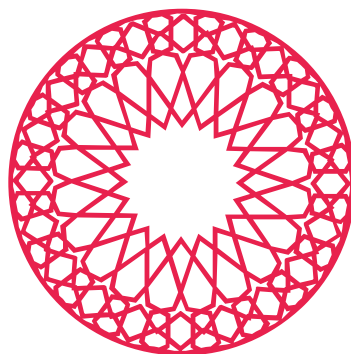


# Yalla

MIDDLE EASTERN KITCHEN



## — MEZZE / COLD MEZZE —

### Hummus tahini 25 zł

Hummus z oliwą z oliwek  
*Hummus with olive oil*

### Hummus nuts 29 zł

Hummus z orzechami nerkowca, pinii, laskowymi oraz migdałami  
*Hummus with cashew nuts, almonds, peanuts and hazelnuts*

### Baba ghannouj 27 zł

Pasta z grillowanego bakłażanu z tahini, jogurtem i oliwą z oliwek  
*Grilled aubergine paste with tahini, yoghurt and olive oil*

### Mouhammara 29 zł

Pasta z grillowanej papryki z orzechami włoskimi, cebulą, kminem rzymskim, pastą „harissa” i oliwą z oliwek  
*Grilled pepper paste with walnuts, onions, cumin, „harissa” and olive oil*

### Labneh 20 zł

Domowy twaróg w libańskim stylu z czosnkiem, świeżą miętą, oliwkami i oliwą z oliwek  
*Lebanese-style homemade quark cheese with garlic, fresh mint, olives and olive oil*

### Kafta naye 35 zł

Mielona wołowina z cebulą i pietruszką  
*Minced meat with onion and parsley*

### Tabboule 32 zł

Siekana pietruszka, kasza bulgur, pomidor, cebula, liście mięty z sosem na bazie oliwy z cytryną  
*Chopped parsley, bulgur, tomato, onion, mint leaves with lemon oil dressing*

### Fattouch 36 zł

Sałata rzymska, pomidor, ogórek, rzodkiewka, rukola, liście mięty, chrupiąca pita, dressing z granata  
*Romaine Lettuce, tomato, cucumber, radish, arugula, mint leaves, crispy pita, pomegranate molasses dressing*

Serwis 10% doliczany jest do rachunku od 4 osób  
*10% service will be charged to groups of 4 people.*

## — GORĄCE MEZZE / HOT MEZZE —

**Hummus lamb** 34 zł

Hummus z mieloną jagnięciną, orzechami i melasą z granatu  
*Hummus with minced lamb, nuts and pomegranate molasses*

**Hummus chorizo** 32 zł

Hummus z podsmażonym chorizo  
*Hummus with sauteed chorizo*

**Fatteh tahini** 32 zł

Gotowana cieciorka z pastą sezamową, bakłazanem, jogurtem, orzechami pinii, kolendrą i chrupiącą pitą  
*Chickpeas with sesame paste, roasted aubergine, yoghurt, pine nuts, coriander and crispy pita*

**Msakhan djej** 31 zł

Krokieciki z pity z kurczakiem, cebulą i sumakiem  
*Fried pita bread rolls with chicken, onion and sumac*

**Batata harra** 19 zł

Potrójnie gotowane chrupiące ziemniaki obtoczone w pikantnym ziołowym sosie  
*Triple cooked crispy potatoes coated with spicy herb sauce*

**Falafel** 27 zł

Smażone kulki z cieciorki z sosem sezamowym  
*Fried chickpeas balls with tahini sauce*

**Beef cubes** 49 zł

Kostki polędwicy wołowej, podsmażane z orzechami piniowymi i sokiem z cytryny  
*Beef sirloin cubes sauteed with pine nuts and lemon juice*

**Sambousik** 25 zł

Smażone ciasto nadziewane mięsem mielonym i orzechami  
*Fried dough stuffed with minced meat and nuts*

**Vege Sambousik** 25 zł

Pieczone ciasto nadziewane cebulą, szpinakiem, sumakiem i oliwą z oliwek  
*Baked dough stuffed with onions, spinach, sumac and olive oil*

**Rakakat cheese rolls** 26 zł

Ciasto filo nadziewane trzema rodzajami sera, cebulą i pietruszką  
*Filo dough stuffed with three cheeses, onion and parsley*

## GRILL

### Grilled tawouk

49 zł

Grillowane kawałki kurczaka podane z sosem toum i mieszanką biwaz, oraz potrójnie gotowanymi frytkami

*Chicken breast served with toum and biwaz mix with our fries*

### Grilled kafta

45 zł

Grillowana kofta podana z hummusem, mieszanką biwaz i grillowanymi warzywami

*Grilled kofta served with hummus, biwaz mix and grilled vegetables*

### Grilled lahme

89 zł

Grillowane kawałki wołowiny podane z frytkami, mieszanką biwaz, hummusem i grillowanymi warzywami

*Grilled beef cubes served with fries, biwaz, hummus and grilled vegetables*

### Grilled plater

145 zł

Plater z miksem mięs podawany z grillowanym pomidorem i cebulą na chlebie pita

*Mix grill plater served with grilled tomato and onion on a pita*



## DESERY / DESSERTS

### Creme brulle

24 zł

Z karmelizowanymi oliwkami

*With caramelized olives*

### Ashta and lebneh tartlette

24 zł

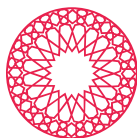
Tartletka pokryta serem, kremem labneh, polane miodem z orzechami, daktylami i rodzynkami

*A tartlette coved cheese with labneh cream topped with honey, nuts, dates and raisins*

Serwis 10% doliczany jest do rachunku od 4 osób  
*10% service will be charged to groups of 4 people.*

## — KAWY / COFFEE —

Espresso	10 zł
Espresso doppio	14 zł
Americano	14 zł
Cappuccino	13 zł
Flat white	17 zł



## — KAWA PO ARABSKU ARABIC COFFEE —

1-2 osoby / person	15 zł
3-5 osób / person	25 zł
6-8 osób / person	35 zł
9-12 osób / person	50 zł



## — HERBATY / TEA —

Czarna / <i>Black tea</i>	16 zł
Ziołowa pomarańczowa (miód, pomarańcza, szafran) / <i>Herbal orange (honey, orange, saffron)</i>	16 zł
Ziołowa cynamonowa (goździki, szafran) <i>Herbal cinnamon (cloves, saffron)</i>	16 zł
Szałwiowa (werbena cytrynowa, szafran) <i>Sage (lemon verbena, saffron)</i>	16 zł
Miętowa (trawa cytrynowa, szafran) <i>Mint (lemongrass, saffron)</i>	16 zł

Serwis 10% doliczany jest do rachunku od 4 osób  
*10% service will be charged to groups of 4 people.*

## — SOFT DRINKS —

Cola, Cola Zero, Fanta, Spite, Tonic Kinley 10 zł

### Woda / Water

gaz / niegaz / *still / sparkling*

0,33l 10 zł

0,75l 18 zł

### Sok / Juice

pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, porzeczkowy  
*orange, apple, grapefruit, currant*

10 zł

Red Bull

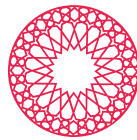
18 zł

Lemoniada klasyczna  
*Classic lemonade*

18 zł

Lemoniada smakowa  
*Flavored lemonade*

19 zł



Serwis 10% doliczany jest do rachunku od 4 osób  
*10% service will be charged to groups of 4 people.*



## KOKTAJLE AUTORSKIE SIGNATURE COCKTAILS

### Espresso Tahini

Rozbudzający i delikatny / Delicate and energetic

Havana especial / syrop tahini / doppio / galiano espresso

*Havana especial / tahini syrup / doppio / galiano espresso*

36 zł

### Call Me Habibi

Owocowy i zaskakujący / Fruity and suprising

Libański Arak / granat / orgeat pistacja

*Lebanese Arak / pomegranate / pistachio orgeat*

36 zł

### Lewant

Rześki i cytrusowy / Fresh and citrus

Malfy Blood Orange / grejpfrut / tymianek / prosecco / soda

*Malfy Blood Orange / grapefruit / thyme/ prosecco / soda*

36 zł

### Flavour Prince

Korzenny i owocowy / Spicy and fruity

Malfy Gin / hibiskus / cynamon / morela / soda

*Malfy Gin / hibiscus / cinamon / apricot / soda*

36 zł

### Parsley Fresher

Ziołowy i rześki / Herbal and fresh

Malfy Limone / lemon / parsley / cardamon / pepper

*Malfy Limone / cytryna/ pietruszka / kardamon / pieprz*

36 zł

### Zoolander

Deserowy i intensywny / Sweet and fruity

Libański Arak / marakuja / syrop tahini / orgeat pistacja

*Lebanese Arak / passion fruit / tahini syrup / pistachio orgeat*

36 zł

### Susnate

Owocowy i wytrawny / Fruity and dry

Malfy Rose / granat / gencjana / prosecco / soda

*Malfy Rose / pomegranate / gentiane/ prosecco / soda*

36 zł



## — KOKTAJLE KLASYCZNE — CLASSIC COCKTAILS

### Old Fashioned

Mocny i słodki / Strong and sweet

Chivas 12yo / cukier demerara / angostura  
*Chivas 12yo / demerara sugar / angostura*

39 zł

### Pornstar Martini

Miejski i porywczy / Metropolitan and sexy

Wódka waniliowa / marakuja / galiano autentico / prosecco  
*Vanilla vodka / passion fruit / galiano autentico / prosecco*

39 zł

### Pisco Sour

Owocowy i rześki / Fresh and fruity

Pisco peruwiańskie / sok z limonki / cukier / amargo chuncho / białko  
*Peruvian Pisco / lime / sugar / amargo chuncho / egg white*

39 zł

### Caipirinha

Rześki i tropikalny / Fresh and Tropical

Cachaca / sok z limonki / demerara / angostura  
*Cachaca / lime / demerara sugar / angostura*

39 zł

### Old Cuban

Rześki i wytrwany / Fresh and dry

Havana Especial / mięta / prosecco / angostura / sok z limonki / demerara  
*Havana Especial / mint / prosecco / angostura / lime / demerara sugar*

36 zł

### Hurricane by Yalla

Świeży i owocowy / Fresh and fruity

Havana Especial / marakuja / grejpfrut / tymianek / soda  
*Havana Especial / passion fruit / grapefruit / thyme / soda*

31 zł

### Negroni

Mocny i wytrawny / Strong and dry

Malfy / martini rosso / campari  
*Malfy / martini rosso / campari*

36 zł

Serwis 10% doliczany jest do rachunku od 4 osób  
*10% service will be charged to groups of 4 people.*



## Americano

Delikatny i wytrawny / Delicate and dry

Martini Rosso / campari / soda

*Martini Rosso / campari / soda*

29 zł

## Mai Tai by Yalla

Klasyczny i letni / Classic and summerly

Havana Especial / orgeat pistacja / sok z limonki / angostura

*Havana Especial / pistachio orgeat / lime / angostura*

29 zł

## Classic Sour

Klasyczny / Classic and sour

Podstawowy alkohol do wyboru / cytryna / cukier / białko / angostura

*Basic spirit of your choice / lemon / sugar / egg white / angostura*

29 zł

## Classic Spritz

Klasyczny i wytrawny / Classic and dry

Aperitif rosso / prosecco / Soda

*Aperitif rosso / prosecco / Soda*

36 zł



## WINA MUSUJAĆE

Family Collection 1995 Prosecco DOC Millesimato Brut Bio / NV Veneto / Italy // Grape variety: Glera	125 ml   25 pln 750 ml   160 pln
Counterpoint Brut / NV Riverland / Australia // Grape variety: Chardonnay, Pinot Noir	750 ml   120 pln
G.H. Mumm Grand Cordon / NV Champagne Brut / Champagne / France // Grape variety: Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier	100 ml   69 pln 750 ml   495 pln
G.H. Mumm Grand Cordon Rosé Brut / NV Champagne Brut / Champagne / France // Grape variety: Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier	750 ml   575 pln
G.H. Mumm ICE Extra Demi-Sec / NV Champagne Brut / Champagne / France // Grape variety: Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier	750 ml   595 pln
Perrier-Jouët Grand Brut / NV Champagne Brut / Champagne / France // Grape variety: Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier	750 ml   595 pln

## WINA BIAŁE

Chardonnay wine / NV Catalonia / Spain // Grape variety: Chardonnay	125 ml   16 pln 250 ml   30 pln 500 ml   55 pln
Spier Discover Chenin Blanc/ Sauvignon Blanc / 2021 Stellenbosch / South Africa // Grape variety: Chenin Blanc / Sauvignon Blanc	125 ml   18 pln 750 ml   90 pln
Rare Vinho Verde DOC / 2021 Lisboa / Portugal // Grape variety: Arinto / Loureiro / Trajadura	750 ml   110 pln
Kassatily Source Blanche / 2021 Muhafaza An-Nabattija / Liban // Grape variety: Sauvignon Blanc	750 ml   160 pln
Tonno Catarratto - Chardonnay Organic / 2021 Sicily / Italy // Grape variety: Chardonnay / Catarratto	125 ml   25 pln 750 ml   140 pln
Gasper Chardonnay / 2021 Goriška Brda/ Slovenia // Grape variety: Chardonnay, Rebula, Malvasia	750 ml   130 pln
Torres Waltraud Riesling / 2020 DO Penedes / Catalonia / Spain // Grape variety: Riesling	750 ml   190 pln

## WINA RÓŻOWE

Spier Discover Rose / 2021 125 ml | 18 pln  
Stellenbosch / South Africa // Grape variety: Pinotage 750 ml | 90 pln

## WINA CZERWONE

Merlot wine / NV 125 ml | 16 pln  
Catalonia / Spain // Grape variety: Merlot 250 ml | 30 pln  
500 ml | 55 pln

Imbuko Shartwood Pinotage Coffee / 2021 750 ml | 110 pln  
Western Cape / South Africa // Grape variety: Pinotage

Tonno Syrah / 2021 125 ml | 25 pln  
Sicily / Italy // Grape variety: Syrah 750 ml | 140 pln

Kassaflylly Source Rouge / 2021 750 ml | 160 pln  
Muhafaza An-Nabattijja / Liban // Grape variety: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

Mauro Gran Mauro Primitivo del Salento / 2020 750 ml | 160 pln  
Salento IGT / Puglia / Italy // Grape variety: Primitivo

Jean Leon Merlot - Petit Verdot 750 ml | 180 pln  
Penedès 3055 / 2019  
DO Penedes / Catalonia / Spain // Grape variety: Merlot, Petit Verdot

Coteaux Bourguignons Burgundy AOC / 2020 750 ml | 190 pln  
Burgundy / France // Grape variety: Pinot Noir / Cabernet Sauvignon

## WINA SŁODKIE I WZMACNIANE

Torres Floralis Moscatel Oro / NV 125 ml | 28 pln  
DO Penedes / Catalonia / Spain // Grape variety: Moscatel 750 ml | 170 pln

## WINA BEZALKOHOLOWE

Torres Natureo Muscat Alcohol FREE / NV 125 ml | 22 pln  
Catalunya / Spain // Grape variety: Moscatel de Alejandria 750 ml | 130 pln

Torres Natureo Syrah Rouge Alcohol FREE / NV 125 ml | 25 pln  
Catalunya / Spain // Grape variety: Syrah 750 ml | 150 pln