

FAYER

COMIDA PARA COMPARTIR

PLATOS CHICOS

HUMMUS CLÁSICO | 550

Puré de garbanzos y tahina

HUMMUS DE REMOLACHA | 550

Versión del clásico hummus, hecho con remolacha asada

BABAGANOUSH | 550

Puré de berenjenas ahumadas & pasta de sésamo

HUMMUS CON CARNE | 730

Hummus clásico acompañado de pulled beef

FALAFEL | 690

Servido con salsa tahina & lebaneh

CRUDO DE PESCA DEL ATLÁNTICO | 700

Amba de piña, lebaneh & cítricos

COLIFLOR FRITO | 590

Con hawayij, servido con tahina de hierbas

ZANAHORIAS ASADAS CON TAHINA | 550

PROVOLETA HALLOUMI | 800

Sweet chilli & cherries asados

BONIATO AL PLOMO | 550

Queso feta & criolla verde

FATOUSH | 560

Ensalada de pepino, tomate, rabanito, cilantro, cebolla morada, queso feta & croutones de pan pita

ENSALADA DE HOJAS VERDES | 560

Con cítricos, sésamo blanco & brotes

PAPAS FRITAS | 450

(Opcional provenzal)

PLATOS GRANDES

LAJMAYIN | 980

Masa de pan pita, salsa de carne especiada, tomates y tamarindo. Servido con lebaneh & zahatar

AVIV | 950

Masa, queso de cabra, berenjenas ahumadas, tomate, tapenade de olivas negras, zahatar & aceite de oliva

SANDWICH DE PASTRÓN | 950

Mostaza antigua, cebolla caramelizada y pickles de pepino en pan integral con kummel, acompañado con papas fritas

PESCA BLANCA DEL DÍA | 1500

Con vegetales de estación

KEBBAB DE NOVILLO | 1400

Carne molida especiada cocinada sobre las brasas

MOLLEJAS DE CORAZÓN | 1500

Ahumadas, con salsa de tomates, tahina & pickles

ENTRAÑA | 1500

Con salsa de tomates ahumados & tahina

OJO DE BIFE | 1600

Con chimi

OJO DE BIFE -KOSHER- | 1990

Calidad de exportación

PASTRÓN DE TAPA DE ASADO | 1800

Con ensalada de papa, cebolla morada y pickles

PASTRÓN CON HUESO | 5500

Hecho con el clásico corte argentino, costillar de novillo pampeano alimentado a pastura. Curado durante 10 días en una mezcla de sal, azúcar y 13 especias, ahumado en frío durante 8 horas y finalmente cocinado al vacío a baja temperatura durante 1 día entero.

Guarnición a elección: Papas fritas o ensalada fatoush

LOS PRECIOS ESTAN EXPRESADOS EN PESOS ARGENTINOS  CUBIERTO \$ 160

FAYER

COMIDA PARA COMPARTIR

POSTRES

BAKLAVA | 460

Laminas de masa filo relleno de frutos secos

CHOCOLATE | 500

Cremoso de chocolate, compota de damascos orientales, biscotti de pistachos

CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO | 550

Con dulce de frutas de estación

KADAIF | 500

Con crema de dulce de leche & frutas de verano

HELADOS DE ESTACIÓN | 450

2 gustos

CAFETERIA

CAFÉ | 160

CAFÉ CORTADO | 160

CAFÉ DECAF | 160

CAFÉ DOBLE | 160

CAFÉ DOBLE CORTADO | 160

CAFÉ DOBLE DECAF | 160

TÉ | 160

TÉ CON LECHE | 160

TÉ FAYER | 170



LEJAIM

NO DEJEMOS DE BRINDAR - CONSULTA POR NUESTRA CARTA DE VINOS

LOS PRECIOS ESTAN EXPRESADOS EN PESOS ARGENTINOS  CUBIERTO \$ 160

FAYER | DELIVERY

12:00 A 20:00 HS

BOCADOS

PRECIO POR UNIDAD

Smbusek	200-
Knishe de papa	200-
Bohio de verdure	200-
Empanada de pastrón	200-
Kibbe de novillo	200-

MEZZE

Hummus clásico con 1 pita	490-
Hummus de remolacha con 1 pita	490-
Babaganoush con 1 pita	490-
Hummus con carne con 1 pita	730-
Falafel con tahina & lebaneh	560-

PASTRÓN CON HUESO | 4150

Hecho con el clásico corte argentino, costillar de novillo pampeano alimentado a pastura. Curado durante 10 días en una mezcla de sal, azúcar y 13 especias, ahumado en frío durante 8 horas y finalmente cocinado al vacío a baja temperatura durante 1 día entero.

Guarnición a elección: Papas fritas o ensalada fatoush

PLATOS GRANDES

Sandwich de pastrón en pan de kummel, pepinillos, cebolla caramelizada & mostaza Antigua. Incluye papas fritas	950-
Pesca del día con vegetales de estación	1250-
Lajmayin	910-

ACOMPAÑAMIENTOS

Papas fritas	450-
Ensalada fatoush (tomate, pepino, cilantro, queso feta, croutons, Cebolla morada & lebaneh)	560-
Boniato al plomo, queso feta & criolla verde	470-

DULCES

Baklava	400-
Cheesecake Fayer de chocolate blanco & dulce de frutas de estación	390-
Chocolate	420-
Kadaif con crema de dulce de leche & frutas de estación	500-



+54 9 11 5404-0800



TEL.: 4774-3313