

Potages

Schaurabet Khudra
Soupe de légumes fraîches

Schaurabet Adas
Soupe de lentille

Soups

1. **Schaurabet Khudra** 3,90 €
Fresh vegetables soup

2. **Schaurabet Adas** 3,90 €
Green lentins soup

Salades

Tabbuli
Persil, semoule de blé moulue
(Burgul)

Salata Libanieh
Salade Libanaise avec tomates,
concombre, oignons, persile, feuilles
de menthe, poivrons doux et l'ail

Fattusch
Salade Libanaise
avec du pain libanais grillé

Khiyar Bil-Laban
Salade de concombres dans une de
Yaourt avec dill et ail

Salads

4. **Tabbuli** 4,90 €
Parsley, crushed wheat (Burgul),
fresh peppermint, onions, tomatoes,
lemon juice, olive oil

5. **Salata Libanieh** 4,50 €
Lebanese salad with tomatoes, cucumbers,
onions, parsley and fresh peppermint,
sweet pepper and garlic

6. **Fattusch** 4,90 €
Lebanese salad with toasted Lebanese bread

7. **Khiyar Bil-Laban** 4,90 €
Cucumber salad in a yogurt sauce,
with dill and garlic

Entrées

Hommus

Purée épicée de pois chiche avec l'huile de Sesam, jus de citron et de l'ail

Hommus Bissnuber

Pignons de pin grillés sur de la purée de pois chiche

Mutabbal Batinjan

Purée savoureuse d'aubergines grillées

Kabis Mschakkal

un mélange des nos. 18, 19 et 20

Mhammara

Purée de noix épicé

Warak Inab

Feuilles de vigne fourrées de riz, Tomates, oignon, persil, feuilles de Menthe, dans un jus de citron et Huile d'olive

Labneh

Fromage blanc crémeux
Création de la maison

Schänklisch

Fromage de brebis avec une combinaison d'oignons, de tomates, de menthe poivrée, de marjolaine et l'huile d'olive

Starters

9. Hommus

4,90 €

Spicy chickpea cream with sesame oil (Tahina), lemon juice and fresh garlic

10. Hommus Bissnuber

6,50 €

Pine nuts, roasted in butter, with chickpea purée

11. Mutabbal Batinjan

4,90 €

Eggplant purée, prepared with sesame oil (Tahina), garlic, lemon juice and olive oil

12. Kabis Mschakkal

4,50 €

Mixed pickles – a mix of no. 17, 19 & 20

13. Mhammara

4,50 €

Spicy nut puree

14. Warak Inab

4,50 €

Vine leaves, filled with rice, tomatoes, onions, parsley and fresh peppermint, seasoned with lemon juice, salt, olive oil and Lebanese spices

15. Labneh

4,50 €

Homemade cream cheese with colorful spice stamps

16. Schänklisch

4,90 €

une Ewe's milk cheese with a combination of onions, tomatoes, fresh peppermint, oregano and olive oil and olive oil

<p>Sambusik Bijjibneh</p> <p>Ravioli oriental, fait de pâte, fourré de fromage</p>	<p>20. Sambusik Bijjibneh</p> <p>Small pastries, filled with cheese and Lebanese spices</p>	<p>4,50 €</p>
<p>Sambusik Billahmeh</p> <p>Ravioli oriental, fait de pâte, fourré de viande</p>	<p>21. Sambusik Billahmeh</p> <p>Small pastries, filled with meat, onions, pine nuts and Lebanese spices</p>	<p>4,50 €</p>
<p>Fatayer Bissabanikh</p> <p>Ravioli oriental, fait de pâte, fourré d'épinards</p>	<p>22. Fatayer Bissabanikh</p> <p>Small pastries, filled with spinach, onions, lemon juice and Lebanese spices</p>	<p>4,50 €</p>
<p>Kibbeh Mäklieh</p> <p>Boulettes de tartare d'agneau et de gruau de blé fourrées à la viande de boeuf, épicés et pignons de pins, frit à l'huile</p>	<p>23. Kibbeh Mäklieh</p> <p>Lamb steak tartar, prepared with crushed wheat, onions and Lebanese spices; these round meat balls are filled with minced beef, a mix of spices and pine nuts, fried in hot oil</p>	<p>6,00 €</p>
<p>Falafil</p> <p>Falafils frit, composés de pousses d'haricots et de pousses de pois, chiche poireaux, oignons, menthe et épices, servis avec une sauce Haricots bruns</p>	<p>24. Falafil</p> <p>Vegetarian hamburger, composed of crushed beans, crushed chickpeas, leek, garlic, onions, parsley, coriander, fresh peppermint and more than fifteen spices, served with sesame sauce Brown beans, cooked with garlic, lemon juice,</p>	<p>4,50 €</p>
<p>Foul Medammas</p> <p>Haricots bruns cuits avec de l'ail, jus de citron, persile et l'huile d'olive</p>	<p>25. Foul Medammas</p> <p>Brown beans, cooked with garlic, lemon juice, parsley and olive oil</p>	<p>4,50 €</p>

Jawanih Maklieh	31. Jawanih Maklieh	6,00 €
Ailes de poulet rôties	Fried chicken wings with garlic and lemon juice	
Jawanih Mischwieh	32. Jawanih Maschwieh	6,00 €
Ailes de poulet grillées	Grilled chicken wings, served with garlic cream	
Killaj	33. Killaj	6,50 €
Tranches de fromage épicées et grillées dans du pain oriental	Cheese slices, seasoned and grilled in round flat loaf	
Araayes	34. Araayes	6,50 €
Steak d'agneau hachée, grillée dans du pain oriental	Lamb steak tartar with parsley, onions and Lebanese spices, grilled in round flat lo	

Plats végétariens

servis avec du riz libanais

Fasulieh Bizeit

Fèves, cuites
dans une sauce tomates, ail, épices

Bamih Bizeit

Okra à l'étouffé, à la sauce tomate,
oignon, ail, coriande, épices

Batata Harra

Pommes de terre aux deux chaleures,
et coulis de tomate épicé

Makali

Mélange de légumes frit,
composé d'aubergines, courgettes,
pommes de terre, poivrons, carottes

Vegetarian Main Dishes

served with Lebanese rice

41. Fasulieh Bizeit

White beans, cooked in tomato sauce,
garlic and spices

11,50 €

42. Bamih Bizeit

Okra, cooked in tomato sauce, onions,
coriander and spices

12,50 €

43. Batata Harra

Fried potato dices,
cooked in tomato sauce, onions and
spices

12,50 €

44. Makali

Fried vegetables: eggplant, zucchini,
potatoes, bell peppers and carrots

13,50 €

Spécialités préparées au grill

au charbon de bois, servies avec
une crème extraordinaire d'ail

Lahm Mischwi

Brochettes d'agneau épicées

Kafta Mischwih

Brochettes d'agneau épicées hachées

Schisch Taouk

Brochettes de blanc de volaille marinées
Dans de l'huile, de l'ail et des épices
libanaises

Maschawi Mischakkaleh

Mélange grillé, composé d'agneau,
tatare d'agneau, poitrine de poulet

Riasch Ghanem

Côtelettes d'agneau tendres,
marinées

Farruj Mischwi

Cuisse de poulet tendre avec de l'ail,
épices libanaises

Plat de Shawarma

Emincé de poulet ou de veau avec
un mélange d'épices
servis avec des frites

Lebanese Barbecue Specialties

served with a special garlic cream

Lahm Mischwi

Lamb shish kebab with Lebanese spices

Kafta Mischwih

Lamb steak tartar with parsley, onions and
Lebanese spices

Schisch Taouk

Chicken breast filets on a skewer, marinated
with oil, garlic and Lebanese spices

Maschawi Mischakkaleh

Mix grill: lamb meat, lamb steak tartar and
chicken breast, decorated with colored
Lebanese bread, grilled on a charcoal grill

Riasch Ghanem

Tender, marinated lamb chops, decorated
with colored Lebanese bread, grilled on a
charcoal grill

Farruj Mischwi

Tender chicken leg (boneless) with garlic
and Lebanese spices

Shawarma Plate

Thin chicken with a special
mix of spices, served with
french fries and sala

13,90 €

12,90 €

13,90 €

14,90 €

14,90 €

13,50 €

12,50 €

Poissons & fruits de mer

Fish & Seafood

Samkeh Harra	60. Samkeh Harra	13,50 €
Filet de poisson dans une sauce forte et épicée, pignons de pin	Fish filet in a spicy sauce with pine nuts	
Dorado Royal	61. Dorado Royal	14,50 €
Dorado grillés servis avec deux différentes sauces et du pain libanais grillé	Grilled Dorado served with two different sauces and grilled libanese bread	
Kraydis	62. Kraydis	18,50 €
Crevettes marinées, grillées ou frit à la libanaise	King prawns in a special marinade, grilled or fried, served with a special, homemade cocktail sauce	

Desserts

Desserts

Muhallabieh	80.	Muhallabieh	4,50 €
Flanc libanais à l'eau de rose, décoré avec des pistaches moulues, amandes, raisins secs, pignons de pin		White, Lebanese rose water pudding, decorated with ground pistachio, almonds, raisins and pine nuts	
Baklawa	81.	Baklawa	4,50 €
Sélection degâteaux orientaux		Selection of different oriental pastries	
Salatet Fawakih	82.	Salatet Fawakih	5,50 €
Salade de fruits, fait-maison		Fruit salad »à la maison«	

The Mira Mir Team thanks you and enjoy you meal
L'équipe de Mira Mir vous remercie pour votre
Visite et vous souhaite bonne appétit.