# graf

LEBANESE & INTERNATIONAL CUISINE

Meniul nostru a fost conceput de către

*Chef Osama Kutaini,*

maestrul culinar din spatele creaţiilor delicioase ale restaurantelor Byblos şi Jouri din Budapesta. Cu pasiune şi experienţă, aduce la viaţă bucătăria orientală. Chef Osama a creat primul restaurant libanez si levantin din Budapesta.

"După mai bine de 20 de ani de experienţă la hoteluri de înaltă calitate şi restaurante cu stele Michelin, am decis, împreună cu fratele meu mai mare, Chef Mohamed, să deschidem propriul nostru restaurant, în septembrie 2019, în inimia oraşului Budapesta„

Chef Osama a decis să deschidă un restaurant-soră al Byblos, numit Jouri (Trandafirul Damascului), în Noiembrie 2023.

Acum aducem acest nou gust şi aromă în frumosul oraş Oradea şi în minunatul restaurant Graf.

## SELECȚIE MEZZEH (pentru 2 persoane)
## MEZZEH SELECTION (for 2 persons)

HOUMMUS, RAHIB, MOHAMRA, TABOULEH, MAKANEK, FALAFEL

**89 lei/ 500 gr** (k,e,a)

## GUSTĂRI RECI
## COLD MEZZEH

### HOUMMUS
Năut, pastă de susan şi ulei de măsline
Chickpea puree with tahini and olive oil
**31 lei/ 180 gr** (k)

### HOUMMUS BEIRUTI
Năut cu pătrunjel, roşii şi usturoi
Chickpea puree with parsley, tomato and garlic
**32 lei/ 180 gr** (k)

### MOHAMRA
Ardei gras, nucă, pesmet
Bell pepper, bread crumbs, walnut
**29 lei/ 180 gr** (k,l)

### MOUTABAL AJAMI
Vinete coapte, rodie, pastă de susan
Grilled eggplant puree, pomegranate and tahini
**25 lei/ 180 gr** (k)

### RAHIB
Vinete coapte, legume şi ulei de măsline
Grilled whole eggplant, vegetable and olive oil
**26 lei/ 200 gr** (k,l)

### LABNEH PHOENICIAN
Cremă de iaurt, roşie, ceapă verde, trufe, măsline
Yoghurt cream, tomato, green onion, truffle, olive
**27 lei/ 180 gr** (g,l)

### ZACUSCĂ PREPARATĂ ÎN CASĂ
Home made zacuscă
**35 lei/ 150 gr**

# GUSTĂRI RECI
## COLD MEZZEH

**FAIMOSUL NOSTRU TARTAR ANGUS**
Legume marinate şi pâine prăjită
Angus Tartare with marinated vegetables
**69 lei/ 200 gr** (a,c,g)

**LABNEH**
Crema de iaurt, ulei de masline, nuci
Yoghurt cream, olive oil, walnut
**25 lei/ 200 gr** (g,l)

# GUSTĂRI CALDE
## HOT MEZZEH

**FALAFEL**
Năut prăjit cu sos Tahini
Fried chickpea with Tahini sauce
**29 lei/ 200 gr** (k,g)

**RAS ASFOUR**
Carne de vită, sos de muştar şi cartofi prăjiţi
Beef meat with mustard sauce and French fries
**51 lei/ 200 gr (k,g,j)**

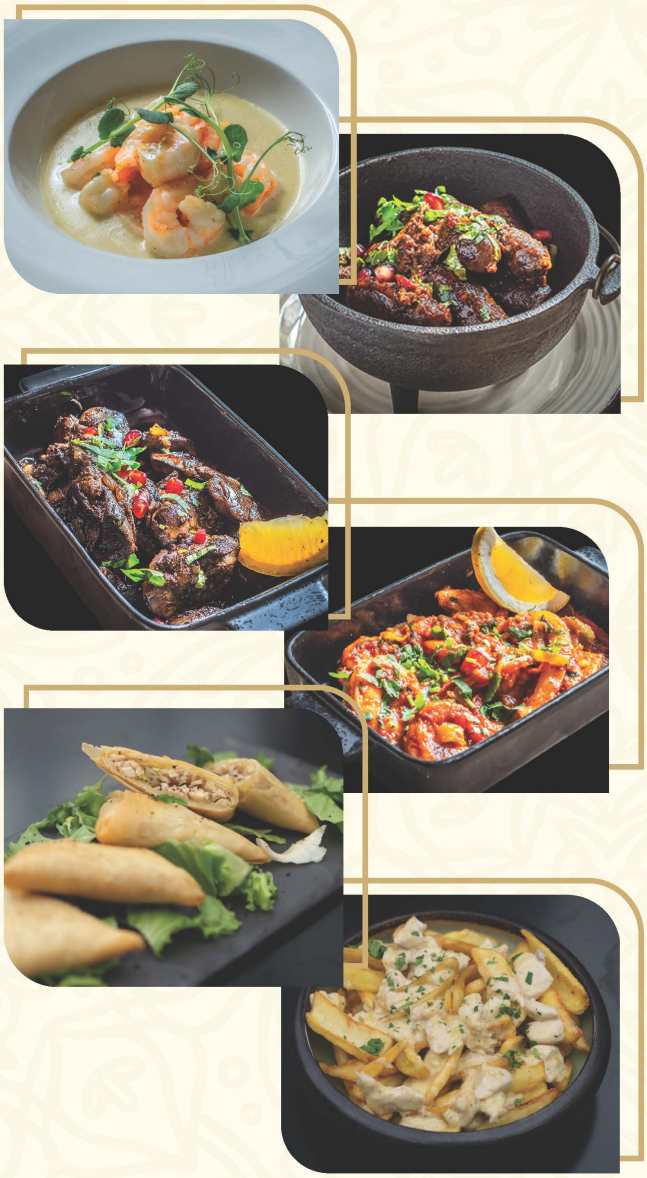
**BATATA HARRA**
Cartofi crispy cu pastă de chilli
Crispy potato with chilly paste
**26 lei/ 200 gr**

**SAMBOUSAK**
Foietaj crispy umplut cu brânză halloumi
Cheese in crispy filo pastry
**31 lei/ 200 gr** (a,g)

**HALLOUMI LA GRILL**
Brânză Halloumi la grill cu gem şi struguri
Grilled Halloumi cheese with marmelade and grapes
**52 lei/ 180 gr** (g)

**HOUMMUS BILL LAHMEH**
Năut cu carne de miel şi muguri de pin
Chickpea puree with meat and pinenut
**41 lei/ 200 gr** (k,l)

# GUSTĂRI CALDE
## HOT MEZZEH



### CREVEȚI TIGER CU SOS ALB
cremos şi uşor picant
Tiger prawns with our special white sauce
**72 lei/ 250 gr** (d,g,b)

### MAKANEK
Cârnaţi libanezi de miel cu rodie
Lebanese lamb sausage with pomegranate
**43 lei/ 200 gr**

### FICAT DE PUI
Ficat de pui prăjit cu rodie
Pan fried chicken liver with pomegranate
**31 lei/ 200 gr**

### KRAIDES HARRA
Creveţi cu sos Harra
Shrimps with Harra sauce
**59 lei/ 200 gr** (d)

### SAMBOUSAK CU PIEPT DE PUI
Foietaj crispy umplut cu piept de pui si legume
Chicken breast with vegetables in filo pastry
**33 lei/ 200 gr** (a,g,i)

### RAS AS FOUR DE PUI
Piept de pui, sos de mustar, cartofi prajiti
Chicken breast, mustard sauce, French fries
**39 lei/ 200 gr** (k,g,j)

# SUPE
## SOUPS

### SUPĂ DE LINTE
Lentil Soup
**26 lei/ 200 gr** (i,a)

### GULAŞ TRADIȚIONAL UNGURESC
de vită cu pită caldă
Traditional Hungarian beef Goulash
**35 lei/ 350 gr** (a,c)

# SALATE
## SALADS

### TABOULEH
Salată de pătrunjel cu roşii şi bulgur
Parsley salad with tomato and burghul
**38 lei/ 150 gr**

### FATTOUSH
Salată de legume cu chipsuri
din lipie şi oţet de zmeură
Vegetables salad with crispy pita and vinegar
**29 lei/ 200 gr** (f)

### SALATĂ DE HALLOUMI
Halloumi la grill, roşii confiate, salată mixtă
Fried halloumi, semi dried tomato, mix salad
**44 lei/ 200 gr** (i,g)

### BEEF SHAWORMA SALAD
Carne de vită, salată romaine, roşii, sos tahini,
mix de condimente orientale, lipie la cuptor
Beef meat, romain salad, tomatoes, tahini sauce,
oriental spice mix, crispy pita
**58 lei/ 300 gr** (a,g,k)

# FEL PRINCIPAL (garnitura este inclusă)
## MAIN COURSE (side dish is included)

### SHAWARMA DE PUI
Pui condimentat, sos de usturoi şi cartofi prăjiţi
Spicy grilled chicken with garlic sauce and fries
**49 lei/ 300 gr** (i)

### ARYESS TOSKA
Lipie umplută cu carne de miel,
caşcaval si cartofi prăjiţi
Lamb meat stuffed in pita bread with
cheese and fries
**64 lei/ 300 gr** (i)

### KOFTA
Carne de miel gătită la cuptor,
roşii si orez oriental
Oven baked minced lamb
with tomato and oriental rice
**71 lei/ 300 gr** (a,i)

### SHAKRIEH
Ciolan de miel gătit cu iaurt, muguri de pin şi
orez oriental
Lamb stew cooked in yoghurt sauce, pine
seeds and oriental rice
**70 lei/ 300 gr** (a,g)

# FEL PRINCIPAL (garnitura este inclusă)
## MAIN COURSE (side dish is included)

### SAMAK
Doradă file cu sos Harra şi orez oriental Sea Bream fillet with Harra sauce and oriental rice
**59 lei/ 350 gr** (a,d)

### ŞNIŢEL URIAŞ DIN PIEPT DE CURCAN ŞI CARTOFI PRĂJIŢI
Giant turkey schnitzel with french fries
**69 lei/ 250 gr** (a,c)

### SPECIAL SMASH DURUM
Pastilă din carne de vită, salată de pătrunjel, roşii, brânză cheddar, lipie, cartofi prăjiţi
Home made beef burger meat, parsley salad, tomatoe, cheddar cheese, pita, French fries
**61 lei/ 350 gr** (a,c,g,j)

# GRILL
(garnitura este inclusă)
(side dish is included)

### MIX GRILL PENTRU 2 PERSOANE
Kebab de miel, frigărui de miel, frigărui de pui, cartofi prăjiţi
Char-grilled kebab, lamb skewers, chicken shish taouk, french fries
**168 lei/ 700 gr** (a,d)

### SHISH TAOUK
Frigărui de pui marinate, salată de patrunjel, cartofi prăjiţi şi sos de usturoi
Char-grilled marinated chicken, parsley salad, french fries and garlic sauce
**52 lei/ 350 gr** (a,d)

### SHISH KEBAB
Frigărui de miel, salată de pătrunjel, sos tahini şi cartofi prăjiţi
Char-grilled bonless lamb, parsley salad, tahini sauce and french fries
**79 lei/ 350 gr** (a,d,g)

# GRILL
**(garnitura este inclusă)**
(side dish is included)

### KEBAB KASHKASH
Carne tocată de miel,
sos tahini, cartofi prăjiţi
Char-grilled minced lamb,
tahini sauce, french fries
**72 lei/ 350 gr** (a,d,k)

### KASTALETA
Cotlete de miel, salată de pătrunjel,
cartofi prăjiţi şi sos tahini
Charr-grilled lamb chops, parsley
salad, french fries and tahini sauce
**85 lei/ 350 gr** (a,d,k)

### KEBAB BILL KARAZ
Chiftele de vită cu ceapa, fistic,
cireşe şi chipsuri din lipie
Rolled minced beef with cherry,
onion, pistachio and oriental rice
**61 lei/ 350 gr** (a,d,k)

### MIX GRILL EXTRA PENTRU 2 PERSOANE
Kebab de miel, frigarui de miel,
frigarui de pui, steak de miel, cartofi
prajiti, pasta de ardei, lipie, salata
de patrunjel, sos tahini, sos de usturoi
Char-grilled kebab, lamb skewers, chicken
shish taouk, French fries, pepper sauce,
pita, parsley salad,
tahini sauce, garlic sauce
**180 lei/ 850 gr** (a,d,k)

### STEAK DE MIEL LA GRILL
Steak de miel la grill, cartofi prajiti, lipie,
salata de patrunjel, pasta de ardei, sos tahini
Lamb steak, French fries, pepper sauce,
parsley salad, tahini sauce
**69 lei/ 350 gr** (a,d,k)

# STEAKS

### ANGUS RIB EYE
maturat 21 de zile
Angus Rib Eye dry aged for 21 days
**62 lei/ 100 gr** (g)

### ANGUS FILET MIGNON
maturat 21 de zile
Angus Filet Mignon dry aged 21 days
**69 lei/ 100 gr** (g)

# BURGERS

### PREMIUM BURGER
(pastilă de vită Angus preparată în casă, sosul secret Graf, ceapă caramelizată, bacon, brânză cheddar, roşii, castraveţi muraţi)
(home made Angus Burger, tomato, gherkin, Caramelized onion and home made sauce)
**67 lei/ 330 gr** (a,c,g,j)

### EL GRINGO
(pastilă de vită Angus preparată în casă, sos chipotle, bacon, brânză cheddar, tortillas chips, ardei Jalapeno)
(home made Angus Burger, bacon, cheddar, Tortillas chips, jalapeno and homade sauce)
**67 lei/ 330 gr** (a,c,g,j)

### SMASHED BACON CHEESEBURGER
(pastilă de vită Angus preparată în casă, sos Smashed, salată iceberg, bacon, brânză în stil American, ceapă roşie, ardei muraţi)
(home made Angus burger, crispy bacon, Letuce, red onion, cheese)
**69 lei/ 330 gr** (a,c,g,j)

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

# SALATE ÎNSOŢITOARE
SIDE SALADS

### MURĂTURI ASORTATE
(preparate în casă)
Home made fermented vegetables
**18 lei/ 150 gr** (j)

### SALATĂ
cu rucola, roşii cherry şi parmezan
Rocket, cherry tomatoes and parmesan
**21 lei/ 150 gr** (g)

### GOGONELE MARINATE
(preparate în casă)
Home made gherkin
**21 lei/ 150 gr**

# FOCACCIA & PITA

### FOCACCIA CU ULEI DE MĂSLINE ŞI OREGANO
Focaccia with olive oil and oregano
**31 lei/ 250 gr** (a)

### FOCACCIA CU MĂSLINE VERZI ŞI ROŞII CHERRY
Focaccia with green olives and cherry tomato
**35 lei/ 300 gr** (a)

### FOCACCIA CU PARMEZAN ŞI OREGANO
Focaccia with parmesan and oregano
**36 lei/ 300 gr** (a,g)

### FOCACCIA CU ULEI DE MĂSLINE ŞI USTUROI CONFIT
Focaccia with olive oil and confit garlic
**32 lei/ 300 gr** (a)

### PITA
**1 leu/ 50 gr** (a)

# EXTRA

### SOS BURGER
burger sauce
**9 lei/ 40 gr** (c,j)

### SOS BBQ
BBQ sauce
**9 lei/ 40 gr** (f)

# PINSA ROMANA

**PINSA MARGHERITA**
Aluat de Pinsa Romana,
sos de roşii, mozzarella
Pinsa dough, tomato sauce, mozzarella
**49 lei/ 300 gr** (a,c,g)

**PINSA SALAMI**
Aluat de Pinsa Romana, sos de roşii,
mozzarella, salam Napoli, măsline
Pinsa dough, tomato sauce, mozzarella,
salami, olives
**53 lei/ 300 gr** (a,c,g)

**PINSA ŞUNCĂ & PORUMB**
Aluat de Pinsa Romana, sos de roşii,
mozzarella, şuncă Praga, porumb
Pinsa dough, tomato sauce, mozzarella,
ham, sweet corn
**53 lei/ 300 gr** (a,c,g)

# GARNITURI
SIDE DISHES

**LEGUME DE SEZON TRASE IN UNT CHIVES**
Seasonal vegetables in butter
**21 lei/ 200 gr** (g)

**3 PIUREURI COLORATE**
(sfeclă, morcov, ţelină )
Our famous tricolor purees
(beetroot, carotts, celeriac)
**22 lei/ 150 gr**

**OREZ ORIENTAL**
Oriental rice
**17 lei/ 180 gr** (a)

**CARTOFI PRĂJIŢI**
French fries
**17 lei/ 180 gr**

**CARTOFI PRĂJIŢI CU PARMEZAN ŞI CHIVES**
French fries with
parmesan and chives
**21 lei/ 200 gr** (g)

**CARTOFI PRĂJIŢI VAILING**
French fries bowl
**67 lei/ 1 kg**

**CARTOFI PIURE**
**19 lei/ 200 gr** (g)

**CARTOFI PIURE CU CREMĂ DE TRUFE**
Truffled mash potato
**22 lei/ 200 gr** (g)

# DESERT

## KUNAFA
Brânză dulce, griş, îngheţată de vanilie
Cheese with semolina, vanilla ice cream
**31 lei/ 200 gr** (l,g,a)

## BAKLAWA
Fistic, îngheţată de vanilie
Pistachio, vanilla ice cream
**32 lei/ 200 gr** (l,g,a)

## GAZZEL ELBANAT
Vată de zahăr, îngheţată de vanilie
Candy sugar with vanilla ice cream
**31 lei/ 200 gr** (l,g)

## MOUSSE DE CIOCOLATA
Chocolate mousse
**32 lei/ 150 gr** (a,c,g,h)

## ŞTRUDEL CALD CU MERE
Apple strudel
**31 lei/ 150 gr** (a,c,g)

## PAPANAŞI FIERŢI
Cottage cheese balls
**33 lei/ 150 gr** (a,c,g)

PREPARATELE ŞI BĂUTURILE DIN MENIUL NOSTRU POT CONŢINE URMĂTOARELE SUBSTANŢESAU PRODUSE CARE CAUZEAZĂ ALERGII SAU INTOLERANŢE:
(A) Cereale care conţin gluten precum:grâu, secară, orz, ovăz alac, kamut sau hibrizi ai acestora, precum şi produse derivate.
(B) Crustacee şi produse derivate. (C) Ouă şi produse derivate.
(D) Peşte şi produse derivate. (E) Arahide şi produse derivate.(F) Soia şi produse derivate.
(G) Lapte şi produse derivate(inclusiv lactoză).(H) Fructe oleaginoase, precum: migdale(Amygdalus communis. L), alune (Corylus avellana), nuci(Juglans regia), caju(Anacardium occidentale), nuci pecan(Carya illinoinensis(Wangenh.) K. Koch), nuci braziliene(Berthalletia excelsa), fistic(Pistacia vera), nuci de macademia sounuci Queensland(Macadamia ternifolia), şi produse derivate, exceptând fructele cu coajăutilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricolă.(I) Ţelină şi produse derivate.(J) Muştar şi produse derivate. (K) Seminţe de susan şi produse derivate.(L) Dioxid de sulf şi sulfiţi în concentraţii de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru în SO2 totalcare urmează săfie calculat pentru produsele de consum sau reconstituite în conformitate cuinstrucţiunile producătorilor. (M) Lupin şi produse derivate. (N) Moluşte şi produse derivate. În cazul în care aveţi alergii sau intoleranţe la substanţele menţionate mai sus, vă rugăm să informaţi personalul nostru atunci când comandaţipentru a vă oferi informaţii suplimentare!
GUVERNUL ROMÂNIEMINISTERUL FINANŢELOR PUBLICE
Dacă nu primiţi banul fiscal, aveţi obligaţia să-l solicitaţi.În cazul unui refuz, aveţi dreptul de a beneficia de bunul achiziţionatsau de servicul
prestat fără plata contravalorii acestuia.Solicitaţi
şi păstraţi banurile fiscale pentru a putea participa laextragerile lunare şi acordarile ale loteriei banurilor fiscale. Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestăplata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât banul fiscal.Pentru
a semnala nerespectarea obligaţiilor legale ale operatoriloreconomici, puteţi apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanţelor Publice 0800.800.085.Aceste drepturi şi obligaţii sunt stabilite prin prevederile Ordonanţei de urgenţă aGuvernului nr. 28/1999 privind obligaţia operatorilor economici de a utiliza aparate demarcat electronice fiscale

English Version Menu

Valori nutriţionale