

COLAZIONI SALATE

SALTY BREAKFAST

From Opening to 10:30

Servita
dall'apertura
alle 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 & Beef 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

Servita
dall'apertura
alle 10:30

*Croissant vuoto

*Plain Croissant

Girella*all'uvetta con Miele, Melograno e Pistacchio

Sultana Swirl* with Honey, Pomegranate and Pistachio

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

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

Croissant* al Cioccolato* e Tahina / Pistacchio* / Crema* pasticcera

Chocolate* and Tahina Croissant* / Pistachio* / Custard Cream*

Croissant* con Crema di Datteri* e Petali di Rosa

Croissant* with Dates Cream* and Rose Petals

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

Fresh fruit tart* with Orange scented Cream*

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

Rose Petals and Dates Tart* with Cream Cheese

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)

Selezione di Baklawa

Dolcetti di pasta fillo croccanti ricoperti di noci e miele

Baklawa Selection (Sweet & crisp filo puff pastry pieces layered with nuts & honey)

Brownie al cioccolato*

Chocolate Brownie*

€ 3.00

€ 4.00

€ 8.00

€ 4.50

€ 4.50

€ 8.00

€ 8.00

€ 9.00

€ 7.00

€ 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.



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

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, Labneh, Pane caldo Libanese & Sottaceti

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

• Per Uno •

FOR ONE

€ 19.00/ VG

• Per Due •

FOR TWO

€ 35.00 / VG

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 BURGERS

Serviti con Patate Fritte e Burger Sauce*

Served with fries and burger sauce*

Hamburger di Agnello Speziato € 22.00

Spiced Lamb Burger

Pane*, salsa burger, lattuga, pomodoro, kofta di agnello*, cetrioli, cipolla rossa, peperone

Bread, burger sauce, lettuce, tomato, lamb kofta*, cucumbers, red onion, pickles*

Hamburger di Pollo Speziato € 20.00

Spiced Chicken Burger

Pane*, salsa burger, lattuga, pomodoro, kofta di pollo*, cetrioli, cipolla rossa, peperone

Bread, burger sauce, lettuce, tomato, chicken kofta*, cucumbers, red onion, pickles*

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

RICE BOWLS

Bowl di Pollo Shawarma

Chicken Shawarma Bowl

Mix di riso vermicelli, ceci e tagine di ceci, pollo marinato shawarma, cipolla fritta, harissa* rossa e verde, peperoni, paprica dolce, prezzemolo, salsa all'aglio, salsa Mama Zohra, insalata di cavolo

Mix of vermicelli rice, chickpeas and chickpeas tajine, shawarma marinated chicken, fried onion, red and green harissa, pickles, sweet paprika, parsley, garlic sauce, Mama Zohra sauce, cabbage salad*

€ 23.00

Bowl di Kofta di Agnello

Lamb Kofta Bowl

Mix di riso vermicelli, ceci e tagine di ceci, kofta di agnello*, cipolla fritta, harissa* rossa e verde, peperoni, paprica dolce, prezzemolo, salsa tahina*, salsa Mama Zohra, insalata di cavolo

Mix of vermicelli rice, chickpeas and chickpeas tajine, lamb kofta, fried onion, red and green harissa*, pickles, sweet paprika, parsley, tahina sauce*, Mama Zohra sauce, cabbage salad*

€ 25.00

Il tutto servito con hummus* e insalata Comptoir

All served with hommos* & Comptoir salad

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

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

Accompagnate da pane libanese e salsa Mama Zohra

Topped with warm flatbread & Mama Zohra Sauce

SALADS

Mama Zohra

Insalatona Libanese con Pollo grigliato e marinato* con feta

Marinated grilled chicken, feta & Lebanese salad*

€ 18.00

Falafel

Insalatona Libanese con Polpette* croccanti di ceci

Crisp chickpea pattie & mixed Lebanese salad*

€ 18.00 / VG

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

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

Bowl di Falafel

Falafel Bowl

Mix di riso vermicelli, ceci e tagine di ceci, falafel*, cipolla fritta, harissa* rossa e verde, peperoni, paprica dolce, prezzemolo, salsa tahina*, insalata di cavolo

Mix of vermicelli rice, chickpeas and chickpeas tajine, falafel, fried onion, red and green harissa*, pickles, sweet paprika, parsley, tahina sauce*, cabbage salad*

€ 23.00

TAGINES

Stufati a cottura lenta serviti

con cous cous, riso vermicelli o quinoa

Slowed-cooked stews served

with couscous, vermicelli rice, or quinoa

Moussaka di Melanzane

Moussaka 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

Gelato alla Vaniglia con Pistacchio e Petali di Rosa

Vanilla Ice Cream with Pistachio and Rose Petals

€ 7.00

Torta di Arance e Mandorle

Orange & Almond Cake

€ 9.00 / V