МЕЗЕ

24 БЛЮДА

мезе́ или меззе́

НА 2–3 ПЕРСОНЫ

6200.–

Мезе – 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 «Мезе» 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.

★
lebanese cuisine
restaurant

MR.
ЛИВАНЕЦ

ХОЛОДНЫЕ МЕЗЕ 1500.–

Хоммус
Бабагануж
Мутабаль
Лабни
Яланджи
Шанглиш
Салат Табули
Салат Фатуш
Лепешки

ГОРЯЧИЕ МЕЗЕ 1600.–

Самбусики с сыром
Самбусики со шпинатом
Кибби
Фалафель
Сужук
Маканек

МАШАУИ ОТ ML 3100.–

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

ДЕСЕРТЫ ОТ ML 750.–

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

ЗАВТРАК

12:00–15:00

НА ДВОИХ

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

850.–

Шакшука	280	350.–
Мутабаль	50	100.–
Лаффа с заатар	50	100.–
Лаффа с сыром	50	100.–
Ливанский сыр	50	140.–
Лабни по-ливански	50	120.–
Макдус (баклажан)	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 — 620.–

Фатуш
Овощной салат с гренками, заправленный гранатовым соусом
250 — 650.–

Халуми
Обжаренный сыр Халуми, подается на подушке из микс салата с помидором и огурцом. Украшен кедровым и грецким орехами со специальным соусом
220 — 750.–

Шанглиш
Легкий салат с ливанским мягким сыром на подушке из микс салатов, заправленный ароматным маслом с добавлением традиционных специй
160 — 650.–

Зайтун
Оливки с грецким орехом, перцем и ливанским сыром, заправленные оливковым маслом
210 — 680.–

Худра
Салат из свежих томатов, огурцов, зеленого лука и свежей мяты. Заправляется оливковым маслом и лимонным соком
250 — 650.–

САЛАТЫ

Сабанэх
240 **850.–**

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

Сауда
240 **650.–**

Куриная печень, обжаренная в гранатовом соусе, подается с микс салатом и помидорами черри

Муза
250 **750.–**

Обжаренная куриная грудка с микс салатом, заправленным специальным соусом и помидорами черри

Хабиби
240 **650.–**

Печенные баклажаны со свежими томатами, сыром фетакса и красным луком заправленные специальным соусом

Хеяр
210 **500.–**

Свежие огурцы с лимоном и мятой, заправленные соусом Таратор

Mr. Ливанец
200 **580.–**

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Кибби Наи
170/30 **650**

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

Бабагануж
190/40/30 **650.–**

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

Яланджи
260/40 **560.–**

Мелко нарубленные помидор, лук, рис, мята, зелёный лук, завёрнутые в листья винограда

Лабни по-ливански
115/30 **450.–**

Домашний творог с сушеной мятой, заатаром и оливковым маслом

Свежие сезонные овощи
350 **650.–**

Мутабаль
120/30 **550.–**

Печенные на углях баклажаны с кунжутной пастой в оливковом масле

Мухаммара
80/30 **650.–**

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Кабис 230 **750.–**
Ассорти солений

Хоммус 120/30 **480.–**
Протертый нут с оливковым маслом и кунжутной пастой

Хоммус Бейрут 150/30 **520.–**
Протертый нут с кунжутной пастой, помидорами и зеленью

Хоммус авокадо 120/30 **520.–**
Протертый нут с авокадо, оливковым маслом и кунжутной пастой

Шанглиш 100/30 **520.–**
Ассорти различных сыров с ароматами тимьяна, суммака, заатара и паприки

Оливки 80/20 **450.–**
Ливанские домашние оливки и маслины с лимонным соком

Макдус 110/30 **650.–**
Мини баклажаны выдержанные в оливковом масле с грецким орехом и перцем

Ливанский сыр 120/15 **500.–**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Сфиха 215 **520.–**
Домашние арабские пирожки с начинкой из баранины, розовых томатов и кедрового ореха

Шакшука 280 **450.–**
Блюдо из яиц, жаренных в соусе из томатов, острого перца, лука и приправ

Кибби с мясом 185/40/95 **750.–**
Жареные мясные биточки с начинкой из рубленой говядины и баранины, с припущенными зернами пшеницы, луком и кедровыми орешками

Сауда 250/40/30/20 **750.–**
Обжаренная куриная печень с грибами, чесноком и кинзой под гранатовым соусом

Тажен 165/30 **550.–**
Мелко нарезанные овощи, обжаренные в оливковом масле с кунжутной пастой и ливанскими специями

Фалафель 200/30/40/95 **550.–**
Жареные биточки из молотого нута с добавлением кунжута. Подается с маринованными овощами и соусом Таратор

Сыр Халуми 170/40/20 **750.–**
Собственного приготовления из парного молока

Сужук 320 **750.–**
Острые домашние колбаски из рубленой баранины с чесноком, луком, кинзой и овощным соусом

Маканек 320 **750.–**
Домашние колбаски из рубленой баранины с чесноком, луком, кинзой и овощным соусом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Араис с сыром
165/55 **480.–**
Обжаренная на углях хлебная лепёшка с сырной начинкой

Араис мясной
160/50 **550.–**
Обжаренная на углях хлебная лепешка с начинкой из рубленой говядины и баранины

Чизлибанон
140/20 **480.–**
Жареные шарики из нескольких сортов сыра

Мутабаль арнабит
390 **520.–**
Брокколи и цветная капуста, печенные с томатами и жареным луком, заправленные соусом Таратор

Хоммус с мясом
170/30 **650.–**
Нут, протертый с кунжутной пастой, подаётся с кусочками нежнейшей баранины

Самбусики со шпинатом
125/40/80 **500.–**
Домашние арабские пирожки с начинкой из шпината

Самбусики с сыром
140/40/100 **500.–**
Домашние арабские пирожки с начинкой из ливанского сыра

Фуль
235/30 **550.–**
Ливанские бобы в собственном соку с томатами и ливанскими пряностями

Фуль с тахиной
275/30 **580.–**
Ливанские бобы в собственном соку с томатами и ливанскими пряностями, с добавлением кунжутной пасты

СУПЫ

Острый суп из баранины
245/30 **560.–**
Острый суп с кусочками баранины, булгуром, овощами и ливанскими специями

Махлута (вегетарианская)
245/30 **480.–**
Суп на овощном бульоне с ливанским рисом, зеленой чечевицей и овощами

Лабан (холодный)
250/30 **420.–**
Холодный суп на основе кефира с протертыми огурцами и мятой

Крем суп из красной чечевицы
240/30/30 **480.–**
Подается с гренками и лимоном

Сабанэх
240/30/30 **480.–**
Крем суп из шпината, подается с гренками и лимоном

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бамиа
290/150 **850.–**

Бамиа, обжаренная с бараниной, помидорами и луком и с кинзой

Маклубе
320/150 **850.–**

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

Кибби Лабания
340 **950.–**

Тушенные в йогуртовом соусе мясные биточки, с припущенными зернами пшеницы

Кабси
200/150/50 **850.–**

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

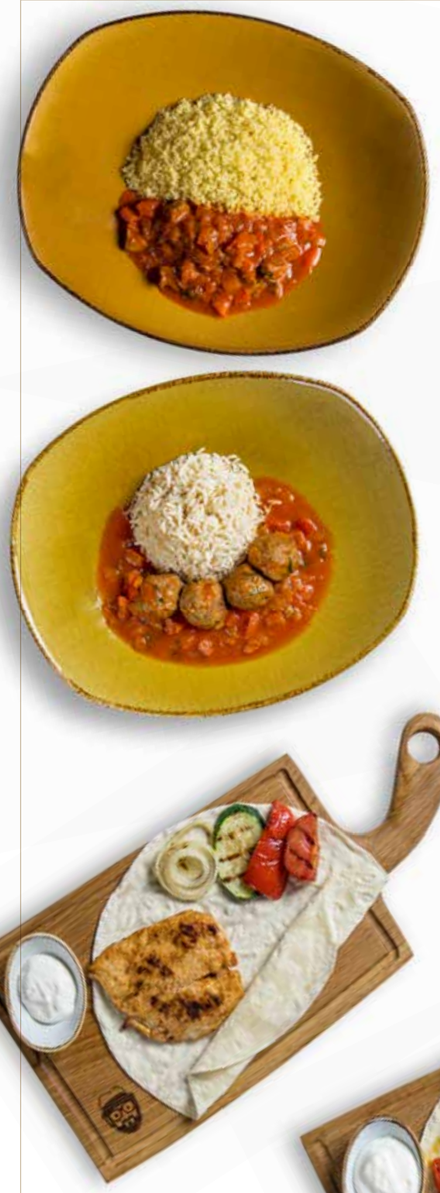
Асабий с сыром
120/40 **500.–**

Рулетики из слоеного теста с сыром Халуми и заатар

Асабий мясной
120/40 **550.–**

Рулетики из слоеного теста с мясом и кедровыми орешками

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Кус Кус с бараниной
240/150 **850.–**

Кус кус с обжаренной бараниной и овощами в томатном соусе

Кус Кус с овощами
205/150 **650.–**

Кус кус с обжаренными овощами в томатном соусе

Дауд Баша
250/150 **850.–**

Биточки из рубленой баранины в томатном соусе с рисом

Жаж Седер
200/70/50/100 **880.–**

Куриное филе, приготовленное на углях. Подается с овощами

Дажаж
500/70/50/100 **1250.–**

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

Манди с курицей
620 **950.–**

Томленный цыпленок со специями. Подается с рисом

Манди с индейкой
620 **950.–**

Запеченная голень индейки со специями. Подается с рисом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Фатте Seafood
300 **980.–**

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

Мутафая с морепродуктами
245/25 **1100.–**

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

Ажаж Бейрут
350/150/60 **1250.–**

Дорадо, приготовленная на углях
с соусом Тажен

Труит
350/40/40 **1050.–**

Жареная речная форель.
Подается с кунжутным соусом

Саядия
200/150/55 **1250.–**

Печенное филе палтуса ,
подается с рисом сваренный
в луковом бульоне с ливанскими
специями

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Сабанех с рисом
170/150/55 **750.–**

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

Харуф Мехши
150/150/80 **1150.–**

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

Шаурма открытая с бараниной
130/30/50/70 **950.–**

Обжаренные кусочки
баранины, подаётся в
ливанской лепёшке
и с соусом Таратор

Шаурма открытая куриная
150/30/50/60 **680.–**

Обжаренные кусочки
курицы, подаются
в ливанской лепешке
и с соусом Тум

Кафта
395 **950.–**

Рубленая баранина,
запеченная с картофелем
и помидорами с луком
в томатном соусе

Лайла
350 **980.–**

Кебаб с баклажаном,
сметанным соусом, томатам
и с перцем чили

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Кафта Mr.Ливанец 430 — **950.–**
Рубленая баранина под кунжутной пастой с добавлением печеных овощей

Мхармас с курицей 350 — **780.–**
Обжаренная курица с овощами и картофелем запекается на сковороде в сливочном соусе

Мхармас с говядиной 340 — **950.–**
Обжаренная говядина с овощами и картофелем запекается на сковороде в сливочном соусе

Мхармас с бараниной 340 — **950.–**
Обжаренная баранина с овощами и картофелем запекается на сковороде в сливочном соусе

Мансаф 260/150/215 — **1500.–**
Тушеная баранья голень с рисом, Кибби и жареными орешками

Мутафая 180/160/40 — **850.–**
Обжаренное куриное филе с кинзой. Подается с картофелем и специальным соусом

Фатет хоммус 405 — **600.–**
Традиционное ливанское блюдо из нута, сухарей, кунжутной пасты и ливанских специй

Фатте с мясом 475 — **850.–**
Традиционное блюдо Фатет подается с бараниной и кедровыми орехами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк Бейрут 220/50/75 — **1650.–**
Говяжья вырезка, приготовленная на углях, подается с ливанским картофелем с соусом Бандура

Лебанон стейк 340/40 — **1650.–**
Говяжья вырезка, запеченная в тесте со сливочно-грибным соусом, подается с соусом Таратор

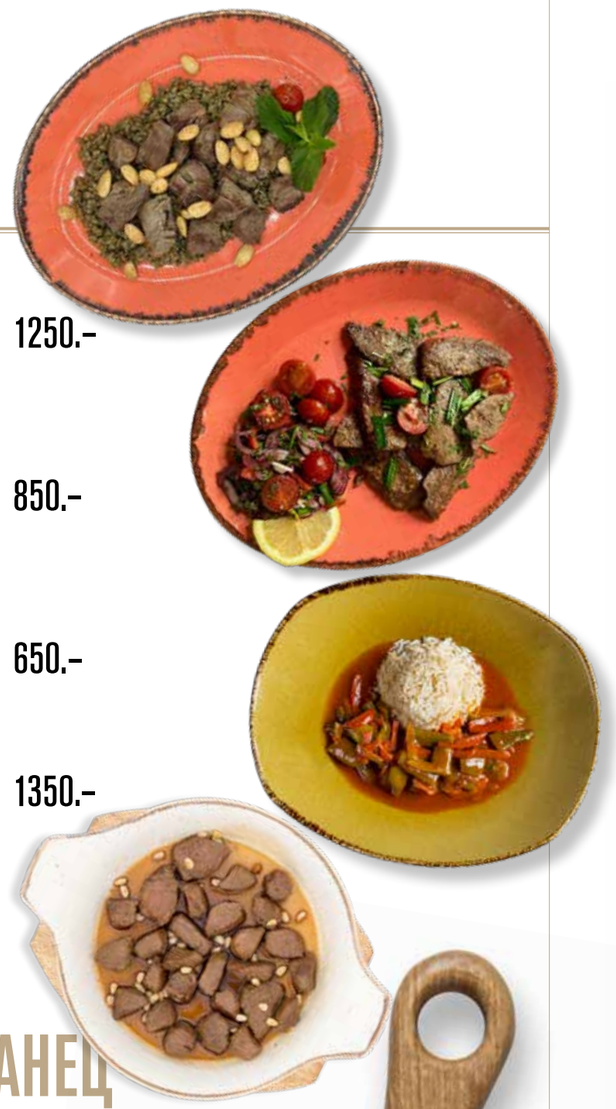
Риящ 500/50/50 — **1500.–**
Говяжья корейка, запечённая с ливанскими травами

Самак 350/120/50/50 — **1250.–**
Дорадо, фаршированная овощами, гранатовый соус

Сибас 300/120/50/50 — **1200.–**
Сибас, фаршированный овощами, гранатовый соус

Салмон стейк 220/40/50 — **1450.–**
Стейк из сёмги, приготовленный на углях с гранатовым соусом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Фрике 375 — **1250.–**
Блюдо из нежнейшей баранины с молодой и вареной пшеницей, украшается жареным миндалем

Сауда Харуф 350 — **850.–**
Жареная баранья печень с овощами и ливанскими специями. Подается с соусом Тум

Лубиа 210/150 — **650.–**
Блюдо из стручковой фасоли, подается с рисом

Рас асфур 255/30 — **1350.–**
Сочное мясо, обжаренное в гранатовом соусе с кедровыми орешками

ЛАФФА ОТ “MR. ЛИВАНЕЦ

Лаффа с Мухаммарой 120 — **450.–**
Домашняя лепёшка с соусом из острого перца и томатов

Лаффа с заатар 140 — **450.–**
Домашняя лепёшка с заатар

Лаффа с сыром 155 — **500.–**
Домашняя лепёшка с ливанским сыром и кунжутом

Лаффа с мясом 170/20 — **570.–**
Домашняя лепёшка с рубленой бараниной и овощами

Лаффа овощная 180 — **480.–**
Домашняя лепёшка с овощами

Лаффа заатар экстра 185 — **480.–**
Домашняя лепешка с заатар, мятой, ливанскими оливками и маслинами

Лепешка 30 — **70.–**

МАШАУИ (НА УГЛЯХ)

Салмон кебаб 220/100/70/50 — **1450.–**
Кусочки филе семги, пита, овощи и грантовый соус

Шиш-таук 200/100/70/50 — **980.–**
Куриное филе, пита, овощи и чесночный соус

Машауи из телятины 200/100/70/50 — **1480.–**
Телятина, пита, овощи и аджика

Машауи из баранины 200/100/70/50 — **1250.–**
Баранина, пита, овощи и аджика

Кебаб из баранины 200/100/70/50 — **1250.–**
Рубленая баранина, пита, овощи и аджика

Кебаб Хад 210/100/70/50 — **1250.–**
Острая рубленая баранина с кедровыми орехами, пита, овощи и аджика

Касталета из баранины 320/100/70/50 — **1750.–**
Кусочки бараньей мякоти на косточке, пита, овощи и аджика

Бараний язык 200/100/70/50 — **980.–**
Бараний язык, пита, овощи и аджика

Машауи Сауда 370/50 — **980.–**
Жареная баранья печень с курдюком и овощами подается с соусом Тум

Машауи из вырезки 370/50 — **1450.–**
Вырезка приготовленная на углях с бараньим курдюком, подается с овощами и соусом Аджика

ШАУРМА ОТ “MR. ЛИВАНЕЦ”

Кебаб Рубленая баранина, приготовленная на углях и завернутая с овощами и хоммусом в питу	220/50/20	520.–
Спайс Баранина с овощами, завернутая в питу с соусом Сладкий чили	260/50/20	550.–
Бейрут Баранина, завернутая с хоммусом и овощами в питу	290/50/20	570.–
Mr Ливанец Куриное мясо, завернутое с овощами и фирменным соусом в питу	250/50/20	520.–
Куриная барбекю Куриное мясо, завернутое с ломтиками картофеля и соусом барбекю в питу	220/50/20	520.–

ГАРНИРЫ

Арнабит Брокколи, обжаренная на оливковом масле	100	250.–
Батата Жаренные во фритюре ломтики картофеля с базиликом	150	250.–
Батата хадде Жареный картофель с кинзой, чесноком и острыми специями	150	250.–
Худра Овощи, приготовленные на углях	180	420.–
Захра Цветная капуста, обжаренная на оливковом масле	100	250.–
Рис белый Отварной рис	150	200.–
Рис с шария Отварной рис с вермишелью	150	200.–

ШАУРМА ОТ “MR. ЛИВАНЕЦ”

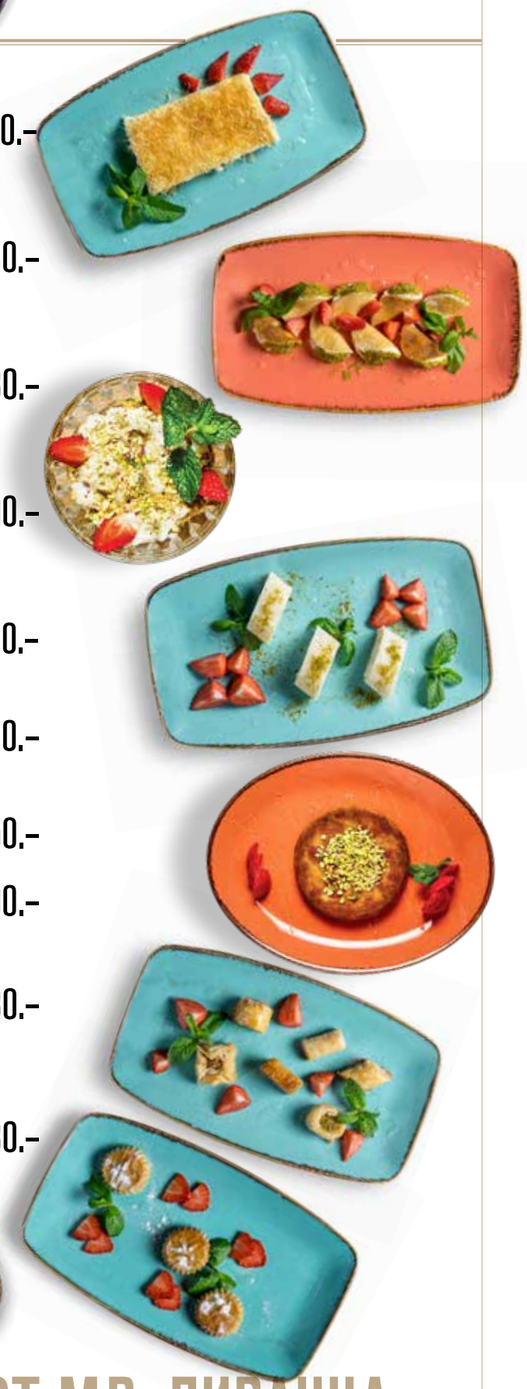
Шиш-таук Маринованное куриное филе, приготовленное на углях и завёрнутое с овощами в питу	220/50/20	520.–
Сауда Обжаренная куриная печень, завернутая с овощами в питу	205/50/20	520.–
С мясом Баранина, завернутая с овощами в питу	270/50/20	550.–
С курицей Куриное мясо, завернутое с овощами в питу	255/50/20	520.–
Фалафель Биточки из протертого нута, завёрнутые с овощами в питу	230/50/20	520.–
Арабская шаурма Фирменная шаурма из индейки приготовленная на гриле с овощами, заправляется гранатовым соусом	400/50/130	950.–

СОУСЫ

Тум Чесночный соус	50	120.–
Хад Острый томатный соус	50	120.–
Бандура Томатный соус	50	120.–
Таратор Сметанный соус с кунжутной пастой	50	120.–
Лабан Сметанный соус с зеленью, рублеными огурчиками и чесноком	50	120.–
Финиковое варенье	50	150.–
Наршараб Гранатовый соус	50	250.–

ДЕСЕРТЫ

Боразек Домашнее печенье с фисташками и кунжутом	50	180.–
Ишто Кнафи Домашнее пирожное, запеченное с кремом	165/20	580.–
Катаиф Сладкое тесто с начинкой из ливанского сыра и меда	140/20	480.–
Мохолайя Пудинг из сливочного крема с фисташками и корицей	180	500.–
Халаует Эл Жебна Тесто из манной крупы с сырной начинкой	160/20	520.–
Кнафи с сыром Домашнее пирожное, запеченное с сыром	115/30	650.–
Ассорти ливанских орехов	80	450.–
Баклава традиционная Ассорти из ливанских мини пирожных	115/15	500.–
Мамуль Мини пирожные с грецким орехом и мёдом или с финиками	110/20	480.–
Асабий ишта Рулетики из слоеного теста с ливанским сыром, фисташками и медом	150	480.–



МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ ОТ MR. ЛИВАНЦА

Мороженое Бейрут Сливочное мороженое с ливанской халвой	1 шарик/80	200.–
MR. Ливанец Шоколадное/ Манго/ Сливочное мороженое с финиками и розовой водой	1 шарик/80	200.–
Сорбет Вишневый/Черная смородина Гранатовый	1 шарик/80	200.– 250.–