

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

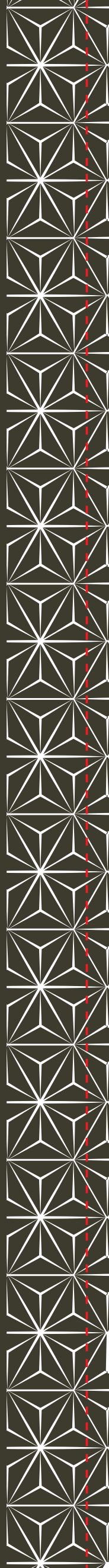
24 БЛЮДА

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 дигестивом на основе арака.

НА 2 ПЕРСОНЫ

5800.-





ХОЛОДНЫЕ МАЗА 1400.-

Хоммус
Бабагануж
Мутабаль
Лабни
Яланджи
Шанглиш
Салат Табули
Салат Фатуш
Лепешки

МАШАУИ ОТ ML 2400.-

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

ГОРЯЧИЕ МАЗА 1500.-

Самбусики с сыром
Самбусики со шпинатом
Кибби
Фалафель
Сужук
Маканек

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

Мақдус (баклажан)

+ 2 Кофе по-ливански (на песке)



650.-



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.-

Мақдус (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

260 520.-



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



Сабанэх

240

650.-

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

240

520.-



Муза

Обжаренная куриная грудка с микс салатом, заправленным специальным соусом

250

520.-



Хабиби 

240

520.-

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

Хеяр 

210

450.-

Свежие огурцы с лимоном и мятой, заправленные соусом Таратор

Mr. Ливанец 

200

520.-

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. Подается 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.-**



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



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 Мг.Ливанец 430
Рубленая баранина под кунжутной пастой с добавлением печеных овощей

800.-



Мхармас с курицей 350
Обжаренная курица с овощами и картофелем запекается на сковороде в сливочном соусе

540.-



Мхармас с говядиной 340
Обжаренная говядина с овощами и картофелем запекается на сковороде в сливочном соусе

750.-

Мхармас с бараниной 340
Обжаренная баранина с овощами и картофелем запекается на сковороде в сливочном соусе

720.-

Мансаф 260/150/215
Тушеная баранья нога с рисом, Кибби и жареными орешками


1250.-



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

580.-



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

405 450.-



Фатте с мясом
Традиционное блюдо Фатет подается с бараниной и кедровыми орехами

475 650.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Стейк Бейрут 220/50/75 **1250.-**
Говяжья вырезка, приготовленная на углях, подается с ливанским картофелем с соусом Таратор



Леванон стейк 340/40 **1350.-**
Говяжья вырезка, запеченная в тесте со сливочно-грибным соусом, подается с соусом Таратор



Самак 350/120/50/50 **950.-**
Дорадо, фаршированная овощами, гранатовый соус



Рияц 500/50/50 **1200.-**
Говяжья корейка, запеченная с ливанскими травами

Сибас 300/120/50/50 **980.-**
Сибас, фаршированный овощами, гранатовый соус



Салмон стейк 220/40/50 **1350.-**
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 350 650.-

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



ГАРНИРЫ

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



ШАУРМА ОТ “MR. ЛИВАНЕЦ”



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

СОУСЫ

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

Рулетки 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.-





www.mrlivanets.ru

Глинищевский пер., 3

+7 495 692 9923