



Chez Nazar Luxembourg, tous nos plats sont 100 % faits maison.

À PARTAGER

<u>Assortiment de mezzé</u>	26 €	1,7,11
- Hummus (purée de pois chiche)	9 €	1,11
- Tzatziki (concombre, yaourt, aneth, ail)	9 €	1,7
- Antep Ezme (tartare poivron, tomate, oignon - légèrement relevé)	9 €	1
- Havuç Tarator (salade de carotte à l'ail et au yaourt)	9 €	1,7
- Labne (yaourt, grenade et tomate confite)	9 €	1,7
<u>Planche Nazar 2 personnes</u>	25 €	1,3,7
<u>Planche Nazar 4 personnes</u>	46 €	1,3,7
- Borek fromage	12 €	1,7
- Poulet crispy	12 €	1,3
- Borek viande	13 €	1,7
- Croque-monsieur truffé	14 €	1,7
Pinsa Sucuk - sauce tomate, mozzarella fior di latte, sucuk	14 €	1,7
Assiette d'escargots (6 pièces ou 12 pièces)	6 € 12 €	7,14

ENTRÉES

Burrata - roquette, trio de tomates, pesto, balsamique	16 €	7,8
Carpaccio de bœuf - roquette, copeaux de parmesan, tomate cerise, oignon, pesto, balsamique	20 €	7,8
Carpaccio de bœuf et burrata - roquette, copeaux de parmesan, tomate cerise, oignon, pesto, balsamique	25 €	7,8
Carpaccio à la truffe - roquette, copeaux de parmesan, tomate cerise, truffe	25 €	7,8

SALADES

Salade Nazar Salade, concombre, tomate cerise, oignon rouge , poivron, olive , fêta	20 €	3,7,10
Salade César Salade, tomate cerise, oignon rouge, copeau de parmesan, croûton de pain, œuf dur, poulet pané, sauce maison	22 €	1,3,7,10
Salade de scampis Salade, tomate cerise, oignon rouge, grenade, sauce vierge mangue, scampis grillé	24 €	2

BURGERS - *Servi avec des frites*

Supplément steak haché : 5€

Burger classique Steak haché pur boeuf, cheddar, salade, tomate, oignon confit, sauce maison	22 €	1,3,7,10
Nazar Burger kefta Steak kefta pur boeuf, cheddar, salade, tomate, oignon confit, sauce maison	22 €	1,3,7,10
Nazar Burger truffé Steak haché pur boeuf, cheddar, salade, tomate, oignon confit, sauce mayonnaise aux truffes	24 €	1,3,4,7,10
Burger Nazar Steak haché pur boeuf, sucuk, œuf au plat, cheddar, salade, tomate, oignon confit, sauce maison	25 €	1,3,7,10

PLATS PRINCIPAUX

** Servi avec un accompagnement & une sauce au choix*

Falafel* - houmous, pickles, oignon rouge	22 €	1,11
Risotto à la truffe	23 €	7
Shish taouk* (brochettes de poulet mariné avec tzatziki)	24 €	11
Cordon bleu de volaille*	25 €	1,3,7
Kofta* (boulettes de viande hachée assaisonnée, sauce blanche)	25 €	7,10
Tagliata de bœuf* (émincés de bœuf, copeaux de parmesan, pesto, tomates confites, roquette)	32 €	7,8
Noix d'entrecôte (300g)* - origine Argentine	33 €	1,7

PLATS PRINCIPAUX

** Servi avec un accompagnement & une sauce au choix*

Kuzu pirzola - Côtelettes d'agneau grillée	34 €	1,7
Souris d'agneau - jus corsé et purée de pomme de terre	34 €	1,7,9
Entrecôte Café de Paris* (300g)	34 €	4,7,10
Filet de bœuf* (220g) - Black Angus Nouvelle Zélande	36 €	1,7
Côte de bœuf* (500g) - origine Europe	38 €	1,7

POISSONS *- Servi avec un accompagnement & une sauce au choix*

Risotto aux scampis - sauce tomate et copeaux de parmesan	24 €	2,7
Brochettes de scampis - sauce vierge à base de mangue	25 €	2
Pavé de saumon grillé - sauce beurre blanc	26 €	1,4,7

Accompagnements :	Frites Salade Purée pommes de terre Purée à la truffe (+2€) Légumes du moment Riz pilaf	Extra : 5€
Sauces :	Champignon Poivre Gorgonzola Mayonnaise à la truffe Sauce blanche Beurre blanc Beurre maître d'hôtel	Extra : 3€

MENU ENFANT **15€**

Plat + frites ou légumes + boisson au choix + glace vanille

Poulet pané ou Burger ou Kofta

DESSERTS *- L'ensemble de nos desserts sont faits maison*

Baklava - accompagné d'une boule de glace	10 €	1,3,7,8
Fondant au chocolat (environ 8 minutes de cuisson)	10 €	1,3,7
Cheesecake - coulis au choix : chocolat, caramel ou fruits rouges	10 €	1,3,7
Tiramisu à la pistache	10 €	3,7,8
Pavlova aux fruits rouges	10 €	3,7,8
Kunefe (environ 15 minutes de cuisson)	12 €	1,7,8

Pour les gâteaux d'anniversaire, le service est facturé 4€/personne.

ALLERGÈNES & INTOLÉRANCES :

1. **Gluten**
*



2. **Crustacés**



3. **Oeufs**



4. **Poissons**



5. **Arachides**



6. **Soja**



7. **Lait**



Déclaration des allergènes et intolérances alimentaires.
Demandez au besoin, les informations détaillées



8. **Fruits à coque**
*



9. **Céleri**



10. **Moutarde**



11. **Sésame**



12. **Sulfites**



13. **Lupin**



14. **Mollusques**

1. * Les céréales qui contiennent du gluten : blé (épeautre, kamut), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées.

8. * Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia (noix du Queensland).