

Suggestions de menu

Menu Suggestions

Meza 7 différentes entrées	91. Meza 7 different starters	21,90 €
Meza Vegetarian I 10 différentes entrées végétariennes	92. Meza Vegetarian I 10 different vegetarian starters	29,90 €
Meza Vegetarian II 7 différentes entrées végétariennes plats végétariens	93. Meza Vegetarian II 7 different vegetarian starters and a vegetarian main dishes	36,90 €
Meza Maschawi 7 différentes entrées grillade mixte: filet d'agneau, viande hachées et poitrine de poulet	94. Meza Maschawi 7 different starters and mix grill plate with lamb filet, lamb steak tartar and chicken breast filet	39,90 €
Meza & Asmak 7 différentes entrées la daurade royale grillé	95. Meza & Asmak 7 different starters and grilled sea bream	39,90 €
(pour deux personnes) Meza Royal Soupe, sélection de différentes entrées plusieurs plats, dessert	96. Meza Royal (for two persons) Soup, selection of different starters, selection of different main dishes and dessert	69,90 €

Potages

Schaurabet Khudra
soupe de légumes fraîches

Schaurabet Adas
Soupe de lentilles

Schaurabet Tamatem
Soupe aux tomates

Soups

1. **Schaurabet Khudra**
Fresh vegetables soup

2. **Schaurabet Adas**
lentins soup

3. **Schaurabet Tamatem**
Tomato soup

6,50 €

6,50 €

6,50 €

Salades

Tabbuli
Persil, semoule de blé moulue (Burgul)
feuilles de menthe, oignon, tomates,
jus de citron et l'huile d'olives

Salata Libanieh
Salade Libanaise avec tomates,
concombre, oignons, persil, feuilles
de menthe, et poivrons doux

Fattusch
Salade Libanaise
avec du pain libanais grillé

Khiyar Bil-Laban
Salade de concombres

Salatet Alrahib
Aubergines grillées avec des
poivrons forts, ail, jus de citrons

Salatet Dagag
Salade Libanaise avec
des lanières de poitrine
de poulet grillées

Salads

4. **Tabbuli**
Parsley, crushed wheat (Burgul),
fresh peppermint, onions, tomatoes,
lemon juice, olive oil

5. **Salata Libanieh**
Lebanese salad with tomatoes,
cucumbers, parsley and fresh
peppermint, and sweet pepper

6. **Fattusch**
Lebanese salad with
toasted Lebanese bread

7. **Khiyar Bil-Laban**
Cucumber salad with yogurt,
and peppermint

8. **Salatet Alrahib**
Grilled eggplant with chili peppers,
garlic and lemon juice

9. **Salatet Dagag**
Lebanese salad with grilled
chicken breast strips

7,50 €

7,50 €

7,90 €

7,50 €

8,90 €

12,90 €

Entrées Starters

Hommus Purée de pois chiches avec l'huile de sesame (Tahina) et jus de citron et l'ail	10. Hommus Chickpea cream with sesame oil (Tahina) and lemon juice	7,50 €
Hommus Beiruti Purée de pois chiche »Beyrooth«	11. Hommus Beiruti Chickpea cream »Beirut«	7,90 €
Hommus Bissnuber Pignons de pin grillés sur beurre avec purée de pois chiche	12. Hommus Bissnuber Pine nuts, roasted in butter, with chickpea purée	9,90 €
Hommus Bil-Lahem Dès d'agneau sur un lit de pois chiche	13. Hommus Bil-Lahem Fried lamb meat filets on chickpea purée	10,90 €
Mutabbal Batinjan Purée d'aubergine préparés avec de l'huile de sésame l'ail, jus de citron et l'huile d'olive	14. Mutabbal Batinjan Eggplant purée, prepared with sesame oil (Tahina) garlic, lemon juice and olive oil	7,50 €
Batinjan Ma'Li Tranches d'aubergines frit	15. Batinjan Ma'Li Baked eggplant slices	7,90 €
Musaka'a Morceaux d'aubergines frit avec des pois chiche, oignons et sauce tomate	16. Musaka'a Fried eggplant dices, chickpeas and onions, prepared with tomato sauce	7,90 €
Batata Harra Dés de pommes de terre frites, cuits à la sauce tomate, oignons et épices	17. Batata Harra Fried potato cubes mixed with olive oil, garlic, coriander and spices	7,90 €
Zaytun Olives vertes et noires, salées	18. Zaytun Salted green and black olives	6,50 €
Kabis Mschakkal un mélange	19. Kabis Mschakkal Mixed pickles	6,50 €
Mhammara Purée de noix épicé	20. Mhammara Spicy nut puree	7,50 €

Warak Inab Feuilles de vigne fourrées de riz, tomates, oignon, persil, feuilles de menthe, dans un jus de citron et huile d'olive	21. Warak Inab	Vine leaves filled with rice, tomatoes, onions, parsley and fresh peppermint, seasoned with lemon juice, salt, olive oil and Lebanese spices	7,90 €
Labneh Fromage blanc crémeux création de la maison	22. Labneh	Homemade cream cheese with colorful spice stamps	7,50 €
Labneh Bittum Fromage blanc crémeux avec de l'ail création de la maison	23. Labneh Bittum	Homemade cream cheese with garlic and colorful spice stamps	7,90 €
Schänklisch Fromage de brebis une combinaison d'oignons, de tomates, de menthe poivrée, de origanet l'huile d'olive	24. Schänklisch	une Ewe's milk cheese combination of onions, tomatoes, fresh peppermint, oregano and olive oil	7,90 €
Mudardara Pilaf avec des lentilles oignons, épices libanais et huile d'olive	25. Mudardara	Boiled rice, prepared with lentils, onions and olive oil	7,50 €
Lubieh Bizzeit Haricots verts avec des oignons, de l'ail et l'huile d'olive	27. Lubieh Bizzeit	Green beans, cooked in tomato sauce, seasoned with onions, garlic and olive oil	7,50 €
Fasulieh Bizzeit Fèves cuites, avec de l'ail, de l'huile d'olive et du jus de citrons	28. Fasulieh Bizzeit	White beans, seasoned with fresh garlic, lemon juice and olive oil	7,50 €
Bamieh Bizzeit Cosses d'Okra verts cuites dans une sauce à la tomate, oignon et l'huile d'olive	29. Bamieh Bizzeit	Green okra, cooked in tomato sauce, prepared with onions, garlic, olive oil and coriander	7,90 €
Falafil Falafils frit, composés de pousses d'haricots et de pousses de pois, chiche poireaux, oignons, menthe et épices, servis avec une sauce à base de sésame	30. Falafil	Vegetarian hamburger, composed of crushed beans, crushed chickpeas, leek, garlic, onions, parsley, coriander, fresh peppermint and more than fifteen spices, served with sesame sauce	7,50 €
Foul Medammas Haricots bruns cuits avec de l'ail, jus de citron, persile et l'huile d'olive	31. Foul Medammas	Brown beans, cooked with garlic, lemon juice, parsley and olive oil	7,90 €

Sambusik Bijjibneh Ravioli oriental, fait de pâte, fourré de fromage	32. Sambusik Bijjibneh Small pastries, filled with cheese and Lebanese spices	7,50 €
Sambusik Billahmeh Ravioli oriental, fait de pâte, fourré de viande	33. Sambusik Billahmeh Small pastries, filled with meat, onions, pine nuts and Lebanese spices	7,90 €
Fatayer Bissabanikh Ravioli oriental, fait de pâte, fourré d'épinards	34. Fatayer Bissabanikh Small pastries, filled with spinach, onions, lemon juice and Lebanese spices	7,50 €
Sambusik Mschakkel 6* Ravioli oriental, fait de pâte, fourré de fromage, fourré de viande et fourré d'épinards	35. Sambusik Mschakkel 6* Small pastries, filled with cheese, spinach and meat	9,90 €
Kibbeh Mäklieh Boulettes de tartare d'agneau et de gruau de blé fourrées à la viande	36. Kibbeh Mäklieh minced meat balls, prepared with crushed wheat, onions and Lebanese spices	8,50 €
Sauda Maklieh Foie d'agneau avec un mélange d'épices libanaises	38. Sauda Maklieh Fried lamb liver with a mix of Lebanese spices	8,90 €
Sauda Mischwieh Foie d'agneau grillé	39. Sauda Mischwieh Grilled lamb liver	8,90 €
Asbet Djaj Foie de poulet rôti	40. Asbet Djaj Fried chicken livers with garlic	8,90 €
Jawanih Maklieh Ailes de poulet rôties	41. Jawanih Maklieh Fried chicken wings with garlic and lemon juice	8,90 €
Jawanih Mischwieh Ailes de poulet grillées	42. Jawanih Maschwieh Grilled chicken wings, served with garlic cream	8,90 €
Killaj Tranches de fromage épicées et grillées dans du pain oriental	43. Killaj Halloumi cheese slices, seasoned and grilled in round flat loaf	9,90 €
Araayes Steak d'agneau hachée, grillée dans du pain oriental	44. Araayes Lamb steak tartar with parsley, onions and Lebanese spices, grilled in round flat loaf	10,90 €

Plats végétariens

servis avec du riz libanais

Khudar Maschwey
Assortiment de légumes grillés de courgettes, aubergines, pommes de terre, poivrons servis avec une sauce de crème d'ail

Fasulieh Bizeit
Fèves, cuites dans une sauce tomates, ail, épices

Lubieh Bizeit
Haricots verts, cuits dans une sauce tomates, oignons, épices

Bamih Bizeit
Okra à l'étouffé, à la sauce tomate, oignon, ail, coriandre, épices, ail, coriandre, épices

Makali
Mélange de légumes frit, composé d'aubergines, courgettes, pommes de terre, poivrons, carottes

Vegetarian Main Dishes

served with Lebanese rice

50. Khudar Maschwey 17,90 €
Grilled vegetable assortment of zucchini, eggplant, potatoes and peppers, served with a garlic-lemon sauce

51. Fasulieh Bizeit 16,90 €
White beans, cooked in tomato sauce, garlic and spices

52. Lubieh Bizeit 16,90 €
Green beans, cooked in tomato sauce, onions and spices

53. Bamih Bizeit 16,90 €
Okra, cooked in tomato sauce, onions, coriander and spices

54. Makali 17,90 €
Fried vegetables: eggplant, zucchini, potatoes, bell peppers and carrots

Les plats principaux à base de viande

Fasulieh bil Lahme
Fèves avec veau, cuites dans une sauce tomates, ail, oignons et épices

Lubieh bil Lahme
Haricots verts avec veau, cuits dans une sauce tomates, oignons et épices

Bamih Bil Lahme
Okra à l'étouffé avec veau, à la sauce tomate, oignons, ail, coriandre et épices

Main dishes vegetables with meat

55. Fasulieh bil Lahme 21,90 €
White beans with veal, cooked in sauce, tomato garlic, onions and spices

56. Lubieh bil Lahme 21,90 €
Green beans with veal, cooked in tomato sauce with onions and spices

57. Bamih Bil Lahme 22,90 €
Okra with veal, cooked in tomato sauce with onions, garlic, coriander and spices

Spécialités préparées au grill

servi avec une crème
extraordinaire d'ail

Kafta Mischwieh

Brochettes d'agneau
épices hachées

Lahm Mischwi

Agneau shish kebab avec
des épices libanaises

Schisch Taouk

Brochettes de blanc de volaille
marinées Dans de l'huile,
de l'ail et des épices libanaises

Maschawi Mschakkaleh

Mélange grillé, composé d'agneau,
tatare d'agneau, poitrine de poulet

Riasch Ghanem

Côtelettes d'agneau tendres,
marinées

Farruj Mischwi

Cuisse de poulet tendre avec
de l'ail, épices libanaises

Sadr dajaj

Filet de poulet Avec une sauce crémeuse aux
champignons, servi avec du riz

Garniture

Riz libanais

Avec de vermicelle
et amandes

Pommes frites fraîches

Lebanese Barbecue Specialties

served with a special garlic cream

60. Kafta Mischwieh

Miced Lamb meat with parsley,
onions and Lebanese spices

16,90 €

61. Lahm Mischwi

Lamb shish kebab with Lebanese spices

18,90 €

62. Schisch Taouk

Chicken breast filets on a skewer,
marinated with oil, garlic
and Lebanese spices

17,90 €

63. Maschawi Mschakkaleh

Mix grill: lamb meat, lamb steak tartar and
chicken breast, decorated with colored
Lebanese bread, grilled on a charcoal grill

19,90 €

64. Riasch Ghanem

Tender, marinated lamb chops,
decorated with colored Lebanese
bread,grilled on a charcoal grill

19,90 €

65. Farruj Mischwi

Tender chicken leg (boneless)
with garlic and Lebanese spices

17,90 €

66. Sadr dajaj

chicken breast Filet With a creamy mushroom
sauce and rice

18,90 €

Side Dishes

80. Lebanese rice

with roasted vermicelli
and almonds

6,50 €

81. Fresh French fries

6,50 €

Poissons, fruits de mer

Fish & Seafood

Samkeh Harra Filet de sandre dans une sauce forte et épicée, pignons de pin	70. Samkeh Harra	18,90 €
Dorado Royal Dorado grillés servis avec deux différentes sauces et du pain libanais grillé	71. Dorado Royal	21,90 €
Kraydis Crevettes marinées, grillées ou frit à la libanaise	72. Kraydis	25,90 €
Sultan Ibrahim Rougets marinés rôtis, servis avec du pain libanais et une sauce au sésame	73. Sultan Ibrahim	18,90 €
Filet de saumon Sauce au vin blanc et aneth, servis avec des pommes vapeur	74. Salmon Filet	19,90 €

Desserts

Desserts

Muhallabieh Flanc libanais à l'eau de rose, décoré avec des pistaches moulues, et amandes	85. Muhallabieh	6,50 €
Ruz Bil-Halib Riz au lait libanais	86. Ruz Bil-Halib	6,50 €
Baklawa Sélection degâteaux orientaux	87. Baklawa	6,90 €
Katayef "Sweet Bag" gateaux fourrés à la crème blanche ou un mix de noix	89. Katayef	7,90 €