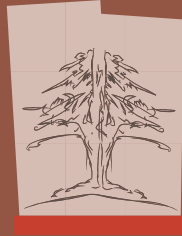




Kaslik

MENU





Kaslik

Według legendy, gdy Anioł wypędził Adama z Edenu, ten błąkał się w poszukiwaniu miejsca podobnego do tego, które utracił. Nie znalazł nic piękniejszego od doliny Bekaa zimą i gór libańskich latem. Od tej pory Liban zastąpił mu Rajski Ogród.

Czy już wtedy w cieniu cedrów Libanu unosił się zapach ziół i kardamonu, przepysznej jagnięciny, pieczonych bakłażanów i sezamu, a aromatyczne mezze, uwodziło zapachem orientu? Dziś, zapach orientu proponuje na wschodnim brzegu Wisły nasza restauracja serwująca specjały kuchni libańskiej w klimacie uroków malowniczego Kazimierza.

Zapraszamy do degustacji i życzymy smacznego
Ekipa Restauracji Kaslik

Rezerwacje **667 862 804** · 24-120 KAZIMIERZ DOLNY · ul. Nadrzeczna 24

***SUBSTANCJE ZAWIERAJĄCE ALERGENY:**

① Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe) i produkty pochodne

② Skorupiaki i produkty pochodne

③ Jajka i produkty pochodne

④ Ryby i produkty pochodne

⑤ Orzeszki ziemne (archaidowe i produkty pochodne)

⑥ Soja i produkty pochodne

⑦ Mleko i produkty pochodne

⑧ Orzechy tj. (*Amygdalus communis* L), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), nerkowce (*Anacardium occidentale*), orzechy

pekan (*Carya illinoensis/Wangenh/K.Koch*), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia trifolia*) i produkty pochodne

⑨ Seler zwyczajny i produkty pochodne

⑩ Gorczyca i produkty pochodne

⑪ Nasiona sezamu i produkty pochodne

⑫ Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂

⑬ Łubin i produkty pochodne

⑭ Mięczaki i produkty pochodne

Przystawki zimne

Hoummos ①⑪*	16
pasta z ciecierzycy z dodatkiem czosnku, sosu sezamowego i soku z cytryny, podawana z pitą	
Hoummos beiruty ①⑪*	18
pasta z ciecierzycy z dodatkiem czosnku, sosu sezamowego, soku z cytryny i papryki chili, podawana z pitą	
Hoummos z mięsem ①⑧⑪*	24
Hoummos serwowany z kawałkami smażonej jagnięciny i orzeszkami pini, podawany z pitą	
Moutabbal ①⑦⑪*	19
pasta z grillowanego bakłażana z dodatkiem sosu sezamowego i soku z cytryny, podawana z pitą	
Warak Inab ①⑦*	18
liście winogron nadziewane farszem z ryżem, pomidorami i świeżą natką pietruszki	
Labneh ①⑦⑪*	16
delikatny ser z jogurtu z zatarem i oliwą z oliwek, podawany z pitą	

Przystawki ciepłe

Falafel ①⑦⑪*	17
smażone kulki ciecierzycy z warzywami, serwowane z sosem sezamowym, podawane z pitą	
Kibbeh ①⑧*	24
smażone klulki z kaszy bulgur, nadziewane jagnięciną i orzeszkami pini, podawane z pitą	
Batata Harra	19
smażone ziemniaki z czosnkiem, papryką, papryczką chili i świeżą kolendrą	
Batinjan bil Rumman ⑦*	24
plastry bakłażana serwowane z jogurtem i owocem granatu	
Fatayer ①⑧*	19
libańskie pierożki nadziewane szpinakiem i orzeszkami pini	
Jawaneh ①③⑦⑪*	18
grillowane skrzydełka z kurczaka serwowane z sosem czosnkowym, podawane z pitą	
Wątróbka po libańsku ①*	20
smażona wątróbka drobiowa z melasą z granatów, podawana z pitą	
Arayes ①⑧*	22
mielone mięso jagnięce z orzeszkami pini, serwowane w grillowanej picie	
Ser Halloumi ①⑦*	24
grillowany ser owczo-kozi, podawany z pitą	
Kallaj ①⑦*	22
Ser halloumi z czarnymi oliwkami w grillowanej picie	
Ezmir Lamb ①*	22
duszone kulki jagnięce w sosie pomidorowym ze świeżymi ziołami i nutą pomarańczy, podawane z pitą	
Kiełbaski z grilla ①*	22
Grillowane pikantne cienkie kiełbaski z jagnięciny, podawane z pitą	
Krewetki koktajlowe ①②③*	25
smażone krewetki w ziołach z papryką chili, podawane z pitą	
Zestaw dla dwojga ①③⑦⑧⑪*	110
zestaw przystawek zimnych i ciepłych hoummos, moutabbal, tabbouleh, falafel, batata harra, kibbeh, jawaneh, podawane z pitą	

Sałatki

Tabbouleh ①*	18
sałatka narodowa z natki pietruszki	
Fattoush ①*	18
sałata, pomidor, natka pietruszki, sumak, świeża mięta, tostowana pita, melasa z granatów	
Sałatka grecka ⑦*	19
mix sałat, pomidor, ogórek, ser feta (kozi), oliwki kalamata	
Arnabit Mili	16
smażony kalafior z czosnkiem i sokiem z cytryny	

Dania z jagnięciny

Szaszłyk jagnięcy	49
grillowana marynowana jagnięcina w ziołach libańskich	
Kafta	44
grillowany mielony udziec jagnięcy z przyprawami	
Kastaleta	65
grillowany comber jagnięcy z kosteczkami	
Rarytas Szefa	65
grillowany filet z udźca jagnięcego	
<i>Dania z grilla podawane są z sałatką ze świeżych warzyw, pitą i sosami ①③*</i>	
Shawarma ①③⑧*	44
smażone kawałki jagnięciny z warzywami serwowane w tortilli, podane z sałatką ze świeżych warzyw oraz sosami	
Gicze jagnięce ①③	52
Pieczone gicze jagnięce w sosie pomidorowym z oliwkami, podane z sałatką ze świeżych warzyw i pitą	

Dania z drobiu

Shish Tawuk	35
grillowany szaszłyk drobiowy w marynacie cytrynowo-czosnkowej i ziołach	
Kafta	35
grillowana mielona pierś z kurczaka z warzywami i ziołami	
<i>Dania z grilla podawane są z sałatką ze świeżych warzyw, pitą i sosami ①③*</i>	
Shawarma ①③*	35
smażone kawałki piersi kurczaka z kardamonem, serwowane w tortilli podane z sałatką ze świeżych warzyw oraz sosami	

Dania KASLIK

Mix Grill	42
szaszłyk jagnięcy, shish tawuk, jagnięca lub drobiowa kafta	
Kaslik Mix Grill ②*	50
shish tawuk, szaszłyk jagnięcy, krewetki tygrysie	
Krewetki tygrysie ②③*	55
grillowane krewetki, w marynacie czosnkowo-cytrynowej ze świeża kolendrą	
<i>Dania z grilla podawane są z sałatką ze świeżych warzyw, pitą i sosami</i> ①③*	

Dania wegetariańskie

Moussaka ①*	34
pieczone plastry bakłażana z warzywami w sosie pomidorowym, serwowane z ryżem basmati	
Talerz wegetariański ①⑦⑪*	40
hoummos, moutabbal, tabbouleh, warak inab, falafel, batata harra, podawany z pitą	
Warzywa grillowane	30
bakłażan, cukinia, papryka, pieczarka, pomidor, cebula czerwona	
Zestaw dla dwojga ①⑦⑧⑪*	105
zestaw przystawek zimnych i ciepłych hoummos, moutabbal, falafel, tabbouleh, batata harra, fatayer, warak inab, podawany z pitą	

Zupy

Zupa krem z czerwonej soczewicy ①⑦*	14
z lekką jogurtu i tostowaną pitą	
Zupa Kaslik ①*	18
z grillowaną jagnięciną, kurczakiem i ciecierzycą, podawana z pitą	
Rosół ①⑨*	14
z makaronem i warzywami	
Chłodnik (Sezonowo) ⑦*	16
z awokado, arbuzem i serem feta	

Dania dla dzieci

Naleśniki ①③⑦*	14
z konfiturą truskawkową lub nutellą	
Nuggetsy Drobiowe ①⑦	18
serwowane z frytkami i mizerią	

Dodatki do dań

Kasza Bulgur ①⑪*	8
przyprawiona zątarem i szatwią	
Ryż z makaronem i kardamonem ①*	8
Frytki libańskie ③*	9
przyprawione świeżym tymiankiem, podawane z sosem czosnkowym	
Frytki	7
Pita ①*	3
Toum ③*	5
Krem czosnkowy	
Sos paprykowo-pomidorowy z chilli	5

Desery

Baklawa ①⑧*	14
ciasto filo z orzechami	
Mahalabia ⑦⑧*	14
pudding z wodą różaną, pistacjami i płatkami migdałów	
Deser lodowy ①③⑦⑧*	16
Atayef ①⑦⑧*	16
mini naleśniki drożdżowe z kremem Ashta, posypane pistacjami i polane syropem	
Ashta ⑦*	16
krem ashta z owocami, polany syropem z daktyli	

Napoje zimne KASLIK

Napoje zimne Kaslik

Jellab ⑧*	(0,3 l)	10
napój daktylowy z wodą różaną, orzechami pinii		
Ayran ⑦*	(0,3 l)	9
orzeźwiający napój z jogurtu i mięty		
Róża Ice Tea	(0,3 l)	12
mrożona bezkofeinowa herbata Rooibos z wodą różaną		
Cytryna Ice Tea	(0,3 l)	12
mrożona bezkofeinowa herbata Rooibos z sokiem z cytryny		
Kawa mrożona ⑦*		14
Imbir – Limonka	(0,3 l)	10
orzeźwiający intensywny napój z sokiem z limonki i kawałkami imbiru		
Lemoniada	(0,3 l)	10
z cytryną i miętą		
Świeży wyciskany sok	(0,3 l)	12
z pomarańczy		

Napoje zimne

Napoje zimne

Napoje niegazowane	(0,2 l)	6
napój grapefruitowy		
Napoje gazowane	(0,2 l)	6
Pepsi, Pepsi zero, Mirinda, 7Up, Schweppes		
Soki	(0,2l)	6
pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka		
Woda góraska Natura	(0,3 l)	5
gazowana lub niegazowana		
Woda DzbaneK	(1,0 l)	12
z cytryną i miętą		

Napoje gorące

Napoje gorące

Herbata Sir Willimam's		7
Herbata ze świeża miętą (zielona, czarna)		9
Herbata libańska		14
Herbata Rooibos bezkofeinowa		9
Kawa espresso		7
Podwójne espresso		12
Kawa Latte ⑦*		12
Kawa Cappuccino ⑦*		10
Kawa Parzona z arakiem		14
Kawa Parzona z kardamonem		12
Kawa Parzona z cynamonem		12

Likiery

Baileys	(40 ml)	10
Jagermeister	(40 ml)	10

Wódki

Finlandia	(40 ml)	10
Wyborowa	(40 ml)	8
Arak	(40 ml)	24

Whisky

Johnnie Walker Red	(40 ml)	15
Johnnie Walker Black	(40 ml)	20
Ballantines	(40 ml)	15
Jack Daniels	(40 ml)	20

Gin

Beefeater	(40 ml)	15
-----------	---------	----

Rum

Bacardi Black	(40 ml)	15
---------------	---------	----

Brandy

Stock	(40 ml)	13
Metaxa	(40 ml)	13

Piwo Beczkowe Perła	(0,5 l)	9
Piwo Beczkowe Perła	(0,3 l)	7

Piwo butelkowe

Perła Chmielowa	(0,5 l)	9
Perła Porter Bałtycki	(0,33 l)	9
Perła Niepasteryzowana	(0,5 l)	9
Perła Koźlak	(0,33 l)	8
Zwierzyniec Pils	(0,33 l)	8
Perła Miodowa	(0,5 l)	9
Żywiec Pszeniczne	(0,5 l)	10
Piwo bezalkoholowe	(0,33 l)	8
Cydr lubelski	(0,4 l)	10

Grzańce

Piwo grzane	(0,5 l)	15
Wino grzane	(0,3 l)	18

Liban jest krajem o silnych związkach z Francją. Już tylko ten fakt nakazuje nam szukać w Libanie win eleganckich, produkowanych ze znanych nam szczepów, poddawanych kupażowaniu. Dodajmy do tego idealne położenie geograficzne Libanu nad Morzem Śródziemnym, z winnicami na wzgórzach, co wpływa na obniżenie temperatury. Wapienno-gliniaste gleby są szczególnie życzliwe dla szczepów czerwonych. Nic zatem dziwnego, że Rzymianie doceniając tak dobre warunki około roku 150 n.e. właśnie w libańskim mieście Baalbek w Dolinie Bekaa zbudowali świątynie ku czci Bachusa, którego uważali za boga wina.

Wina libańskie

Chateau Kefraya BLANC DE BLANCS białe wytrawne 75 cl **130**

Szczepy: Chardonnay/Viognier

Pełne owocowych nut: mango, brzoskwiń i moreli, a także miodu, kwiatów akacji i bzu.

Chateau Kefraya MYST DE KEFRAYA różowe wytrawne 75 cl **120**

Szczepy: Cinsault

Bogaty bukiet ujawniający subtelne nuty melona, liczi i egzotycznych owoców zmieszane z nutami truskawek, brzoskwiń, czarnej porzeczki i róż

CHATEAU KEFRAYA czerwone wytrawne 75 cl **190**

Szczepy: Syrah/ Cabernet Sauvignon/ Mourverde

Aromat jest bardzo intensywny i skoncentrowany - wyczuwamy fiołki, wanilię, kokos, owoce leśne oraz nutę pieprzu. W tle całość wsparta o kręgosłup z dębiny. Smak bardzo bogaty, końcówka mięsista długa i intensywna.

Wina z krajów Morza Śródziemnego

Apelia Gold Label - Greek Wine Cellars - Grecja białe półsłodkie 75 cl **60**
10 cl **10**

W bukietcie wina wyczuwalne aromaty melona, bananów, owoców tropikalnych. W smaku owocowe zwieńczone delikatną słodyczą.

Apelia Black Label - Greek Wine Cellars - Grecja czerwone półsłodkie 75 cl **60**
10 cl **10**

Wino skomponowane z odmiany Savatiano, uprawianej na wyspie Peloponez. Przyjemny aromat melona, bananów i owoców tropikalnych. W smaku wyczuwalne owoce oraz słodycz na podniebieniu.

Bianco di Sicilia - I.G.T. Cantina Ronco - białe wytrawne 10 cl **10**
karafka 50 cl **45**

Odmiany: Chardonnay, Grecanico

Jasnożółtawa barwa z zielonkawymi refleksami. Aromat świeżych kwiatów i owoców tropikalnych. W smaku rześkie, świeże i przyjemne

Rosso di Sicilia - I.G.T. Cantina Ronco - czerwone wytrawne 10 cl **10**
karafka 50 cl **45**

Odmiany: Nero d'Avola, Sangiovese

Jasnoczerwona barwa. Aromat świeżych czerwonych owoców. W smaku delikatnie aksamitne.

Grillo - I.G.T. Sicilia, Vigneti Zabù, Włochy - białe wytrawne 75 cl **65**

Odmiany: Grillo

Wino o słomkowym kolorze. Wyczuwalne aromaty kwiatów, owoców egzotycznych. W ustach mineralne, lekko wytrawne z posmakiem owoców cytrusowych.

Syrah - I.G.T. Sicilia, Vigneti Zabù, Włochy - czerwone wytrawne 75 cl **75**

Odmiany: Syrah

Kolor rubinowy z fioletowymi refleksami, W ustach świeże, taniżne, pełne z posmakiem owoców i przypraw

Teperberg Vision białe wytrawne 75 cl **120**

Samson, Teperberg Family Winery 1870 Izrael

Odmiany: Chardonnay, Semillon

Jasnożółty kolor z zielonkawymi refleksami. Aromat świeżych owoców cytrusów połączony z aromatem kwiatów akacji. W smaku rześkie, owocowe z wyczuwalnymi mineralnymi akcentami.

Teperberg Vision czerwone wytrawne 75 cl **120**

Samson, Teperberg Family Winery 1870 Izrael

Odmiany: Cabernet Sauvignon, Petit Sirah

Ciemny rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. Złożony aromat dojrzałych ciemnych owoców z nutą kawy, tytoniu i przypraw. W smaku wyraźne, owocowe z wyczuwalnymi dymnymi akcentami oraz konfitur.

 www.kaslik.pl
 667 862 804
 restauracja@kaslik.pl
 [kaslik.kazimierzdolny](https://www.facebook.com/kaslik.kazimierzdolny)

REZERWACJE • 667 862 804

kaslik

24-120 Kazimierz Dolny • ul. Nadrzeczna 24