

MENU DE DÉGUSTATION (SOUPER) DINNER TASTING MENU

MINIMUM TWO PEOPLE / MINIMUM DEUX PERSONNES

95\$
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”

Two Salads / Deux salades

SEASONAL FATTOUSH

A crisp and refreshing Lebanese salad made with fresh seasonal vegetables, tossed with pita chips, sumac, and a zesty lemon, olive oil, and pomegranate molasses dressing.

FATTOUSH DE SAISON

Salade croquante de légumes de saison avec croustilles de pita, sumac et vinaigrette au citron, huile d'olive et mélasse de grenade.

FREEKEH

A vibrant salad made with smoky roasted green wheat (freekeh), tossed with colorful bell peppers, cucumber, cherry tomatoes, pomegranate seeds, and roasted almonds, finished with the chef's

FREEKEH

Salade colorée à base de blé vert rôti, poivrons, concombres, tomates cerises, graines de grenade et amandes rôties, nappée d'une vinaigrette spéciale du chef.

Four Cold Appetizers / Quatre Entrées Froides

Mini HUMMUS

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

Mini HUMMUS

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

Mini 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

Mini WARAK ENAB (3)

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

Mini FASOULEH BIL ZIET

Tender white beans stewed with garlic, tomato and olive oil, served cold and gently spiced

Mini FASOULIA BIL ZIET

Haricots blancs tendres mijotés avec de l'ail, des tomates et de l'huile d'olive, servis froids et légèrement épicés

Mini LOUBIEH B'TAHINI W'JOZ

Green beans mixed with tahini, lemon juice, and walnuts, served cold. A smooth, nutty twist on the traditional mezze. Earthy, creamy, and distinctly Lebanese

Mini LOUBIEH B'TAHINI W'JOZ

Haricots verts, tahini, citron et noix, servis froids. Une touche onctueuse et typiquement libanaise



Four Hot Appetizers / Quatre Entrées Chaudes

LAHMEH RAS ASFOUR

Sautéed filet minion cubes cooked on the burner with pomegranate molasse and lemon juice. Juicy, aromatic and full of flavor.

BAYRUT SHRIMP IN TOMATO SAUCE (5)

Shrimp sautéed in a rich Lebanese tomato sauce with garlic, olive oil and a touch of chili, finished with fresh lemon and herbs. A warm and vibrant coastal classic from our kitchen to your table.

MIXED BAKERY PLATTER (6)

(sambousik lahme, cheese rolls & sambousik spinach).

BATATA HARRA

Oven-roasted potatoes tossed with fresh coriander, garlic and chili. A bold and spicy Lebanese favorite, made the Bayrut way. No frying, just flavor.

LAHMEH RAS ASFOUR

Cubes de filet mignon sautés à la mélasse de grenade. Juteux, aromatique et plein de saveur.

CREVETTES BÁYRŪT SAUCE TOMATE (5)

Crevettes sautées dans une sauce tomate libanaise à l’ail, huile d’olive, citron et herbes. Un classique côtier chaleureux et vibrant de notre cuisine à votre table. **P**

PLATEAU DE PATISseries (6)

Sambousik lahme, rouleaux au fromage et aux épinards sambousik.

BATATA HARRA

Pommes de terre rôties avec coriandre, ail et piment. Saveur épicée, sans friture.

Main Dish / Plats Principaux

(1) plat principal pour (2) personnes. Un plat supplémentaire offert pour les groupes impairs
(1) main course per (2) guests. An extra dish is offered for odd-numbered groups

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

Two / Deux Desserts

GHZAL EL BANET WITH ICE CREAM

Delicate threads of hand-pulled sugar nest served with a scoop of house ice cream and crushed pistachios. A playful and elegant twist on a Levantine sweet.

RIZ B’HALEEB

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

CHEVEUX D’ANGE GLACÉS (GHZAL EL BANET)

Fils de sucre filé servis avec glace vanille et pistaches. Élégance et fantaisie.

RIZ B’HALEEB

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

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.

