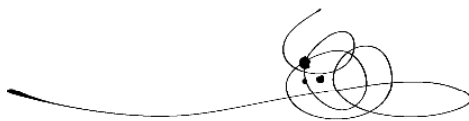


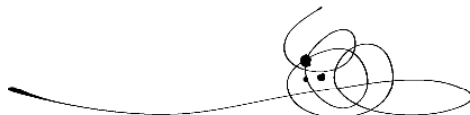
## *El festí*

*«Primer, els foren servides aus en salsa verda damunt de plats d'argila vermella decorada amb dibuixos negres. Després, totes les espècies de cloïsses que se solen collir en les costes púniques; farinetes de forment, de faves i d'ordi; i cargols amb comí servits damunt de plates d'àmbar groc. Més tard, les taules es cobriren de carn: antílops amb les seves banyes, paons amb les seves plomes, xais sencers cuinats en vi dolç, cuixes de camelles i de búfals, eriçons al garum, cigales fregides i lirons confitats. En obis de fusta de Jamrapanni flotaven, enmig del safrà, grans trossos de greix. Tot desbordava de salmorra, de tòfones i d'assafètida...»*



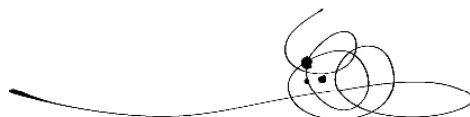
## *Entrants freds*

<i>Hummus</i> <i>Purè de cigrons amb pasta de sèsam i llimona</i>	6,25 €
<i>Mutàbbal</i> <i>Purè d'albergínies amb pasta de sèsam i llimona</i>	6,75 €
<i>Baba Gannuj</i> <i>Albergínies brasejades amb grans de magrana</i>	7,25 €
<i>Muhàmmara</i> <i>Purè de pebrot vermell i nous</i>	7,25 €
<i>Ful</i> <i>Faves tèbies amb verduretes trinxades</i>	6,50 €
<i>Wara Inab "Karakala"</i> <i>Fulles de parra farcides d'arròs amb alfàbrega</i>	7,30 €
<i>Salatet Zeytun</i> <i>Assortit d'olives espanyolades amb un toc d'espècies i un xic de picant</i>	6,85 €
<i>Salatet Xanglix</i> <i>Formatge curat amb herbes de la muntanya</i>	7 €
<i>Labne</i> <i>Iogurt espès ruixat amb menta i nous</i>	6,90 €
<i>Makdús</i> <i>Albergínia farcida de nous, pebrot vermell i all, confitada en oli d'oliva</i>	7,75 €
<i>Tajen "com a Trípoli"</i> <i>Emulsió de peix blanc amb crema de sèsam i pebre vermell</i>	7,50 €



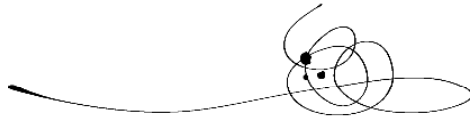
## *Entrants calents*

<i>Sopa de llenties vermelles</i> <i>Amb comí, llimona i pa torrat</i>	7,50 €
<i>Hummus Bil-lahme</i> <i>Puré de cigrons amb carn de vedella picada i pinyons</i>	8,50 €
<i>Kebbe</i> <i>Ou de blat farcit de carn de vedella picada i pinyons</i>	7,75 €
<i>Sfiha</i> <i>Pastisset de carn de xai picada, tomàquet i pebrot vermell</i>	8,50 €
<i>Búrak Jubne</i> <i>Rotllets de pasta de full amb formatge fresc</i>	7,75 €
<i>Falâfel</i> <i>Dònuts de cigrons fregits amb espècies</i>	8 €
<i>Fatàier Sabaneh</i> <i>Farcelllet d'espinaç, ceba, pinyons i un xic de magrana</i>	7,50 €
<i>Fatàier Lahme</i> <i>Farcelllet de carn de vedella</i>	8,25 €
<i>Feta a la planxa</i> <i>Amb poma i anet</i>	8 €
<i>Cargols "Eixmun"</i> <i>A la llauna amb comí i picant</i>	8,50 €



## *Amanides*

<i>Tabbule amb festucs</i>	6,75 €
<i>Julivert picat, blat, tomàquet i ceba, amb un toc de llimona i festucs</i>	
<i>Libanesa</i>	7 €
<i>Hortalisses fresques, llimona, all i menta</i>	
<i>Ràheb</i>	7,50 €
<i>Alberginia fregida, tomàquet, cogombre, julivert i all</i>	
<i>Fattuix</i>	6,75 €
<i>Tomàquet, ceba, cogombre, sumac i encenalls de pa torrat cruixent</i>	
<i>Karakala</i>	7,25 €
<i>Hortalisses picades amanides amb crema de sèsam</i>	
<i>Cirene</i>	7,80 €
<i>Amb alvocat i figues</i>	



## *Vegetarians*

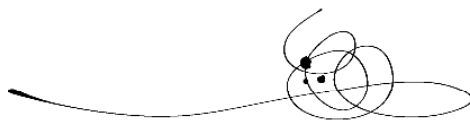
<i>Maqlube com a Palestina</i>	12 €
<i>Mil·lifulles d'alberginia, arròs i fideus en cassoleta</i>	
<i>Bàmie com a cap altre lloc</i>	10 €
<i>Estofat d'ocra amb tomàquet</i>	
<i>Pebrots "Mahxiye"</i>	9 €
<i>Pebrots farcits amb arròs i herbes del Mont Líban</i>	
<i>Risotto "Ixtar"</i>	11 €
<i>Amb safrà i vi blanc</i>	

## *Carns*

<i>Kebbe Bil·làban com a casa</i>	11 €
<i>Ou de blat farcit de carn de vedella i pinyons cuinat en salsa de iogurt</i>	
<i>Xix Taiic</i>	10 €
<i>Broqueta de pollastre marinat en salsa de llimona i all</i>	
<i>Bil Dajaj</i>	11 €
<i>Arròs amb pollastre adobat i fruits secs</i>	
<i>Kabab Karaz com a Alep</i>	14 €
<i>Carn de xai picada i cuinada en suc de cirera</i>	
<i>Xoaf Lahme</i>	14 €
<i>Broqueta de xai amb infusió d'herbes libaneses</i>	
<i>Col "Malfuf"</i>	11 €
<i>Col farcida amb carn i arròs</i>	
<i>Xaixlik</i>	13 €
<i>Broqueta de vedella</i>	
<i>Daüd Baixa "del rei David"</i>	12 €
<i>Mandonguilles de vedella amb menta i salsa de tomàquet</i>	
<i>Mansaf</i>	13 €
<i>Xai amb ametlles i arròs</i>	
<i>Senglar "Adonis"</i>	16 €
<i>Estofat mitològic amb vi negre i flors (segons temporada)</i>	
<i>El foc de Baal</i>	13 €
<i>Vedella marinada amb pebre vermell i prunes seques (picant)</i>	
<i>Kussa Mahxi</i>	9 €
<i>Carbassonets farcits amb carn de vedella picada</i>	
<i>Batinjan Mahxi</i>	10 €
<i>Albergínia farcida amb carn de vedella picada</i>	
<i>Laban Ommo</i>	12 €
<i>Estofat de carn de xai i iogurt</i>	
<i>Mixed Grill "Karakala" (per a dues persones)</i>	27 €
<i>Broquetes de pollastre, xai i vedella a la brasa per a compartir</i>	

## Peix

<i>Blagostins “Batrun”</i>	14 €
<i>Blagostins flamejats amb arak i amb un toc de romaní</i>	
<i>Calamars “Biblos”</i>	12 €
<i>A la planxa amb salsa de sumac</i>	
<i>Truita de riu com a Hermel</i>	12 €
<i>Amb ametlles torrades</i>	
<i>Sultà Ibrahim Tarator com a Sidó</i>	15 €
<i>Molls amb puré de sèsam i llimona</i>	
<i>Samke harra</i>	13 €
<i>Llobarro al forn amb herbes, espècies i un no sé què de picant</i>	
<i>Keppet Samak</i>	14 €
<i>Ous de blat farcits de peix amb espècies</i>	
<i>Pop “Cítera”</i>	16 €
<i>Pop en salsa de tomàquet, amb orenga</i>	
<i>Tonyina “Iboixim”</i>	16 €
<i>Mar i muntanya de tonyina</i>	
<i>Cuscús “Cartago”</i>	16 €
<i>Amb peix i marisc</i>	



*Mezze “com a Beirut”*

*27 € per persona*

*(Mínim 2 persones)*

*Assortit de sis entrants:*

*Hummus,  
Baba Gannuj,  
Tabbule,  
Wara Inab,  
Falàfel,  
Fatàier*

*i després un segon a escollir entre*

*Broqueta de pollastre,  
de xai o de vedella,  
Esgostins,  
Calamars,  
Pebrot “mahxie”,  
Risotto*

*El Festí Karakala*

*42 € per persona*

*(Menú degustació, mínim 2 persones)*

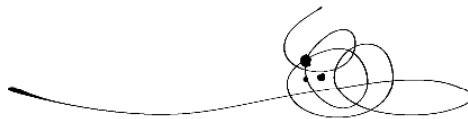
*Baba Gannuj,  
Muhàmmara,  
Wara Inab,  
Salatet Zeitun,  
Amanida Cirene,  
Tabbule,  
Kebbe,  
Feta a la planxa,*

*i després*

*Pop Cítera,  
Tonyina Iboixim,  
Kabab Karaz,  
Laban Ommo*

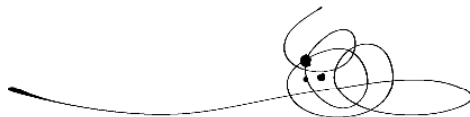
*i per postres*

*Afrodita i Xaabi*

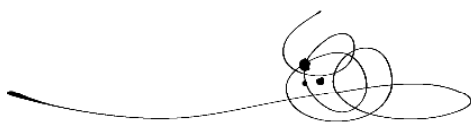


## *Postres*

<i>Mahlabiye</i>	3 €
<i>Ham libanès</i>	
<i>Xaabia</i>	3,50 €
<i>Pasta de full farcida de crema de formatge i mel</i>	
<i>Sàhlab</i>	4 €
<i>Ellet, poma, aigua de roses i de taronger i sèmola d'arròs</i>	
<i>Afrodita</i>	4 €
<i>Arròs amb llet amb safrà i aigua de roses</i>	
<i>Baklawa</i>	4 €
<i>Assortit de pastetes libaneses</i>	
<i>Knafe</i>	5 €
<i>Pastís de cabell d'àngel</i>	
<i>Halawet Jubne</i>	5 €
<i>Rolllet de crema de llet amb salsa de rosa</i>	
<i>Macedònia libanesa</i>	5 €
<i>Pinya fresca, grans de magrana i un toc de gingebre</i>	
<i>Sorbets artesanals</i>	3,50 €

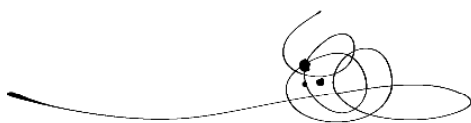






### *Les Libacions*

*«Engolien els vins grecs continguts en odres, els vins de la Campània tancats dins d'àmfores, els vins dels càntabres transportats en bótes i els vins de ginjoler, de canyella i de lotus. El fum de la carn ascendia fins el fullatge amb el vapor dels alens. Alhora s'escoltaven el xoc de les mandíbules, el xivarri de les converses, de les cançons, de les copes; l'estrèpit de gerres de Campània que en caure es trencaven en mil bocins, o el so límpid d'una safata d'argent.»*



## *Vins Blancs*

*Héritage Blanc de Blanc, 2009* 16 €  
*Bekaa, Liban*

*Caspar, 2009* 28 €  
*Vi única, fruit del desert d'Egipte*

*Reina de Cors, 2010* 18 €  
*Nico Lazaridi, Macedònia, Grècia*

*Chablis, 2009* 23 €  
*Billaud-Simon, Borgonya, França*

*Libalis, 2010* 14 €  
*Vi Valles de Sadacia*

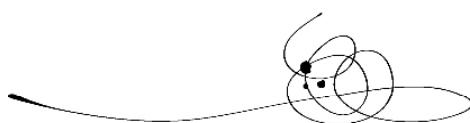
*Blanc Primavera, 2010* 12 €  
*Rovellats, DO Penedès*

*Dido, 2011* 23 €  
*La Universal, DO Montsant*

## *Vins Rosats*

*Rosé d'une Nuit, 2009* 16 €  
*Bekaa, Liban*

*Más amor, 2010* 12 €  
*Vi, amor i fantasia, DO Catalunya*



## *Vins Negres*

<i>Héritage Cuvée Millénaire, 2000</i> <i>Touma, Bekaa, Liban</i>	26 €
<i>Héritage Plaisir du Vin, 2010</i> <i>Touma, Bekaa, Liban</i>	17 €
<i>Les Bretèches, 2009</i> <i>Kefraya, Bekaa, Liban</i>	22 €
<i>Château Kefraya, 2007</i> <i>Kefraya, Bekaa, Liban</i>	38 €
<i>Parallèle 45, 2009</i> <i>AOC Côtes du Rhône, França</i>	21 €
<i>Una i Mil Nits, 2009</i> <i>Canet-Valette, AOC Saint-Chinian, França</i>	22 €
<i>Rei de Cors, 2009</i> <i>Nico Lazaridi, Macedònia, Grècia</i>	18 €
<i>Solar del Libano, 2009</i> <i>DOC Rioja, Crianza</i>	13 €
<i>Figuero 4 meses, 2009</i> <i>DO Ribera del Duero</i>	19 €
<i>12 Volts, 2009</i> <i>DO Mallorca</i>	24 €
<i>Bru de tardor, 2006</i> <i>DO Penedès</i>	16 €
<i>Drac Màgic, 2009</i> <i>DO Costers del Segre</i>	14 €
<i>Dido, 2010</i> <i>La Universal, DO Montsant</i>	24 €
<i>L'inconscient, 2010</i> <i>Les Cousins, DO2 Priorat</i>	18 €
<i>Martinet Bru, 2008</i> <i>Mas Martinet, DO2 Priorat</i>	34 €

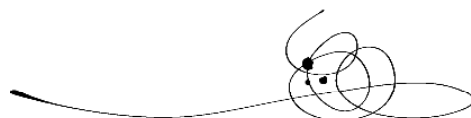
## *Bombolles*

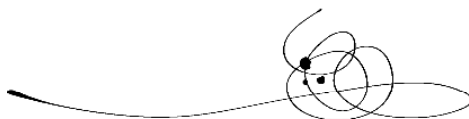
<i>Cava Rovellats "Premier"</i>	14 €
<i>Brut o Brut Nature, CR Cava</i>	
<i>Cava Rovellats, "Brut Imperial"</i>	18 €
<i>Brut, CR Cava</i>	
<i>Cava Rovellats, "Rosé"</i>	18 €
<i>Brut rosat, CR Cava</i>	
<i>Champagne Sadi Malot Vieille réserve</i>	34 €
<i>Blanc de Blancs Brut, AOC Champagne, França</i>	

## *Destilats especials*

	<i>copa 5cl</i>	<i>ampolla</i>
<i>Arak Jouma</i>	2,75 €	29 €
<i>Triple destil·lat de raïm amb anís, Líban</i>		
<i>Arak Brun</i>	3,50 €	45 €
<i>Triple destil·lat de raïm amb anís, Líban</i>		
<i>Bas-Armagnac Dartigalongue 1982</i>	9 €	
<i>França</i>		
<i>Cognac Léopold Gourmel "Âge du fruit"</i>	12 €	
<i>França</i>		
<i>Grappa di moscato Berta</i>	9 €	
<i>Valdavi, Piemonte, Itàlia</i>		
<i>Calvados Dupont 12 ans</i>	9 €	
<i>Poma, França</i>		
<i>Vieille Prune Aubade</i>	9 €	
<i>Pruna, França</i>		
<i>Williamine d'Alsace</i>	8 €	
<i>Pera Williams, Alsacia, França</i>		
<i>Lepanto Gran Reserva</i>	5 €	
<i>Brandy, Jerez</i>		

<i>Hendricks</i>	8 €
<i>Ginebra</i>	
<i>Bulldog</i>	8 €
<i>Ginebra</i>	
<i>Saffron Gin</i>	8 €
<i>Ginebra</i>	
<i>Magellan</i>	8 €
<i>Ginebra</i>	
<i>Citadelle</i>	8 €
<i>Ginebra</i>	
<i>Platu</i>	8 €
<i>Ginebra</i>	
<i>Cragganmore 12 years</i>	9 €
<i>Whisky, Single Malt, Speyside</i>	
<i>Dalwhinnie 15 years</i>	12 €
<i>Whisky, Single Malt, North Highlands</i>	
<i>Lagavulin 16 years</i>	14 €
<i>Whisky, Single Malt, Islay</i>	
<i>Zubrowka</i>	6 €
<i>Vodka, Polònia</i>	
<i>Russki Standart</i>	6 €
<i>Vodka, San Petersburg, Rússia</i>	





### *Cerveces Especiales*

<i>Almaza</i>	2,70 €
<i>Pilsener, 4°, Beirut, Líban</i>	
<i>LB, Lebanese Brew</i>	2,70 €
<i>Lager, 4,3°, Beirut, Líban</i>	
<i>Alhambra 1925</i>	2,70 €
<i>Lager, 6,4°, Granada</i>	
<i>Mezquita</i>	3 €
<i>Roja, 7,2°, Córdoba</i>	

