LE BRUNCH DE LIZA

adultes 67.500 L.L. enfants (4 à 12 ans) 33.000 L.L.

UN GRAND BUFFET EST DRESSÉ DANS LA BANANA ROOM **DE LA MAISON LIZA, à Beyrouth**
Dimanche, c'est le jour du brunch.
COMMENCEZ PAR LES MEZZÉS SALÉS **LABNÉ FROMAGES HOMMOS**
MOUTABBAL MOUAJJANET ET DES LÉGUMES AUSSI
dans votre verre vous allez verser **du jus d'ORANGES PRESSÉES**
à moins que vous ne décidiez de commander une coupe de **CHAMPAGNE** à la carte?
ou encore une bonne **BOUTEILLE DE VIN** Libanais
à l'heure du Brunch, il faut aussi servir **DU CAFÉ, DU THÉ &** DES INFUSIONS
et si vous avez encore soif ou envie d'une autre tasse, recommencez…
POUR LE DESSERT nous avons posé **UNE KNEFFÉ**
UN SAHLAB, DES FRUITS et d'autres **DESSERTS** sur le buffet du brunch

LE DIMANCHE, C'EST LE BRUNCH LE CHEF cuisine UN PLAT FAMILIAL
nous servons parfois de la **ARNABIYEH** *ou* **LABANIEH** *et de la* **MOULOUKHIEH**
(ça dépend des jours, de la météo et du marché)

ليزا

EN PLUS, À LA CARTE

DES ŒUFS BIO **FOUKHAR** *(sumac* 10.000 L.L.*, coussa w snoubar* 12.000 L.L.*, makanek* 14.500 L.L.*)*
NAYY *(kebbé nayyé ou habra nayyé w kammouné* 22.000L.L.*)*
HALLOUM POÊLÉ + confiture de tomate 18.000 L.L.
GLACES ET **SORBETS** 13.500 L.L.
MIMOSA LIZA *(champagne et jus d'orange frais)* 16.000 L.L.