



byblos
Cocina Árabe



Sabores del Líbano



MESÓN LIBANÉS

Es el menú de degustación de la casa. La tradición familiar más exquisita del Líbano con cuatro meze más plato fuerte y postre, con pan árabe, una copa de vino o bebida sin licor. Servido en el restaurante o para llevar. Con los platos de la carta o sorpresas de la abuela según lo mejor que encontremos en el mercado.

PRECIO POR PERSONA \$60.000





byblos
Cocina Árabe

LA COCINERA

ان مجالات

La cocinera de las recetas de este restaurante está a miles de kilómetros, pero todos los días habla con su hijo muchas veces para compartir sus secretos de abuela. Ella misma se encarga de escoger todos los condimentos, especias y otros ingredientes necesarios para poder hacer auténtica cocina casera libanesa y árabe, en sus versiones que se han transmitido por varias generaciones, porque esta familia lleva la cocina en la sangre y el respeto sagrado por el oficio. En Byblos sentirá el verdadero espíritu libanés en su mejor expresión culinaria.

LOS INGREDIENTES

المكونات

Los Ingredientes como salsas, almibares, esencias, dulces, tahinah, aderezos, especias, condimentos, aceitunas, frutos secos, quesos, grasa y ghee de cordero, aceite de oliva, galletas, frijoles, trigo, confituras y encurtidos nos llegan del Líbano; carnes, pescados, mariscos, vegetales, frutas y hierbas son orgullosamente colombianos. El pan por supuesto lo hacemos aquí.



REPÚBLICA LIBANESA

La montaña de los perfumes



Un país sorprendente con el Mediterráneo a un lado y grandes cadenas montañosas, parece suspendido entre el cielo y el mar. Una tierra privilegiada por su variada geografía, paisajes, cultura, historia, contrastes, verdes praderas, viñedos, montañas nevadas, colinas, densos bosques, exuberantes valles y paisajes memorables, pero lo más interesante que descubre cuando lo visita es que hasta en su cocina es un país que vive en varias épocas al mismo tiempo.



Por su ubicación estratégica en el medio oriente mediterráneo era paso obligado de las caravanas de comerciantes europeos, africanos y asiáticos, ya que este es el único país del mundo entre tres continentes ricos en cultura gastronómica. El bello país que acoge con inmenso cariño sus visitantes cuenta con unos 4.000.000 habitantes. El idioma oficial es el árabe y su moneda la libra libanesa. Su rica cultura proviene de la convivencia de 18 comunidades y allí sobresale la cocina de Byblos, cuna y capital de los fenicios.



Entradas

PLATOS PARA COMPARTIR



Kibbeh

Dos unidades con tahinah y picadillo de vegetales.

\$ 8.000



Falafel

Cuatro croquetas de garbanzos con salsa tarator.

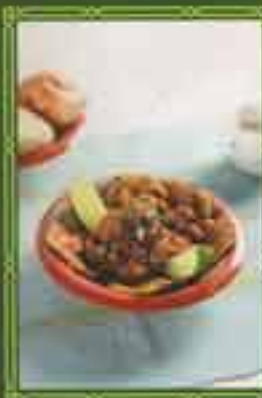
\$ 7.000



Kibbeh naia

Kibbeh crudo.

\$ 8.000



Berenjenas y coliflor

fritas con tahinah.

\$ 9.000



Hummus

Puré de garbanzos con tahinah.

\$ 9.000



Tabouleh

Ensalada de hierbas vegetales frescos y trigo.

\$ 8.000



Manakiche

Pan asado con una combinación de carne, cebolla y zatar.

\$ 8.000



Baba ganuche

Puré de berenjenas ahumadas a la parrilla.

\$ 9.000



Labneh

Queso crema libaneses de yogur de oveja.

\$ 9.000

Entradas

Una antigua tradición libanesa que consiste en empezar las comidas con una selección de aperitivos o entradas para compartir. Usualmente se sirve con pan árabe, vino o alguna bebida típica.



Sambousek

Tres unidades con camarones, espinaca o carne.

\$ 9.000



Warak inab y malfuf

Tres rollos de paira y tres de repollo con yogur con menta.

\$ 10.000



Shanklish

Queso libaneses con tomate y cebolla junca.

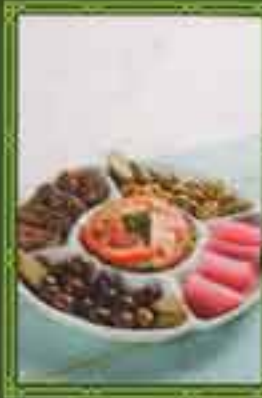
\$ 12.000



Hummus blahme

Puré de garbanzos con carne.

\$ 13.000



Kabiz

Combinación de encurtidos libaneses. Aceitunas, nabos, pepinos y ajíes.

\$ 14.000



Pizza kudras

Berenjena, calabazín, coliflor, tomate, aceituna, cebolla, zatar y queso.

\$ 12.000



Pizza faruj

Pollo, cebolla, zatar y queso.

\$ 12.000

Pizza lajan

Solomitu de res, cebolla, zatar y queso.

\$ 12.000

Combinación de tres mezze.

\$ 20.000

Canasta con pan árabe.

\$ 4.000

Cazuelas

CON PAN ÁRABE TOSTADO



Shurbat judar

Verduras de las montañas nevadas.

\$ 11.000



Shurbat adas

Lentejas con acelgas al limón.

\$ 12.000



Hummus laban

Garbanzo con yogur sobre pan tostado.

\$ 13.000



Fasulieh ganam

Frijoles blancos importados del Líbano con cordero.

\$ 26.000

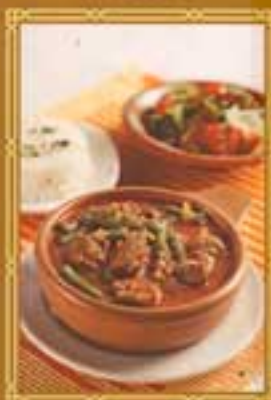
(Media porción. \$ 14.000)



Berenyan laban

Berenjenas con yogur sobre pan tostado.

\$ 13.000



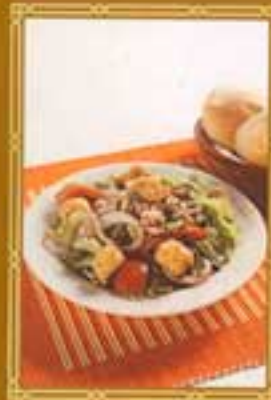
Fasulia jadra

Habichuelas, tomate y carne de cordero acompañada con arroz y ensalada.

\$ 21.000

Ensaladas

CON PAN ARABE TOSTADO



Ensalada mediterránea

Con calamar, camarones y croutones de robalo.

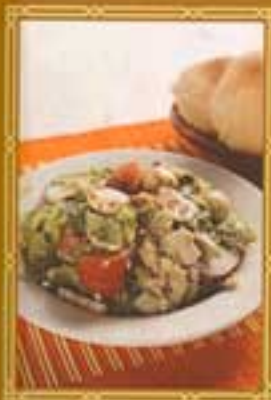
\$ 22.000



Ensalada libanesa

Con pollo y pan pita.

\$ 19.000



Ensalada Byblos

Variación de legumbres con queso shanklis.

\$ 19.000



Fatouche

Ensalada de lechugas, rábano, tomate, pepino y pan frito árabe.

\$ 18.000



Fuertes

La cocina árabe es la cocina tradicional de los países que se encuentran entre la Península Arábiga y el norte de África, aunados por un idioma común pero con unas culturas diversas que enriquecen sus platos.



Berenyan machel

Berenjenas rellenas con carne molida y arroz.

\$ 21.000



Siyadie

Pescado con arroz, ensalada y piñones.

\$ 34.000



Kafta al horno

Tortilla de carne con condimentos árabes, tomate, cebolla y papa con sus jugos.

\$ 22.000



Riz trablus

Arroz con langostino y pollo asado al carbón y vegetales salteados.

\$ 30.000



Riz pilah

Arroz vegetariano con variedad de vegetales.

\$ 21.000



Maklubeh

Arroz con berenjenas y carne de res o acompañado de ensalada.

\$ 26.000



Cous cous

Con salsa de tomate, pollo y verduras.

\$ 22.000



Riz faruj lozz

Arroz con pollo y almendras. Acompañado con ensalada.

\$ 20.000



Riz yadra

Arroz con lentejas y cebollas fritas acompañado con ensalada.

\$ 15.000



Mixto byblos

Arroz árabe, kibbeh, labne y Shish kebab de pollo o res y ensalada, warak inab y malfuf.

\$ 25.000



Mixto tripoli

Arroz árabe, fatouche, sambousek, hummus, falafel, shish kebab de pollo o carne, warak inab y malfuf.

\$ 25.000



Byblos vegetariano

Arroz árabe, tabule, labneh, baba ganuche, sambousek de espinaca y falafel.

\$ 19.000



Hay que resaltar que el concepto de comida en los países árabes está íntimamente ligado al de Hospitalidad, en muchos de los casos servir

Asados árabes



Shawarma con pollo, res o mixto.
Acompañado de lechuga hummus, salsa de ajo y papas a la francesa.
\$ 18.000



Shesh kebab de pollo
Brocheta de pechuga asada a la parrilla con arroz y ensalada árabe.
\$ 21.000



Shesh kebab de solomito
Brocheta de solomito con arroz y ensalada árabe.
\$ 23.000



Shesh kebab de kafta
Brocheta de carne molida con especias árabes, arroz y ensalada árabe.
\$ 23.000



Shesh kebab especial de langostinos
Brocheta aromatizada acompañada con ensalada salsa de ajo, tarator y arroz.
\$ 29.000



Faruj al fajem
Medio pollo con especias árabes a la parrilla, arroz con almendras, ensalada árabe y salsa de ajo.
\$ 26.000



Samak al fajem
Pargo a la parrilla con arroz y ensalada. (Sin picante o clásico)
\$ 32.500



Samak
Robalo al vapor, con frutos secos, arroz, ensalada, tarator y salsa de ajo
\$ 30.000



Lajan al fajem
solomito a la parrilla con especias árabes, vegetales y puré de papa.
\$ 30.000

Asados árabes



Entrecod el sultan
Lomo cuadrado, puré de papa, vegetales salteados.
\$ 25.000



Mixto damasco
Faruj al fajem, lajan al fajem y Fajed ganam.
\$ 30.000



Mixto libanes
Variedad de brochetas acompañadas de arroz, ensalada, hummus, salsa de ajo.
\$ 30.000

Se sirve según el número de personas.



Fajed ganam
Pernil de cordero asado a la parrilla acompañado de ensalada, arroz con piñones, pistachos y salsa de ajo.
\$32.500



Menú infantil



Mini shawarma
Pollo, res o mixto con ensalada árabe papas a la francesa, jugo en cajita y un dulce.
\$ 12.000



Mini pizza
Pollo o res con queso con papas a la francesa, jugo en cajita y un dulce.
\$ 12.000



Mini shesh kebab
Una brocheta de pollo o res con papas a la francesa, 2 falafel, un jugo en cajita y un dulce.
\$ 12.000

Licores

CERVEZAS Y COCTELES

Club Colombia	4.500
Pilsen	4.500
Aguila	4.500
Aguila light	4.500
Peroni	7.000
Margarita	10.000
Tequila,coñitrea y zumo de limón.	
Recuerdo de Loxor	10.000
Arak, whisky,zumo de limón , soda.	
Yansun	10.000
Arak, limón,jengibre,coca-cola	
Noche en Beirut	10.000
Arak, curacao azul,jugo de piña y cerveza.	
Torre de Babel	10.000
Vodka,cherry brandy, botter.	
Daiquiri	10.000
Ron blanco, brandy,coñitreaa, limón.	
Cocteles árabes granizados	15.500
De limón, limón y ginger, manzana verde, mandarina o uva, con aguardiente arak libanés.	

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

	BOTELLA	MEDIA	COPA
Aguardiente libanés Arak	70.000		9.000
Whisky sello negro	168.000		11.500
Whisky Old parr		110.000	
Whisky Buchanan's	250.000		
Whisky bourbon Jim Bean	96.000		10.000
Macallan whisky de malta			18.500
Vodka Absolute		59.000	6.500
Vodka Monteskaya	65.500		5.500
Ron Medellin 8 años		45.300	5.000
Aguardiente antioqueño	45.800	25.000	3.500
Aguardiente antioqueño tapa azul	48.500	28.500	3.800
Tequila Sauza gold	85.000		5.500
Bailey's irish cream			8.500

Vinos

TINTOS

	BOTELLA	MEDIA
Altosur Malbec.	78.500	40.000
Montes selección limitada 70% Cabernet 30% Carmenera.	78.500	40.000
Montes selección limitada Pinot noir.	78.500	40.000
Familia Zuccardi reserva Cabernet sauvignon.	78.500	40.000
Altos las hormigas Malbec.	62.500	35.000
Altosur Merlot.	52.800	27.000
Lurton Malbec reserva.	85.000	45.000
Montes Alpha Syrah.	128.500	65.000
Zuccardi Q Tempranillo.	112.800	58.000

ROSADOS

	BOTELLA	MEDIA
Altosur Rosé Malbec.	52.800	28.000
Montes Cherub Rosé de Syrah.	78.500	40.000

BLANCOS

	BOTELLA	MEDIA
Altosur Sauvignon blanc.	52.800	27.000
Montes Cherub Chardonnay.	58.500	30.000
Lurton Pinot gris.	52.500	26.000

Postres

Pastelería y repostería perfecta para acompañar el café, el té y las bebidas árabes.



Rosa de Damasco
postre de natas con pasta filo.
\$10.000



Noche del libano
postre a base de queso, crema de leche, mermelada y pistachos.
\$ 9.500



Barazik
8 galletas de ajonjolí y pistacho.
\$10.000

Nammoura
8 galletas base de trigo, almendras y miel.
\$10.000

Badava
Pasta fina rellena de nueces, almendras y miel.
\$ 12.000

Greiba
8 galletas polvorosas de almendras.
\$10.000

Mamul
8 galletas rellenas de nueces.
\$10.000

Noche de Byblos
postre con cobertura de queso, relleno con crema de leche y nueces. Con cereza y miel.
\$ 7.000

Refrescantes

Jugos con azahar o esencia de rosas 5.000
Mandarina, uva, mango, mango viche, fresa, mora, guanabana.

Agua y Gaseosas 2.200
Postobón y Coca-cola.

Nuestros servicios

El bazar de las delicias

Productos exquisitos recién llegados del Líbano, además pan recién horneado, kibbeh y gran parte de los platos congelados para que usted los termine en casa y se pueda llevar el auténtico sabor libanés.

Catering

El restaurante en su mesa. Le organizamos y atendemos sus eventos sociales y empresariales a la manera auténtica libanesa.