libanaise classique à base d’épinards frais, menthe, tomates, oignons verts et boulgour fin, le tout assaisonné d’une vinaigrette citronnée à l’huile d’olive

YAOURT ET CONCOMBRE

Yaourt égoutté avec concombres en dés, menthe fraîche, pourpier et menthe séchée, servi avec croustilles de pommes de terre cuites au four

Cold Appetizers / Entrées Froides

HUMMUS

A creamy blend of chickpeas, tahini, lemon juice and garlic, served with extra virgin olive oil. A timeless Lebanese staple

WARAK ENAB (3)

Grape leaves stuffed with rice, lentils, tomatoes, parsley, mint and green onions, rolled and served cold with a drizzle of lemon and olive oil

MOUSSAKA

A chilled dish of eggplants, chickpeas and tomatoes simmered in olive oil. Rich, tender and traditionally Lebanese

HUMMUS

Purée crémeuse de pois chiches, tahini, citron et ail, garnie d’huile d’olive. Un incontournable libanais

WARAK ENAB (3)

Feuilles de vigne farcies de riz, lentilles, tomates, persil, menthe et oignons verts, servi froid avec citron et huile d’olive

MOUSSAKA

Plat froid d’aubergines, pois chiches et tomates mijotés à l’huile d’olive

Hot Appetizers / Entrées Chaudes

BÁYRŪT CHICKEN TOAST (2)

A BÁYRŪT creation. Grilled rounded toast stuffed with marinated chicken, coriander, onions and chili. Bold, savory and satisfying

KIBBEH MIXED MEAT (3)

Baked Lebanese kibbeh made with bulgur, spiced minced meat, onions and pine nuts. Golden, aromatic and deeply satisfying.

BÁYRŪT TOAST AU POULET (2)

Une création signée BÁYRŪT. Pain grillé rond farci de poulet mariné, coriandre, oignons et piment. Audacieux, savoureux et satisfaisant

KIBBEH VIANDES MELANGÉS (3)

Kibbeh au boulgour, viande hachée épicée, oignons et pignons de pin, cuit au four



Chez BĀYRŪT, nous sommes fières d’utiliser exclusivement des ingrédients naturels et non transformés, fidèles aux recettes originales de notre mère. Certains de nos plats peuvent contenir des pignons de pin, des noix ou d'autres noix libanaises traditionnelles

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, VEUILLEZ AVERTIR VOTRE SERVEUR

At bāyrūt, we proudly use only natural, unprocessed ingredients and remain faithful to our mother's original recipes. Some of our dishes may contain pine nuts, walnuts, or other traditional Lebanese nuts.

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR SERVER.

Main Dish / Plats Principaux

(To Chose / À Choisir)

MLEHEYEE

Warm bulgur topped with creamy yogurt-ghee sauce, served with spiced Lamb shank & baked kibbeh, topped with roasted nuts. A comforting dish rooted in Southern Lebanese tradition

FREEKEH (Chicken)

Smoky green wheat cooked with butter and spices, served with Chicken, topped with roasted nuts. An earthy and nourishing Lebanese classic

SHISH BARAK (Kawarma or Veggie)

Mini dumplings filled with kawarma or leeks, walnuts and onions simmered in a warm yogurt creamy sauce, gently finished with dried mint, topped with butter and pine nuts and served with rice. A comforting, elegant classic from the Lebanese kitchen

CHEF’s SPECIAL (V)

Ask your server about today’s special

MLEHEYEE

Boulgour chaud, sauce au yaourt et ghee, jarret d’agneau épicé, kibbeh au four et noix rôties. Plat du Sud du Liban

FREEKEH (Poulet)

Blé vert fumé, beurre et épices, servi avec poulet et noix rôties.

SHISH BARAK (Kawarma ou Végé)

Mini Dumplings à la Kawarma ou poireaux, noix, oignons mijotés dans une sauce au yaourt, menthe séchée, beurre et pignons, servis avec riz

SPÉCIAL DU CHEF (V)

Demandez à votre serveur le spécial du jour

Desserts

DIBS W’TAHINI

A smooth blend of tahini and carob molasses, served with fresh bread. Bold, earthy, and naturally sweet, a timeless Lebanese pairing.

RIZ B’HALEEB

Creamy Lebanese rice pudding infused with orange blossom and rose water, topped with crushed pistachios. Served cold

DIBS W’TAHINI

Mélange onctueux de tahini et mélasse de caroube, servi avec pain frais. Douceur authentique

RIZ B’HALEEB

Riz au lait libanais parfumé à la fleur d’oranger et à la rose, garni de pistaches

