

A U T H E N T I C L E B A N E S E C U I S I N E

МАЗА

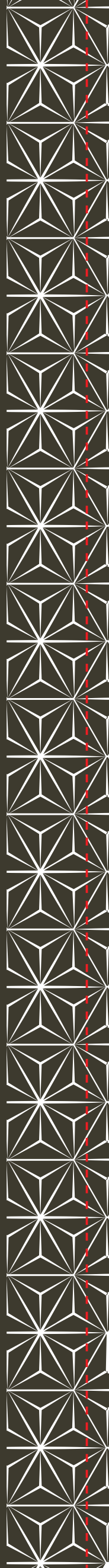
24 БЛЮДА

мезе́ или меззе́

Маза – национальная ливанская еда. Однако означает это слово не конкретное блюдо, а скорее церемонию, во время которой на стол подают небольшими порциями множество разнообразных кушаний. В нашем ресторане в качестве «Маза» мы предлагаем Вам набор тщательно отобранных блюд ливанской кухни, в строгой последовательности – от холодных и горячих закусок до десерта, сопровождаемого ароматным дижестивом на основе арака.

НА 2 ПЕРСОНЫ

5800.–





ХОЛОДНЫЕ МАЗА 1400.-

- Хоммус
- Бабагануж
- Мутабаль
- Лабни
- Яланджи
- Шанглиш
- Салат Табули
- Салат Фатуш
- Лепешки

ГОРЯЧИЕ МАЗА 1500.-

- Самбусики с сыром
- Самбусики со шпинатом
- Кибби
- Фалафель
- Сужук
- Маканек

МАШАУИ ОТ ML 2400.-

- Шиш-Таук
- Баранина
- Телятина
- Касталета
- Кебаб
- Соус Тум
- Соус Хад
- Соус Таратор

ДЕСЕРТЫ ОТ ML 650.-

- Катаиф
- Боразек
- Халаует Эл Жебна
- Кофе по-ливански
- Дижестив на основе Арака

ЗАВТРАК

12:00–14:00

НА ДВОИХ

- Шакшука
- Мутабаль
- Лаффа с заатар
- Лаффа с сыром
- Ливанский сыр
- Лабни по-ливански
- Макдус (баклажан)
- + 2 Кофе по-ливански (на песке)



650.-



- Шакшука
- Мутабаль
- Лаффа с заатар
- Лаффа с сыром
- Ливанский сыр
- Лабни по-ливански
- Макдус (баклажан)

280	350.-
50	100.-
50	100.-
50	100.-
50	140.-
50	120.-
50	120.-

САЛАТЫ

Табули

Традиционный салат из мелко нарубленной петрушки со свежими помидорами, луком, мятой и варёной пшеницей в соусе из лимонного сока и оливкового масла

260 520.-



Фатуш

Овощной салат с гренками, заправленный гранатовым соусом

250 520.-



Халуми

Обжаренный сыр Халуми, подается на подушке из микс салата с помидором и огурцом. Украшен кедровым и грецким орехами со специальным соусом

220 650.-



Шанглиш

Легкий салат с ливанским мягким сыром на подушке из микс салатов, заправленный ароматным маслом с добавлением традиционных специй

160 520.-

Зайтун

Оливки с грецким орехом, перцем и ливанским сыром, заправленные оливковым маслом

210 550.-

Худра

Салат из свежих томатов, огурцов, зеленого лука и свежей мяты. Заправляется оливковым маслом и лимонным соком

250 520.-

САЛАТЫ



Сабанэх240650.-

Листья шпината с обжаренной говядиной, с нут и оливками, заправленные оливковым маслом и лимонным соком

Сауда

Куриная печень, обжаренная в гранатовом соусе с кинзой, подается с микс салатом

240520.-



Муза

Обжаренная куриная грудка с микс салатом, заправленным специальным соусом

250520.-



Хабиби🌿240520.-

Печеные баклажаны, свежие томаты, сыр фетакса, красный лук, заправленные специальным соусом

Хеяр🌿210450.-

Свежие огурцы с лимоном и мятой, заправленные соусом Таратор

Mr. Ливанец🌿200520.-

Изысканный вкус фенхеля с анисом, пропитанных апельсином, в мягком сочетании сельдерея, яблок и микс салата



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Кибби Наи

Протертая сырая баранина с зёрнами пшеницы, луком, кедровыми орехами, мятой и оливковым маслом

170/30 **480**



Бабагануж

Печенные на углях баклажаны с помидорами, луком и зеленью под оливковым маслом

190/40/30 **580.-**



Яланджи

Мелко нарубленные помидор, лук, рис, мята, зелёный лук, завернутые в листья винограда. Подаётся с соусом лабан

260/40 **450.-**



Лабни по-ливански

Домашний творог с сушеной мятой, заатаром и оливковым маслом

115/30 **390.-**

Свежие сезонные овощи

350 **520.-**



Мутабаль

Печенные на углях баклажаны с кунжутной пастой в оливковом масле

120/30 **470.-**



Мухаммара

Протёртый жаренный на углях острый и сладкий перец с грецким орехом и оливковым маслом

80/30 **490.-**



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Кабис 
Ассорти солений

230 520.-



Хоммус 
Протертый нут с оливковым маслом и кунжутной пастой

120/30 380.-

Хоммус Бейрут 
Протертый нут с кунжутной пастой, помидорами и зеленью

150/30 420.-



Шанглиш 
Ассорти различных сыров с ароматами тимьяна, суммака, заатара и паприки

100/30 450.-



Оливки 
Ливанские домашние оливки и маслины с лимонным соком

80/20 350.-

Макдус 
Острые квашеные баклажаны с ореховой начинкой

110/30 480.-

Ливанский сыр 

120/15 450.-





Сфиха

Домашние арабские пирожки с начинкой из баранины, розовых томатов и кедрового ореха

215

450.-

Шакшука

Блюдо из яиц, жаренных в соусе из томатов, острого перца, лука и приправ

280

350.-

Кибби с мясом

Жареные мясные биточки с начинкой из рубленой говядины и баранины, с припущенными зернами пшеницы, луком и кедровыми орешками

185/40/95

570.-

Сауда

Жареная куриная печень с грибами, чесноком и кинзой под гранатовым соусом

250/40/30/20

520.-

Тажен

Мелко нарезанные овощи, обжаренные в оливковом масле с кунжутной пастой и ливанскими специями

165/30

450.-



Фалафель

Жареные биточки из молотого нута с добавлением кунжута. Подается с маринованными овощами и соусом Таратор

200/30/40/95

420.-

Сыр Халуми

Собственного приготовления из парного молока

170/40/20

650.-

Сужук

Острые домашние колбаски из рубленой баранины с чесноком, луком, кинзой и овощным соусом

320

560.-

Маканек

Домашние колбаски из рубленой баранины с чесноком, луком, кинзой и овощным соусом

320

560.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Араис с сыром 🌿

Обжаренная на углях хлебная лепёшка с сырной начинкой

165/55 **420.-**

Араис мясной

Обжаренная на углях хлебная лепешка с начинкой из рубленой говядины и баранины

160/50 **470.-**

Чизлибанон 🌿

Жареные шарики из нескольких сортов сыра

140/20 **390.-**

Мутабаль арнабит 🌿

Брокколи и цветная капуста, печенные с томатами и жареным луком, заправленные соусом Таратор

390 **420.-**

Хоммус с мясом

Нут, протертый с кунжутной пастой, подаётся с кусочками нежнейшей баранины

170/30 **520.-**

Самбусики со шпинатом 🌿

Домашние арабские пирожки с начинкой из шпината

125/40/80 **420.-**

Самбусики с сыром 🌿

Домашние арабские пирожки с начинкой из ливанского сыра

140/40/100 **420.-**

Фуль 🌿

Ливанские бобы в собственном соку с томатами и ливанскими пряностями

235/30 **420.-**

Фуль с тахиной 🌿

Ливанские бобы в собственном соку с томатами и ливанскими пряностями, с добавлением кунжутной пасты

275/30 **440.-**



СУПЫ



Острый суп из баранины 
Острый суп с кусочками баранины,
булгуром, овощами и ливанскими
специями

245/30 **480.-**



Махлута (вегетарианская) 
Суп на овощном бульоне с
ливанским рисом, зеленой
чечевицей и овощами

245/30 **350.-**

Лабан (холодный) 
Холодный суп на основе кефира с
протертыми огурцами и мятой

250/30 **350.-**



Крем суп из красной
чечевицы 
Подается с гренками и лимоном

240/30/30 **380.-**



Сабанэх 
Крем суп из шпината, подается с
гренками и лимоном

240/30/30 **380.-**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бамиа
Бамиа, обжаренная с бараниной,
помидорами и луком

290/150 **850.-**



Маклубе
Блюдо из риса с баклажаном,
картофелем, куриным мясом и
орехами

320/150 **650.-**



Кибби Лабания
Тушенные в йогуртовом
соусе мясные биточки, с
припущенными зернами
пшеницы

340 **650.-**



Кабси 🌶️
Острая курица с рисом, овощами и
орешками, подается с соусом Лабан

200/150/50 **650.-**

Асабий с сыром 🌿
Рулетки из слоеного теста
с сыром Халуми и заатар

120/40 **450.-**

Асабий мясной
Рулетки из слоеного теста
с мясом и кедровыми орешками

120/40 **450.-**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Кус Кус с бараниной
Кус кус с обжаренной бараниной и овощами в томатном соусе

240/150 **780.-**



Кус Кус с овощами 
Кус кус с обжаренными овощами в томатном соусе

205/150 **450.-**

Дауд Баша
Биточки из рубленой баранины в томатном соусе с рисом

250/150 **650.-**

Жаж Седер
Куриное филе, приготовленное на углях. Подается с овощами

200/70/50/100 **750.-**



Дажаж
Цыпленок, запеченный в ароматных травах. Подается с овощами и чесночным соусом

500/70/50/100 **980.-**



Манди с курицей
Томленный цыпленок со специями. Подается с рисом

620 **750.-**

Манди с индейкой
Запеченная голень индейки со специями. Подается с рисом

620 **850.-**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Фатте Seafood

Блюдо из нута, сухарей, кунжутной пасты с королевскими креветками и кальмарами

300

850.-



Мутафая с морепродуктами

Жаренные в оливковом масле лангустины и мини кальмары с чесноком, кинзой и ливанскими специями

245/25

980.-



Ажаж Бейрут

Дорадо, приготовленная на углях с соусом Тажен

350/150/60

980.-



Труит

Жареная речная форель. Подается с кунжутным соусом

350/40/40

850.-

Саядия

Печеное филе палтуса с рисом, сваренное в луковом бульоне с ливанскими специями

200/150/55

980.-

Султан ибрагим

Барабулька с ливанскими специями и кунжутным соусом

180/55

950.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Сабанех с рисом

Блюдо из шпината и баранины с добавлением кедрового ореха. Подается с рисом

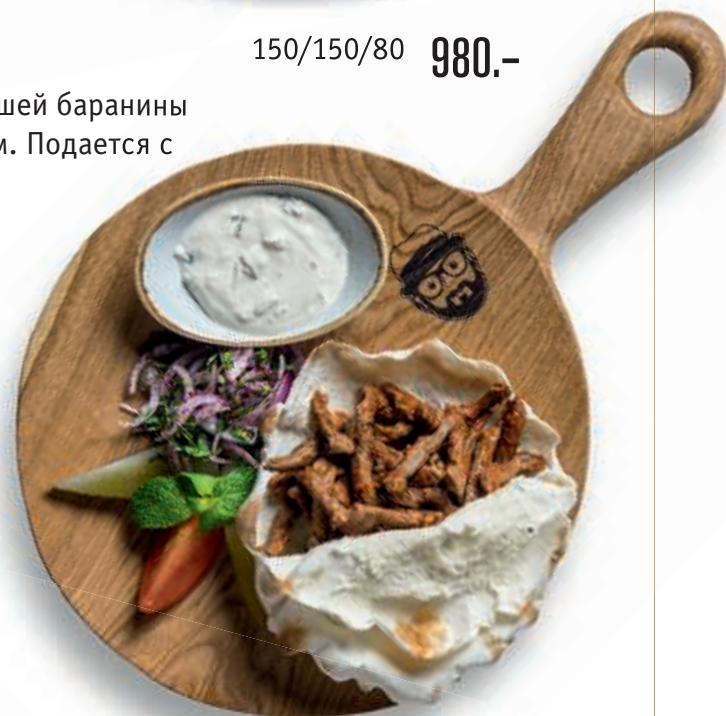
170/150/55 **580.-**



Харуф Мехши

Блюдо из нежнейшей баранины с орехами и рисом. Подается с соусом Лабан

150/150/80 **980.-**



Шаурма открытая с бараниной

Баранина, жаренная на углях, подаётся в ливанской лепёшке и с соусом Таратор

130/30/50/70 **750.-**

Шаурма открытая куриная

Кусочки курицы, жаренные на углях, подаются в ливанской лепешке и с соусом Тум

150/30/50/60 **520.-**



Кафта

Рубленая баранина, запеченная с картофелем и помидорами

395 **780.-**

Лайла

Кебаб с баклажаном, сметанным соусом и томатами

350 **750.-**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Кафта Mr.Ливанец

430

800.-

Рубленая баранина под кунжутной пастой с добавлением печеных овощей



Мхармас с курицей

350

540.-

Обжаренная курица с овощами и картофелем запекается на сковороде в сливочном соусе



Мхармас с говядиной

340

750.-

Обжаренная говядина с овощами и картофелем запекается на сковороде в сливочном соусе

Мхармас с бараниной

340

720.-

Обжаренная баранина с овощами и картофелем запекается на сковороде в сливочном соусе

Мансаф

260/150/215

1250.-

Тушеная баранья нога с рисом, Кибби и жареными орешками



Мутафая

180/160/40

580.-

Обжаренное куриное филе с кинзой. Подается с картофелем и специальным соусом



Фатет хоммус

405

450.-

Традиционное ливанское блюдо из нута, сухарей, кунжутной пасты и ливанских специй



Фатте с мясом

475

650.-

Традиционное блюдо Фатет подается с бараниной и кедровыми орехами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Стейк Бейрут

220/50/75 **1250.-**

Говяжья вырезка, приготовленная на углях, подается с ливанским картофелем с соусом Таратор



Лебанон стейк

340/40 **1350.-**

Говяжья вырезка, запеченная в тесте со сливочно-грибным соусом, подается с соусом Таратор

Риящ

500/50/50 **1200.-**

Говяжья корейка, запечённая с ливанскими травами



Самак

Дорадо, фаршированная овощами, гранатовый соус

350/120/50/50 **950.-**

Сибас

Сибас, фаршированный овощами, гранатовый соус

300/120/50/50 **980.-**

Салмон стейк

Стейк из сёмги, приготовленный на углях с гранатовым соусом

220/40/50 **1350.-**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Фрике

375

1250.-

Блюдо из нежнейшей баранины с молодой и вареной пшеницей, украшается жареным миндалем

Сауда Харуф

350

650.-

Жареная баранья печень с овощами и ливанскими специями

Лубиа 

210/150

520.-

Блюдо из стручковой фасоли, подается с рисом

Рас асфур

255/30

1100.-

Сочное мясо “Black Angus”, обжаренное в гранатовом соусе с кедровыми орешками

ЛАФФА ОТ “MR. ...”

Лаффа с Мухаммарой 

120

400.-

Домашняя лепёшка с соусом из острого перца и томатов

Лаффа с заатар 

140

400.-

Домашняя лепёшка с заатар

Лаффа с сыром 

155

420.-

Домашняя лепёшка с ливанским сыром и кунжутом

Лаффа с мясом

170/20

450.-

Домашняя лепёшка с рубленой бараниной и овощами

Лаффа овощная 

180

420.-

Домашняя лепёшка с овощами

Лаффа заатар экстра 

185

420.-

Домашняя лепешка с заатар, мятой, ливанскими оливками и маслинами

Лепешка

30

60.-



МАШАУИ (НА УГЛЯХ)



Салмон кебаб 220/100/70/50 1250.-

Кусочки филе семги, пита, овощи и грантовый соус

Шиш-таук 200/100/70/50 850.-

Куриное филе, пита, овощи и чесночный соус

Машауи из телятины 200/100/70/50 1150.-

Телятина, пита, овощи и аджика

Машауи из баранины 200/100/70/50 1150.-

Баранина, пита, овощи и аджика

Кебаб из баранины 200/100/70/50 980.-

Рубленая баранина, пита, овощи и аджика

Кебаб Хад 210/100/70/50 980.-

Острая рубленая баранина с кедровыми орехами, пита, овощи и аджика

Касталета из баранины 320/100/70/50 1500.-

Кусочки бараньей мякоти на косточке, пита, овощи и аджика

Бараний язык 200/100/70/50 950.-

Бараний язык, пита, овощи и аджика

Машауи Сауда 370/50 650.-

Жареная баранья печень с курдюком и овощами подается с соусом Тум

Машауи из вырезки 370/50 1250.-

Вырезка приготовленная на углях с бараньим курдюком, подается с овощами и соусом Аджика



ШАУРМА ОТ “MR. ЛИВАНЕЦ”

Кебаб	220/50/20	450.-
Рубленая баранина, приготовленная на углях и завернутая с овощами и хоммусом в питу		
Спайс 	260/50/20	450.-
Баранина с овощами, завернутая в питу с соусом Сладкий чили		
Бейрут	290/50/20	480.-
Баранина, завернутая с хоммусом и овощами в питу		
Mr Ливанец	250/50/20	450.-
Куриное мясо, завернутое с овощами и фирменным соусом в питу		
Куриная барбекю	220/50/20	450.-
Куриное мясо, завернутое с ломтиками картофеля и соусом барбекю в питу		



ГАРНИРЫ

Арнабит 	100	200.-
Брокколи, обжаренная на оливковом масле		
Батата 	150	200.-
Жаренные во фритюре ломтики картофеля с базиликом		
Батата хадде 	150	200.-
Жареный картофель с кинзой, чесноком и острыми специями		
Худра 	180	300.-
Овощи, приготовленные на углях		
Захра 	100	200.-
Цветная капуста, обжаренная на оливковом масле		
Рис белый 	150	150.-
Отварной рис		
Рис с шария 	150	150.-
Отварной рис с вермишелью		





ШАУРМА ОТ “MR. ЛИВАНЕЦ”

Шиш-таук Маринованное куриное филе, приготовленное на углях и завернутое с овощами в питу	220/50/20	450.-
Сауда Обжаренная куриная печень, завернутая с овощами в питу	205/50/20	450.-
С мясом Баранина, завернутая с овощами в питу	270/50/20	480.-
С курицей Куриное мясо, завернутое с овощами в питу	255/50/20	450.-
Фалафель  Биточки из протертого нута, завернутые с овощами в питу	230/50/20	420.-
Арабская шаурма Фирменная шаурма из индейки на гриле с овощами (заправляется гранатовым соусом)	400/50/130	850.-



СОУСЫ

Тум Чесночный соус	50	100.-	Лабан Сметанный соус с зеленью, рублеными огурчиками и чесноком	50	100.-
Хад  Острый томатный соус	50	100.-	Финиковое варенье	50	100.-
Бандура Томатный соус	50	100.-	Наршараб Гранатовый соус	50	200.-
Таратор Сметанный соус с кунжутной пастой	50	100.-			



ДЕСЕРТЫ

Боразек
Домашнее печенье с фисташками и кунжутом

50 180.-

Ишто Кнафи
Домашнее пирожное, запеченное с кремом

165/20 490.-

Катаиф
Сладкое тесто, фаршированное ливанским сыром и мёдом

140/20 390.-

Мохолайя
Пудинг из сливочного крема с фисташками и корицей

180 390.-

Халаует Эл Жебна
Тесто из манной крупы с сырной начинкой

160/20 450.-

Кнафи с сыром
Домашнее пирожное, запеченное с сыром

115/30 450.-

Ассорти ливанских орехов

80 380.-

Баклава традиционная
Ассорти из ливанских мини пирожных

115/15 450.-

Мамуль
Мини пирожное с грецким орехом и мёдом или с финиками

110/20 420.-

Асабий ишта
Рулетики из слоеного теста с ливанским сыром, фисташками и медом

150 450.-

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ ОТ MR. ЛИВАНЦА

Мороженое Бейрут
Сливочное мороженое с ливанской халвой

1 шарик/80 150.-

MR. Ливанец
Шоколадное/ Манго/ Сливочное мороженое с финиками и розовой водой

1 шарик/80 150.-

Сорбет
Вишневый/Черная смородина

1 шарик/80 150.-

