



*Meniul nostru a fost conceput de către Chef Osama Kutaini, maestrul culinar din spatele creațiilor delicioase ale restaurantelor Byblos și Jouri. Cu pasiune și experiență, aduce la viață bucătăria orientală. Chef Osama a creat primul restaurant libanez și levantin din Budapesta. După mai mult de 20 de ani de experiență la hoteluri de înaltă calitate și restaurante cu stele Michelin, am decis, împreună cu fratele meu mai mare, Chef Mohamed, să deschidem propriul nostru restaurant, în septembrie 2019, în inima orașului Budapesta. Chef Osama a decis să deschidă un restaurant-soră al Byblos, numit Jouri (Trandafirul Damascului), în noiembrie 2023.*

*Acum aducem acest nou gust și aromă în frumosul oraș Oradea și în minunatul restaurant Graf.*

## SELECȚIE MEZZEH

### MEZZEH SELECTION

HOUMMUS, RAHIB, ZACUSCĂ, TABOULEH, MAKANEK, FALAFEL

60 lei/500 gr (k)

### COLD MEZZEH

### GUSTĂRI RECI



#### HOUMMUS

Năut, pastă de susan și ulei de măsline  
Chickpea puree with tahini and olive oil

21 lei/180 gr (k)



#### HOUMMUS BEIRUTI

Năut cu pătrunjel, roșii și usturoi  
Chickpea puree with parsley, tomato and garlic

23 lei/180 gr (k)

#### MOUTABAL AJAMI

Vinete coapte, rodie, pastă de susan  
Grilled eggplant puree, pomegranate and tahini

21 lei/180 gr (k)



#### RAHIB

Vinete coapte, legume și ulei de măsline  
Grilled whole eggplant, vegetable and olive oil

22 lei/200 gr (k)



#### LABNEH PHOENICIAN

Cremă de brânză, roșie, ceapă verde, trufe, măsline  
Cream cheese, tomato, green onion, truffle, olive

20 lei/180 gr (g)

# GUSTĂRI CALDE

## HOT MEZZEH

### FALAFEL

Năut prăjit cu sos Tahini  
Fried chickpea with Tahini sauce

22 lei/200 gr (k,g)



### BATATA HARRA

Cartofi crispy cu pastă de chilli  
Crispy potato with chilly paste

21 lei/200 gr

### SAMBOUSAK

Foietaj crispy umplut cu brânză  
Cheese in crispy filo pastry

22 lei/200 gr (g,a)



### HALLOUMI LA GRILL

Brânză Halloumi la grill cu gem și struguri  
Grilled Halloumi cheese with marmelade and grapes

28 lei/180 gr (g)



### HOUMMUS BILL LAHMEH

Năut cu carne și muguri de pin  
Chickpea puree with meat and pinenut

28 lei/200 gr (k,l)



# GUSTĂRI CALDE

## HOT MEZZEH

### MAKANEK

Cârnați Libanezi de miel cu rodie  
Lebanese lamb sausage with pomegranate

24 lei/200 gr



### FICAT DE PUI

Ficat de pui prăjit cu rodie  
Pan fried chicken liver with pomegranate

23 lei/200 gr

### KRAIDES HARRA

Creveți cu sos Harra  
Shrimps with Harra sauce

49 lei/200 gr (d)



## SUPE SOUPS

Supă de linte  
Lentil Soup

23 lei/200 gr (i)



# SALATE SALADS

## TABOULEH

Salată de pătrunjel cu roșii și bulgur  
Parsley salad with tomato and burghul

33 lei/150 gr



## FATTOUSH

Salată de legume cu crutoane și oțet de zmeură  
Vegetables salad with crispy pita and vinegar

23 lei/200 gr (f)



## SALATĂ DE HALLOUMI

Halloumi prăjit, roșii confiate, salată mixtă  
Fried halloumi, semi dried tomato, mix salad

29 lei/200 gr (i,g)



# FEL PRINCIPAL MAIN COURSES

## SHAWARMA DE PUI

Pui condimentat, sos de usturoi și cartofi prăjiți  
Spicy grilled chicken with garlic sauce and fries  
39 lei/300 gr (i)



## ARYESS TOSKA

Lipie umplută cu carne de miel, brânză și cartofi prăjiți  
Lamb meat stuffed in pita bread with cheese and fries

44 lei/300 gr (i)

## KOFTA

Carne de miel gătită la cuptor, roșii și orez basmati  
Oven baked minced lamb with tomato and basmati rice  
45 lei/300 gr (a)



## SAMAK

Doradă filet cu sos Harra și orez orientat  
Sea Bream fillet with harra sauce and Oriental rice

52 lei/350 gr (a,d)

# GRILL

## MIX GRILL PENTRU 2 PERSOANE

Kebab de miel, frigărui de miel, frigarui de pui, cartofi prăjiți  
Char-grilled kebab, lamb skewers, chicken shish taouk, french fries  
152lei/700 gr (a,d)



### SHISH TAOUK

Frigărui de pui marinate, cartofi prăjiți  
Char-grilled marinated chicken, french fries  
47 lei/350 gr (a,d)



### SHISH KEBAB

Frigărui de miel, sos tahini, cartofi prăjiți  
Char-grilled bonless lamb, tahini sauce, french fries  
52 lei/350 gr (a,d)



### KASTALETA

Cotlete de miel, legume de sezon, cartofi prăjiți  
Charr-grilled lamb chops, seasonal vegetables, french fries  
52 lei/350 gr (a,d)



### KEBAB BILL KARAZ

Chiftele de vită cu ceapa, fistic, cirese si orez  
Rolled minced beef with cherry, onion, pistachio and rice  
53 lei/350 gr (a,d)



# DESSERT

## KUNAF

Brânză dulce, griș, înghețată de vanilie  
Cheese with semolina, vanilla ice cream  
31 lei/200 gr (l,g)



## BAKLAWA

Fistic, înghețată de vanilie  
Pistachio, vanilla ice cream  
32 lei/200 gr (l,g)



## GAZZEL ELBANAT

Vată de zahăr, înghețată de vanilie  
Candy sugar with vanilla ice cream  
31 lei/200 gr (l,g)



# MENIU INTERNAȚIONAL

## Gustări și mici îmbucături

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Zacuscă preparată în casă   | 34 lei/150 gr         |
| Faimosul nostru tartar Angus cu legume marinate si pâine prajită    | 62 lei/200 gr (a,c,g) |
| „Pită Picurată”, slănină fambată cu brânză de burduf și ceapă verde | 39 lei/200 gr (a,g)   |

## Supe

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Supă de pui cu gărtene                           | 31 lei/350 gr (a,c,f) |
| Gulaș tradițional unguresc de vită cu pită caldă | 32 lei/350 gr (a,c)   |

## Paste

|   |                           |
|---|---------------------------|
| Carbonara rigatoni cu Guanciale și parmezan                         | 45 lei/350 gr (a,c,g)     |
| Papardelle cu creveți Tiger și sos alb cremos ușor picant a la Graf | 59 lei/350 gr (a,b,c,l,g) |

## Pește

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Păstrav file gătit sous-vide cu roșii cherry și dressing de lămâie sărată | 69 lei/230 gr (d,g)   |
| Creveți Tiger cu sos alb cremos, ușor picant a la Graf                    | 71 lei/250 gr (d,g,b) |

## Preparate pe bază de carne

Șnițel uriaș din cotlet de porc  
cu ceapă roșie marinată 57 lei/250 gr (a,c)

Pui întreg fript cu lămâie la grill 83 lei/400 gr (g)  
\*disponibil și jumătate de porție 42 lei/200 gr (g)

Obrăjori de vită cu sos de ciuperci  
și cremă de trufe 73 lei/300 gr (g,j)

Coaste de porc gătite în smoker  
cu ceapă la grill și sos BBQ 63 lei/450 gr (j,f)

Măduvă de vită afumată și gătită la grill 49 lei/300 gr (a,j)  
cu toast din pâine cu maia și murături asortate

## Steak-uri preparate la grill-ul nostru

Angus Rib Eye maturat 21 de zile 62 lei/100 gr (g)

Angus T-bone maturat 21 de zile 62 lei/100 gr (g)

Angus Filet Mignon maturat 21 de zile 67 lei/100 gr (g)

## Burgeri

Premium Burger 59 lei/330 gr (a,c,g,j)  
(pastilă de vită Angus preparată în  
casă, sosul secret Graf, ceapă caramelizată,  
bacon, brânză cheddar, roșii, castraveți murați)

El Gringo 59 lei/330 gr (a,c,g,j)  
(pastilă de vită Angus preparată în  
Casă, sos chipotle, bacon, brânză cheddar,  
tortillas chips, ardei Jalapeno)

Smashed bacon cheeseburger 61 lei/430 gr (a,c,g,j)  
(pastilă de vită Angus preparată în  
Casă, sos Smashed, salată iceberg, bacon,  
Brânză în stil American, ceapă roșie, ardei  
Murați)

\*suplimentar puteți adăuga încă o pastilă din carne de vită 20 lei/180 gr  
Angus la burgerii disponibili în meniu

Sosuri extra 9 lei/40 gr (c,j)  
Sos de Burger

Sos BBQ 9 lei/40 gr (f)

## Salate însoțitoare

|  |                     |
|--|---------------------|
| Salată Coleslaw                            | 16 lei/150 gr (g,j) |
| Salată verde cu vinegretă                  | 17 lei/150 gr (j)   |
| Castraveți murați (făcuți în casă)         | 17 lei/150 gr (j)   |
| Legume marinate (preparate în casă)        | 18 lei/150 gr       |
| Murături asortate (preparate în casă)      | 18 lei/150 gr (j)   |
| Salată cu rucola, roșii cherry și parmezan | 21 lei/150 gr (g)   |
| Gogonele marinate (preparate în casă)      | 21 lei/150 gr       |

## Garnituri

|   |                     |
|---|---------------------|
| Legume de sezon trase in unt chives           | 21 lei/200 gr (g)   |
| 3 Piureuri colorate (sfeclă, morcov, țelină ) | 22 lei/150 gr (g,j) |
| Cartofi prăjiți în casă                       | 17 lei/180 gr       |
| Cartofi prăjiți în casă cu parmezan și chives | 21 lei/200 gr       |
| Cartofi prăjiți în casă Vailing               | 67 lei/1 kg         |
| Cartofi piure                                 | 19 lei/200 gr (g)   |
| Cartofi piure cu cremă de trufe               | 22 lei/200 gr (g)   |

# Focaccia

|   |                     |
|---|---------------------|
| Focaccia cu ulei de măsline si oregano        | 31 lei/250 gr (a)   |
| Focaccia cu măsline verzi și roșii cherry     | 35 lei/300 gr (a)   |
| Focaccia cu parmezan și oregano               | 36 lei/300 gr (a,g) |
| Focaccia cu ulei de măsline și usturoi confit | 32 lei/300 gr (a)   |

Valori nutriționale

English Version Menu & Magyar nyelvű menü



PREPARATELE ȘI BĂUTURILE DIN MENIUL NOSTRU POT CONȚINE URMĂTOARELE SUBSTANȚESAU PRODUSE CARE CAUZEAZĂ ALERGII SAU INTOLERANȚE:

(A) Cereale care conțin gluten precum:grâu, secară, orz, ovăz alac, kamut sau hibrizi ai acestora, precum și produse derivate.(B) Crustacee și produse derivate.(C) Ouă și produse derivate.

(D) Pește și produse derivate.(E) Arahide și produse derivate.(F) Soia și produse derivate.

(G) Lapte și produse derivate(inclusiv lactoză).(H) Fructe oleaginoase, precum: migdale(*Amygdalus communis*. L), alune (*Corylus avellana*), nuci(*Juglans regia*), caju(*Anacardium occidentale*), nuci pecan(*Carya illinoensis*(Wangenh.) K. Koch), nuci braziliene(*Bertholletia excelsa*), fistic(*Pistacia vera*), nuci de macademia saunuci Queensland(*Macadamia ternifolia*), și produse derivate, exceptând fructele cu coajăutilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.(I) Țelină și produse derivate.(J) Muștar și produse derivate. (K) Semințe de susan și produse derivate.(L) Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru în SO2 totalcare urmează săfie calculat pentru produsele de consum sau reconstituite în conformitate cuinstrucțiunile producătorilor. (M) Lupin și produse derivate. (N) Moluște și produse derivate. În cazul în care aveți alergii sau intoleranțe la substanțele menționate mai sus, vă rugăm să informați personalul nostru atunci când comandați pentru a vă oferi informații suplimentare!

**GUVERNUL ROMÂNIEI**  
**MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**  
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați.În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționatsau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia.Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa laextragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale. Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestăplata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal.Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatoriloreconomiici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085.Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență aGuvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate demarcat electronice fiscale