



FOOD & DRINK MENU



ASADO MEZZE & GRILL

Aleja KEN 21 / U1
02-797 Warszawa

☎ 500 872 747

✉ kontakt@asado.pl



Liban na talerzu

Zapraszamy do świata autentycznych smaków Libanu, gdzie tradycja spotyka nowoczesność. Nasze menu to hołd dla kulinarnych dziedzictw regionu, łączący świeżość śródziemnomorskich składników z intensywnością orientu.

W centrum naszej kuchni znajduje się mezze – bogaty wybór małych dań, które razem tworzą niepowtarzalną kompozycję smaków. Na stole znajdziesz hommos, mutabal, falafel, tabouli i soczyste grillowane mięsa.

To jedna z najzdrowszych kuchni świata, ale nie daj się zwieść – porcje są spore! Libańczycy wierzą, że dobry gospodarz nigdy nie pozwala gościom odejść głodnym, więc jeśli wszystko zniknie ze stołu, to znak, że... trzeba podać więcej.

Zanurz się w smakach Libanu i ciesz się prawdziwą ucztą!

Welcome to a world of authentic Lebanese flavors, where tradition meets modernity. Our menu pays tribute to the region's culinary heritage by blending the freshness of Mediterranean ingredients with the bold intensity of the Orient.

At the heart of our cuisine is mezze—a rich selection of small dishes that together create an unforgettable flavor experience. On your table, you'll find hommos, mutabal, falafel, tabouli, and juicy grilled meats.

Lebanese cuisine is known as one of the healthiest in the world—but don't be fooled, the portions are generous! Lebanese hospitality means a good host never lets guests leave hungry, so if everything disappears from the table, it's a sign that... more must be served.

Immerse yourself in the flavors of Lebanon and enjoy a true feast!



ZIMNE MEZZE | COLD MEZZE

*MEZZE MIX | 57,-

mix sześciu libańskich przystawek: hommos, mutabal, muhammara, labneh, wara 'enab i libańskie pikle

a mix of six lebanese appetizers: hommos, mutabal, muhammara, labneh, wara 'enab, and lebanese pickles

*HOMMOS | 22,-

pasta z cieciorke i tahini
chickpea and tahini paste

*HOMMOS BEIRUTI | 25,-

pasta z cieciorke, tahini, natki pietruszki i soku z cytryny
chickpea, tahini, parsley, and lemon juice paste

*MUTABAL | 25,-

pasta z grillowanego bakłażana i tahini
grilled eggplant and tahini paste

*LABNEH | 22,-

kremowy serek z dodatkiem warzyw i za'ataru
creamy cheese with vegetables and za'atar

*LABNEH HARRA | 26,-

pikantny, kremowy serek labneh z dodatkiem kaszy bulgur, warzyw i za'ataru
spicy creamy cheese with bulgur, vegetables, and za'atar

*MUHAMMARA | 29,-

pasta z grillowanej papryki, orzechów i melasy z granatu
grilled pepper, walnut, and pomegranate molasses paste

*podawane z chlebkiem pita / served with pita bread



wegetariańskie
vegetarian



wegańskie
vegan



bezglutenowe
gluten free



pikantne
spicy

ZIMNE MEZZE | COLD MEZZE

*MAKDOUS | 23,-

mini bakłażany faszerowane warzywami i orzechami
mini eggplants stuffed with vegetables and nuts

WARA 'ENAB | 25,-

liście winogron faszerowane ryżem
grape leaves stuffed with rice

LIBAŃSKIE PIKLE | 15,-

libańskie pikle w zalewie octowej
lebanese pickles in vinegar brine

MIX OLIVEK | 13,-

OLIVES

PITA CHIPS | 18,-

CHLEBEK PITA | 4,-

PITA BREAD

*podawane z chlebkiem pita / served with pita bread



wegetariańskie
vegetarian



bezglutenowe
gluten free





CIEPŁE MEZZE I HOT MEZZE

LAHMI BI AJIN | 35,-

paszteciki z ciasta francuskiego z mięsem wołowym
puff pastry patties with ground beef

*KAFTA W GRENADYNIE | 33,-

kafta smażona w melasie z granatu
kafta fried in pomegranate molasses

*FUL MUDAMMAS LIBAŃSKI | 29,-

brązowy bób w zalewie cytrynowo-czosnkowej
brown fava beans in lemon-garlic brine

*FUL MUDAMMAS EGIPSKI | 29,-

pasta z brązowego bobu i korzennych przypraw
brown fava bean paste with spices

KIBBEH | 30,-

pulpeciki z kaszy, warzyw, orzechów i mięsa wołowego
meatballs with bulgur, vegetables, nuts, and ground beef

*HOMMOS B LAHMI | 32,-

hommos z mięsem wołowym i migdałami
hommos with ground beef and almond

*podawane z chlebkiem pita / served with pita bread



wegetariańskie
vegetarian



wegańskie
vegan



bezglutenowe
gluten free



pikantne
spicy



halal

CIEPŁE MEZZE | HOT MEZZE

*HALLOUMI | 29,- 🌱

grillowane halloumi, podawane z ogórkiem i sosem thoum
grilled halloumi, served with cucumber and thoum sauce

BATATA HARRA | 24,- 🌱🔥

ziemniaki smażone w libańskich przyprawach, posypane świeżą kolendrą
fried potatoes with lebanese spices and fresh cilantro

MOZZARELLA STICKS | 31,- 🌱/🌱

mozzarella w panierce, podawana z sosem majonezowym asado
mozzarella sticks served with asado mayo dressing

KRAŻKI CEBULOWE | 22,- 🌱/🌱

podawane z sosem majonezowym asado
onion rings served with asado mayo dressing

FRYTKI | 15,- 🌱🌾

FRIES

FRYTKI Z BATATÓW | 21,- 🌱🌾

SWEET POTATO FRIES

*podawane z chlebkiem pita / served with pita bread



wegetariańskie
vegetarian



wegańskie
vegan



bezglutenowe
gluten free



pikantne
spicy



KREM Z SOCZEWICY

KREM Z POMIDORÓW

TABOULI

SAŁATKA LIBAŃSKA

SAŁATKA Z HALLOUMI

SAŁATKA Z KURCZAKIEM

FATTOUSH

ZUPY / SOUPS

KREM Z POMIDORÓW | 19,-

zupa z podsmażanych warzyw i pomidorów
creamy soup with sautéed vegetables and tomatoes

KREM Z SOCZEWICY | 19,-

zupa z czerwonej soczewicy i podsmażanych warzyw
creamy soup with sautéed vegetables and red lentils

SAŁATKI / SALADS

TABOULI | 29,-

sałatka z natki pietruszki, pomidorów, cebuli i kaszy bulgur
parsley, tomato, onion, and bulgur salad

FATTOUSH | 27,-

sałatka ze świeżych warzyw, melasy z granatu i pita chips
fresh vegetables salad with pomegranate molasses dressing and pita chips

SAŁATKA LIBAŃSKA | 25,-

sałatka ze świeżych warzyw, cebuli, sumaku i soku z cytryny
fresh vegetables salad with onion, sumac, and lemon juice

SAŁATKA Z KURCZAKIEM | 35,-

sałatka ze świeżych warzyw z grillowaną pierś z kurczaka
fresh vegetables salad with grilled chicken breast

SAŁATKA Z HALLOUMI | 45,-

sałatka ze świeżych warzyw z grillowanym halloumi
fresh vegetables salad with grilled halloumi



wegetariańskie
vegetarian



wegańskie
vegan



bezglutenowe
gluten free



pikantne
spicy



halal

DANIA MIĘSNE | MEAT DISHES

KAFTA | 55,-

grillowane kotleciki wołowe, sałatka libańska, sosy: tarator, harisa
do wyboru: frytki / ryż / kasza bulgur
grilled beef patties, lebanese salad, sauces: tarator, harisa
choice of: fries / rice / bulgur

SHISH TAUK | 55,-

szaszłyk z piersi kurczaka, sałatka libańska, sosy: thoum, harisa
do wyboru: frytki / ryż / kasza bulgur
chicken breast skewer, lebanese salad, sauces: thoum, harisa
choice of: fries / rice / bulgur

CASTALETA | 81,-

grillowane żeberka jagnięce, sałatka libańska, sosy: thoum, harisa
do wyboru: frytki / ryż / kasza bulgur
grilled lamb ribs, lebanese salad, sauces: thoum, harisa
choice of: fries / rice / bulgur

MIX GRILL | 69,-

kafta, shish tauk, castaleta, sałatka libańska, sosy: tarator, thoum, harisa
do wyboru: frytki / ryż / kasza bulgur
kafta, shish tauk, castaleta, lebanese salad, sauces: tarator, thoum, harrisa
choice of: fries / rice / bulgur

SHAWARMA | 55,-

doner wołowy, sałatka libańska, sosy: tarator, harisa
do wyboru: frytki / ryż / kasza bulgur
beef doner, lebanese salad, sauces: tarator, harisa
choice of: fries / rice / bulgur



bezglutenowe
gluten free

halal

DANIA WEGETARIAŃSKIE I VEGETARIAN DISHES

SMAŻONE WARZYWA



VEGE MIX



FALAFEL



SMAŻONE WARZYWA | 39,-

smażone: bakłażan, kalafior, cukinia, papryka; sałatka libańska
do wyboru: frytki  / ryż / kasza bulgur / *hommos
fried: eggplant, cauliflower, zucchini, peppers; lebanese salad
choice of: fries  / rice / bulgur / *hommos

*VEGE MIX | 45,-

halloumi, makdous, labneh, oliwki, sałatka
halloumi, makdous, labneh, olives, salad

*FALAFEL | 39,-

kotleciki z ciecior, świeże warzywa, libańskie pikle, hommos
chickpea patties, fresh vegetables, lebanese pickles, hommos

**podawane z chlebkiem pita / served with pita bread*



wegetariańskie
vegetarian



wegańskie
vegan



bezglutenowe
gluten free

***LIBAŃSKI MIĘSNY STÓŁ DLA DWOJGA | 190,-**
LEBANESE PLATTER FOR TWO

mix trzech grillowanych mięs podawany z libańską sałatką, hommosem i mutabalem. w zestawie oliwki, pikle oraz trzy sosy: sezamowy tarator, czosnkowy thoum i pikantna harisa. do wyboru frytki, ryż lub kasza bulgur.

a mix of three grilled meats served with lebanese salad, hommos, and mutabal. accompanied by olives, pickles, and three sauces: sesame tarator, garlic thoum, and spicy harisa. choice of fries, rice, or bulgur.



*podawane z chlebkiem pita / served with pita bread

 wegetariańskie / vegetarian  wegańskie / vegan  bezglutenowe / gluten free  halal

***LIBAŃSKI WEGETARIAŃSKI STÓŁ DLA DWOJGA | 190,-**
LEBANESE VEGE PLATTER FOR TWO

falafel, grillowane halloumi, smażone warzywa i libański bób, podawane z libańską sałatką, hommosem i mutabalem. w zestawie oliwki, libańskie pikle oraz trzy sosy: sezamowy tarator, czosnkowy thoum i pikantna harisa.

falafel, grilled halloumi, fried vegetables, and lebanese fava beans served with lebanese salad, hommos, and mutabal. accompanied by olives, lebanese pickles, and three sauces: sesame tarator, garlic thoum, and spicy harisa.



WRAPY MIĘSNE I MEAT WRAPS

SHAWARMA BEIRUT | 33,-

doner wołowy zawijany w pitę z natką pietruszki, czerwoną cebulą, ogórkiem piklowym, pomidorem, frytkami i sosem jogurtowo-sezamowym

do wyboru: łagodny lub pikantny

beef doner wrapped in pita with parsley, red onion, pickled cucumber, tomato, fries, and yogurt-tahini sauce

choice of: mild or spicy

SHISH TAUK BEIRUT | 33,-

grillowana pierś z kurczaka zawijana w pitę z piklowanym ogórkiem, frytkami i pastą czosnkową

do wyboru: łagodny lub pikantny

grilled chicken breast wrapped in pita with pickled cucumber, fries, and garlic paste

choice of: mild or spicy

KAFTA BEIRUT | 33,-

grillowane kotleciki wołowe zawijane w pitę z natką pietruszki, pomidorem, czerwoną cebulą i sosem jogurtowo-sezamowym

do wyboru: łagodny lub pikantny

grilled beef patties wrapped in pita with parsley, tomato, red onion, and yogurt-tahini sauce

choice of: mild or spicy



SHAWARMA BEIRUT



SHISH TAUK BEIRUT



KAFTA BEIRUT

WRAPY WEGETARIAŃSKIE I VEGETARIAN WRAPS

FALAFEL | 27,-

kotleciki z cieciorke zawijane w pitę ze świeżymi warzywami, miętą, piklami libańskimi i sosem jogurtowo-sezamowym lub vegan tahiną 

do wyboru: łagodny lub pikantny

chickpea patties wrapped in pita with fresh vegetables, mint, lebanese pickles, and yogurt-tahini sauce or vegan tahina 

choice of: mild or spicy

LABNEH | 23,-

kremowy serek zawijany w pitę z ogórkiem, pomidorem, miętą i za'atarem

creamy cheese wrapped in pita with cucumber, tomato, mint, and za'atar

HALLOUMI | 29,-

grillowane halloumi zawijane w pitę ze świeżymi warzywami i sosem czosnkowym

grilled halloumi wrapped in pita with fresh vegetables and garlic sauce



FALAFEL



LABNEH



HALLOUMI



wegetariańskie
vegetarian



wegańskie
vegan

PIWO | BEER

ZMIENNY WYBÓR PIW, SPYTAJ OBSŁUGĘ
ROTATING BEER SELECTION, ASK THE STAFF ABOUT AVAILABLE
TYPES

DESERY | DESSERTS

ZMIENNY WYBÓR DESERÓW, SPYTAJ OBSŁUGĘ O DOSTĘPNE
DESERY
ROTATING DESSERTS SELECTION, ASK THE STAFF ABOUT
AVAILABLE TYPES

Twoja opinia ma znaczenie!

Dziękujemy, że odwiedziłeś naszą restaurację!

Twój feedback pomaga nam się rozwijać i jeszcze
lepiej spełniać Twoje oczekiwania.

Zeskanuj kod QR i podziel się swoją opinią



Your opinion matters!

Thank you for visiting our restaurant!
Your feedback helps us improve and serve you even better.

Scan the QR code and share your thoughts.

Thank you, and we hope to see you again!

Dziękujemy i zapraszamy ponownie!