

Servita  
dall'apertura  
alle 10:30

## COLAZIONI SALATE SALTY BREAKFAST

From Opening to 10:30

### Il Beiruty

*The Beiruty*

Hummus\*, falafel\*, salsa tahina\*, rapa marinata, peperoncino marinato, pomodorini, ceci, harissa verde, paprika dolce, prezzemolo

Hommos\*, falafel\*, tahina sauce\*, pickled turnip, pickled chilli pepper, cherry tomatoes, chickpeas, green harissa\*, sweet paprika, parsley

€ 15.00

### Shakshuka Uova & Feta

*Shakshuka Egg & Feta*

Shakshuka, uova, sommacco, feta, peperoncino marinato, prezzemolo, pane libanese

Shakshuka, sumac eggs, feta cheese, pickled chilli pepper, parsley, warm flatbread

€ 16.50

### Shakshuka Uova & Salsiccia di Manzo

*Shakshuka Egg & Lamb Sausage*

Shakshuka, uova, sommacco, feta, salsicce libanesi, peperoncino marinato, prezzemolo, pane libanese

Shakshuka, sumac eggs, feta cheese, Lebanese sausages, pickled chilli pepper, parsley, warm flatbread

€ 16.50

### Comptoir Breakfast Wrap

Wrap con Salsicce Libanesi, Shakshuka, Pomodoro fresco e Coriandolo  
Wrap with Lebanese Sausages, Shakshuka, fresh Tomato and Coriander

€ 9.50

### Colazione Completa Libanese

*Lebanese Full Breakfast*

Salsicce libanesi, il nostro Beiruty hummus\*, funghi champignon, halloumi, uovo fritto con sommacco, pomodoro alla griglia & la nostra classica batata harra servita con pane caldo

Lebanese sausages, our Beiruty hommos\*, mushrooms, halloumi, fried egg seasoned with sumac, chargrilled tomato & our classic batata harra served with warm flatbread

€ 19.00

### Colazione Completa Libanese Vegetariana

*Veggie Lebanese Full Breakfast*

Il nostro Beiruty hummus\*, funghi champignon, falafel\* croccanti, uovo fritto con sommacco, pomodoro alla griglia & la nostra classica batata harra servita con pane caldo

Our spiced hommos\*, mushrooms, crispy falafel\*, fried egg seasoned with sumac, chargrilled tomato & our classic batata harra with warm flatbread

€ 18.00

### Salmone e Uova Strapazzate

*Scrambled Egg with smoked salmon*

Salmone affumicato\*, uova, feta, sommacco, prezzemolo, melograno, pane libanese

Smoked salmon\*, eggs, feta cheese, sumac, parsley, pomegranate, warm flatbread

€ 18.00

## COLAZIONI DOLCI SWEET BREAKFAST

From Opening to 10:30

### \*Croissant vuoto

*\*Plain Croissant*

€ 2.20

### Girella\*all'uvetta con Miele, Melograno e Pistacchio

*Sultana Swirl\* with Honey, Pomegranate and Pistachio*

€ 3.50

### Frolla\* al Cioccolato\* e Tahina, Sesamo, Meringhe e Menta

*Chocolate\* and Tahina Tart\*, Sesame, Meringues and Mint*

€ 6.00

### Croissant\* al Cioccolato\* e Tahina

*Chocolate\* and Tahina Croissant\**

€ 4.00

### Croissant\* con Crema di Datteri\* e Petali di Rosa

*Croissant\* with Dates Cream\* and Rose Petals*

€ 4.00

### Frolla\* con Crema\* al profumo di Arancia e Frutta fresca

*Fresh fruit tart\* with Orange scented Cream\**

€ 6.00

### Frolla\* con Crema di Formaggio, Petali di Rosa e Datteri

*Rose Petals and Dates Tart\* with Cream Cheese*

€ 6.00

### Cheesecake al Mango e Vaniglia

Guarnita con uno strato di mango dolce, semi di melograno e pistacchi  
Mango & Vanilla Cheesecake (Topped with a layer of sweet mango, pomegranate seeds & pistachios)

€ 9.00

### Selezione di Baklawa

Dolcetti di pasta filo croccanti ricoperti di noci e miele  
Baklawa Selection (Sweet & crisp filo puff pastry pieces layered with nuts & honey)

€ 7.00

### Brownie al cioccolato\*

*Chocolate Brownie\**

€ 9.00

Elenco completo ingredienti, caratteristiche e allergeni nel Libro Ingredienti  
Complete list of ingredients, characteristics and allergens in the Ingredients Book

\*Prodotto Surgelato/Congelato all'origine  
\*Frozen Product at source

Servizio € 2.50  
Service € 2.50

## COMPTOIR LIBANAIS

# FLAVOURS OF LEBANON, MIDDLE EAST & NORTH AFRICA

Comptoir Libanais came from my love of Lebanese food, I enjoy sharing good food: food that's healthy, delicious and above all simple and colourful.

This is what I want to do; open a canteen that is accessible to everyone in terms of affordability & atmosphere, but most of all a place that will celebrate the warmth and tastes of both Middle Eastern and North African culture.

A lot of the dishes are a taste of home, dishes I learned to make from my mum growing up. I believe some of our most important memories, are connected with food, and a special meal can live on in our mind for years to come.

Founder - Comptoir Libanais *Tony Kitous xxx.*

Baby Tony Kitous

Mama Zohra



PENSATI PER LA CONDIVISIONE

## MEZZE DA CONDIVIDERE

### MEZZE TO SHARE

#### Zuppa di Lenticchie

*Lentil Soup*

Zuppa abbondante servita con pane caldo libanese

*Hearty soup served with warm flatbread*

€ 9.00 / VG

#### Batata Harra

*Batata Harra*

Patate\* speziate con aglio, pomodoro, peperoni, sommacco e coriandolo fresco

*Spiced potatoes\* with garlic, tomato, peppers, sumac & fresh coriander*

€ 8.00 / VG

#### Falafel

*Falafel*

Polpette\* croccanti di ceci, coriandolo e prezzemolo, guarnite con salsa tahina\*

*Crisp chickpea patties\* coriander & parsley finished with tahina sauce\**

€ 9.00 / VG

#### Fattoush

*Fattoush*

Insalata libanese mista, leggera e fresca, con condimento di melassa di melograno e pane croccante

*Light & fresh mixed Lebanese house salad with pomegranate molasses dressing and crispy bread*

€ 9.00 / VG

## DALLA GRIGLIA

### GRILLS

#### Kofta di Agnello

*Lamb Kofta*

Agnello macinato alla griglia\*, erbe aromatiche, cipolla e spezie\*

*Grilled ground lamb\*, herbs, onion & spices\**

€ 25.00

#### Taouk di Pollo

*Chicken Taouk*

Petto di pollo grigliato marinato\* con aglio e timo fresco

*Marinated grilled chicken\* breast with garlic & fresh thyme*

€ 21.00

#### Hummus\*

*Hommos\**

Ceci e tahina, servito con pane caldo libanese

*Chickpeas and tahina, served with warm flatbread*

€ 9.00 / VG

#### Baba Ghanuj\*

*Baba Ghanuj\**

Salsa di melanzane affumicate e tahina, servite con pane caldo libanese

*Blended smoked aubergine & tahina dip served with warm flatbread*

€ 10.00

per quando sei indeciso...

## MEZZE

### MEZZE PLATTER

Hummus\*, Baba Ghanuj\*, Tabbouleh, Falafel\*, Samboussek\* al formaggio, Pane caldo Libanese & Sottaceti

*Hommos\*, Baba Ghanuj\*, Tabbouleh, Falafel\*, Cheese Samboussek\*, Warm flatbread & Pickles*

• Per Uno •

FOR ONE

€ 19.00 / V

• Per Due •

FOR TWO

€ 35.00 / V

#### Mix di Sottaceti Libanesi

*Mix of Lebanese Pickles*

€ 5.00 / VG

#### Olive Marinate

*Marinated Olives*

€ 6.00 / VG

#### Halloumi & Pomodoro

*Halloumi & Tomato*

Servito con olive Kalamata e menta fresca

*Served with Kalamata olives & fresh mint*

€ 11.00 / V

#### Samboussek al Formaggio

*Cheese Samboussek*

Fagottini\* ripieni di formaggio fuso e salsa alla menta

*Pastry parcels\* filled with melted cheese & mint sauce*

€ 9.00

#### Tabbouleh

*Tabbouleh*

Insalata tradizionale mediorientale preparata con prezzemolo fresco tritato, quinoa, pomodoro, menta e cipolla

*Traditional Middle Eastern salad made with freshly chopped parsley, quinoa, tomato, mint & onion*

€ 9.00 / VG

## COMPTOIR WRAP AL PIATTO

### COMPTOIR WRAP PLATTERS

#### Kofta di Agnello

*Lamb Kofta*

Agnello\* macinato speziato con hummus\*, cetriolo sottaceto, cipolla e pomodoro

*Spiced ground lamb\* with hommos\*, pickled cucumber, onion & tomato*

€ 22.00

#### Halloumi

*Halloumi*

Halloumi grigliato e marinato con olio extra vergine di oliva, pomodoro e menta fresca

*Marinated grilled halloumi with extra virgin olive oil, tomato & fresh mint*

€ 18.00

Il tutto servito con hummus\* e insalata Comptoir

All served with hommos\* & Comptoir salad

#### Taouk di Pollo

*Chicken Taouk*

Petto di pollo grigliato marinato\* con salsa all'aglio, cetriolo sottaceto e pomodoro

*Marinated grilled chicken\* breast with garlic sauce, pickled cucumber & tomato*

€ 18.00

#### Falafel

*Falafel*

Polpette\* di ceci croccanti con tahina\*, pomodoro, rape sottaceto e prezzemolo

*Crisp chickpea patties\* with tahina\*, tomato, pickled turnips & parsley*

€ 18.00

Se vuoi aggiungere Batata Harra +€ 8.00 o Patatine fritte\* +€ 6.00  
..... If you want to add Batata Harra +€ 8.00 or Fries\* +€6.00 .....

## INSALATE SALADS

Accompagnate da pane libanese e salsa Mama Zohra  
Topped with warm flatbread & Mama Zohra Sauce

#### Mama Zohra

Insalatona Libanese con Pollo grigliato e marinato\* con feta

*Marinated grilled chicken\*, feta & Lebanese salad*

€ 18.00

#### Falafel

Insalatona Libanese con Polpetta\* croccanti di ceci

*Crisp chickpea pattie\* & mixed Lebanese salad*

€ 18.00 / VG

## TAGINES

Stufati a cottura lenta serviti con cous cous, riso vermicelli o quinoa

*Slowed-cooked stews served with couscous, vermicelli rice, or quinoa*

#### Melanzana

*Aubergine*

Melanzane, pomodoro, cipolla e ceci

*Aubergine, tomato, onion & chickpeas*

€ 20.00 / VG

#### Pollo e Olive Verdi

*Chicken & Green Olive*

Pollo, carote, limone candito e olive verdi

*Chicken, carrots, lemon confit & green olives*

€ 22.00

## CONTORNI SIDES

#### Patate fritte\* & Salsa all'Aglio

*Fries\* & Garlic Dip*

€ 6.00 / V

#### Cous Cous

*Cous Cous*

€ 6.00 / VG

#### Riso Vermicelli

*Vermicelli Rice*

€ 6.00 / VG

#### Quinoa

*Quinoa*

€ 6.00 / VG

#### Batata Harra

*Batata Harra*

€ 8.00 / VG

#### Pane caldo libanese

*Warm flatbread*

€ 1.50

## DESSERTS

#### Cheesecake al Mango & Vaniglia

*Mango & Vanilla Cheesecake*

Guarnita con uno strato di mango dolce, semi di melograno e pistacchi

*Topped with a layer of sweet mango, pomegranate seeds & pistachios*

€ 9.00 / V

#### Brownie al Cioccolato\* con Gelato

*Chocolate Brownie\* with Ice Cream*

€ 9.00

#### Selezione di Baklawa

*Baklawa Selection*

Dolcetti di pasta fillo croccanti ricoperti di noci e miele

*Sweet & crisp filo puff pastry pieces layered with nuts & honey*

€ 7.00 / V

#### Gelato alla Vaniglia con Pistacchio e Petali di Rosa

*Vanilla Ice Cream with Pistachio and Rose Petals*

€ 7.00

#### Panna cotta libanese

*Lebanese panna cotta*

€ 9.00 / V

Elenco completo ingredienti, caratteristiche e allergeni nel Libro Ingredienti  
Complete list of ingredients, characteristics and allergens in the Ingredients Book

\*Prodotto Surgelato/Congelato all'origine  
\*Frozen Product at source

Servizio € 2.50  
Service € 2.50

Elenco completo ingredienti, caratteristiche e allergeni nel Libro Ingredienti  
Complete list of ingredients, characteristics and allergens in the Ingredients Book

\*Prodotto Surgelato/Congelato all'origine  
\*Frozen Product at source

Servizio € 2.50  
Service € 2.50