

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

32 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

4500.–



МАЗА

ХОЛОДНЫЕ МАЗА 1300.–

Хуммус
Бабагануш
Мутабаль
Лабни
Яланжи
Шанглиш
Салат Табули
Салат Фатуш
Лепешки

ГОРЯЧИЕ МАЗА 1350.–

Самбусики с сыром
Самбусики со шпинатом
Кибби
Фалафель
Сужук
Маканек

МАШАУИ ОТ ML 2100.–

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

ДЕСЕРТЫ ОТ ML 500.–

Катаиф
Боразек
Халаует Эл Жебна
Кофе по ливански
Дигестив на основе Арака

ЗАВТРАК

12:00–14:00

НА ДВОИХ

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

560.-



Шакшука	225	270.-
Мутабаль	50	100.-
Лаффа с затар	50	100.-
Лаффа с сыром	50	100.-
Ливанский сыр	50	140.-
Лабни по-ливански	50	120.-
Макдус (баклажан)	50	120.-

САЛАТЫ

Табули 200 380.-
Традиционный салат из мелко нарубленной петрушки со свежими помидорами, луком, мятой и варёной пшеницей в соусе из лимонного сока и оливкового масла



Фатуш 220 450.-
Овощной салат с гренками заправленный гранатовым соусом "Нашараб"



Халуми 220 580.-
Обжаренный сыр Халуми, подается на подушке из микс салата с помидором и огурцом. Украшен кедровым и грецким орехами со специальным соусом.



Шанглиш 150 400.-
Легкий салат с ливанским мягким сыром на подушке из микс салатов, заправленный ароматным маслом с добавлением традиционных специй



Зайтун 200 420.-
Оливки с грецким орехом, перцем и ливанским сыром заправленные оливковым маслом



Худра 250 400.-
Салат из свежих томатов, огурцов, зеленого лука и свежей мятой. Заправляется оливковым маслом и лимонным соком.

САЛАТЫ



Сабанэх 220 **480.-**
Листья шпината с обжаренной говядиной, с нут и оливками заправленные оливковым маслом и лимонным соком

Сауда 200 **450.-**
Куриная печень обжаренная в гранатовом соусе с кинзой, подается с микс салатом

Муза 210 **420.-**
Обжаренная куриная грудка с микс салатом, заправленным специальным соусом



Хабиби 220 **380.-**
Печеные баклажаны, свежие томаты, сыр фетакса, красный лук заправленные специальным соусом

Хеяр 140 **350.-**
Свежие огурцы с лимоном и мятой, заправленные соусом "таратори"

Mr. Ливанец 200 **420.-**
Изысканный вкус аниса, пропитанный апельсином, в мягком сочетании сельдерея, яблок и микс салатов



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Кибби Наи 150 **350.-**
Протертая сырая баранина с зёрнами пшеницы, луком, кедровыми орехами, мятой и оливковым маслом



Бабагануш 180 **450.-**
Печеные на углях баклажаны с помидорами, луком и зеленью под оливковым маслом.



Яланджи 120 **350.-**
Мелко нарубленные помидор, лук, рис, мята, зелёный лук, завернутые в листья винограда. Подается с кефирным соусом.



Лабни по-ливански 120 **320.-**
Домашний творог с сушеной мятой, затаром и оливковым маслом



Свежие сезонные овощи 350 **350.-**



Мутабаль 120 **380.-**
Печеные на углях баклажаны с кунжутной пастой в оливковом масле

Мухаммара 120 **380.-**
Протёртый жаренный на углях острый и сладкий перец с грецким орехом и оливковым маслом



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Кабис 
Ассорти солений

200 **350.-**



Хоммус 
Протертый нут с оливковым маслом и кунжутной пастой

120 **320.-**

Хоммус "Бейрут" 
Протертый нут с кунжутной пастой, помидорами и зеленью.

160 **350.-**

Хоммус авокадо 
Протертый нут с авокадо, оливковым маслом и кунжутной пастой

120 **380.-**



Шанглиш 
Ассорти различных сыров с ароматами тимьяна, суммака, затара и паприки.

100 **360.-**

Оливки 
Ливанские домашние оливки и маслины с лимонным соком.

100 **300.-**

Макдус 
Острые квашеные баклажаны с ореховой начинкой

100 **380.-**

Ливанский сыр 

120 **350.-**



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



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

175 **380.-**

Шакшука 
Блюдо из яиц, жареных в соусе из томатов, острого перца, лука и приправ.

225 **270.-**

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

200 **480.-**

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

200 **380.-**

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

150 **320.-**



Фалафель 
Жареные биточки из молотого нута с добавлением кунжута. Подается с маринованными овощами и соусом "Таратори"

200 **380.-**

Сыр Халуми 
Собственного приготовления из парного молока

240 **470.-**

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

300 **450.-**

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

300 **450.-**



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Араис с сыром 🌱
Обжаренная на углях хлебная лепёшка с сырной начинкой

220 **350.-**

Араис мясной
Обжаренная на углях хлебная лепёшка с начинкой из рубленой говядины и баранины

220 **380.-**

Чизлибанон 🌱
Жареные шарики из нескольких сортов сыра

120 **350.-**

Мутабаль арнабит 🌱
Брокколи и цветная капуста печенные с томатами и жареным луком, заправленный соусом "Таратори"

350 **350.-**

Хоммус с мясом
Нут, протертый с кунжутной пастой, подаётся с кусочками нежнейшей баранины.

200 **480.-**

Самбусики со шпинатом 🌱
Домашние арабские пирожки с начинкой из шпината

100/30 **320.-**

Самбусики с сыром 🌱
Домашние арабские пирожки с начинкой из ливанского сыра

100/30 **320.-**

Самбусики Seafood
Ливанские пирожки с начинкой из морепродуктов

100/30 **400.-**

Фуль 🌱
Ливанские бобы в собственном соку с томатами и ливанскими пряностями

200 **300.-**

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

230 **320.-**

СУПЫ

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

250 **370.-**

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

250 **280.-**

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

250 **280.-**

Крем суп из красной чечевицы 🌱
Подаётся с гренками и лимоном

250/40 **320.-**

Сабанэх 🌱
Крем суп из шпината, подаётся с гренками и лимоном

250/40 **320.-**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бамя
Бамя обжаренная с бараниной,
помидорами и луком

150/220 **560.-**



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

400 **520.-**



Самак хад
Жаренное филе судака с
овощным острым соусом

300 **650.-**



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

250 **520.-**

Шишбарак
Рубленая баранина в тесте,
обжаренная со специальным
соусом

220 **450.-**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Кабси
Острая курица с рисом, овощами
и орешками, подается с кефирным
соусом.

300/50 **520.-**



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

350 **520.-**



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

300 **420.-**



Дауд Баша
Биточки из рубленой
баранины в томатном соусе
с рисом

150/200 **540.-**

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

320 **520.-**



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

500 **680.-**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Фатте Seafood

Бамя обжаренная с бараниной, помидорами и луком

200

500.-



Мутафая с морепродуктами

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

200

650.-



Ажаж Бейрут

Дорадо, приготовленная на углях с соусом Тажен

370/50

850.-



Труит

Жаренная речная форель. Подается с кунжутным соусом

350

750.-

Саядия

Печенное филе Палтуса с рисом, сваренное в луковом бульоне с ливанскими специями

300

700.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Сабанех с рисом

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

300

450.-



Харуф Мехши

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

270

600.-

Шаурма с бараниной

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

220

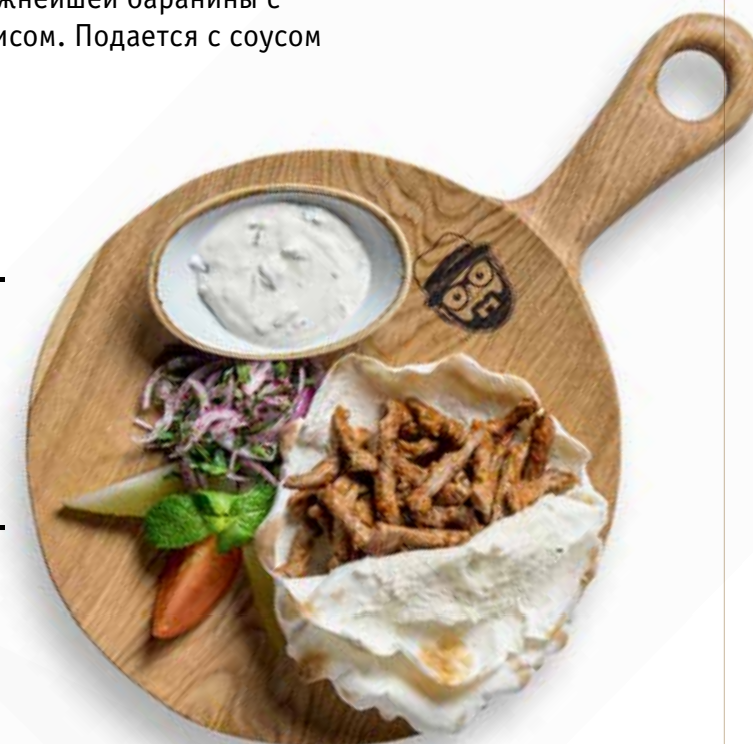
450.-

Шаурма куриная

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

220

450.-



Кафта

Рубленая баранина запеченная с картофелем и помидорами

350

580.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Кафта Mr.Ливанец 450 **650.-**

Рубленая баранина под кунжутной пастой с добавлением печенных овощей



Мхармас с курицей 300 **480.-**

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



Мхармас с говядиной 300 **580.-**

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

Мхармас с бараниной 300 **580.-**

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



Мансаф 350/200 **750.-**

Тушеная баранья нога с рисом, Кибби и жареными орешками

Мутафая 220/80 **450.-**

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



Фатет хоммус 220 **300.-**

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

Фатте с мясом 300 **350.-**

Традиционное блюдо Фатет подается с бараниной и кедровыми орехами



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк Бейрут 200/100 **850.-**

Говяжья вырезка приготовленная на углях, подается с ливанским картофелем и соусом "Таратори"



Тибон-стейк 650 **1850.-**

Lebanon стейк 300 **870.-**

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



Салмон стейк 260 **780.-**

Стейк из сёмги приготовленный на углях с гранатовым соусом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Дажаж Мехши
Домашний цыпленок
с рисом и орехами

350/150 **680.-**



Лубиа

Блюдо из стручковой фасоли,
подается с рисом

350 **380.-**

Рас асфур

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

200 **750.-**

ЛАФФА ОТ "MR. ЛИВАНЕЦ"

Лаффа с Мухаммаром
Домашняя лепёшка с соусом из
острого перца и томатов.

155 **330.-**

Лаффа с затар
Домашняя лепёшка с затар

155 **320.-**

Лаффа с сыром
Домашняя лепёшка с ливанским
сыром и кунжутом

155 **350.-**

Лаффа с мясом
Домашняя лепёшка с рубленой
бараниной и овощами

170 **380.-**

Лаффа овощная
Домашняя лепёшка с овощами

200 **320.-**

Лаффа затар экстра
Домашняя лепешка с затар,
мятой, ливанскими оливками и
маслинами

185 **360.-**

Лепешка 30 **40.-**



МАШАУИ (НА УГЛЯХ)

Машауи из телятины 320 **850.-**
Телятина, пита, овощи и аджика.

Салмон кебаб 300 **850.-**
Куски из филе сёмги, пита, овощи
и гранатовый соус.

"Шиш-таук" 320 **580.-**
Куриное филе, пита, овощи и
чесночный соус.

Машауи из баранины 320 **780.-**
Баранина, пита, овощи и аджика.

Кебаб из баранины 320 **750.-**
Рубленая баранина, пита, овощи и
аджика.

Кебаб "Стамбуле" 320 **750.-**
Острая рубленая баранина с
кедровыми орехами, пита, овощи
и аджика

Касталета из баранины 320 **850.-**
Кусочки бараньей мякоти на
косточке, пита, овощи и аджика

Бараний язык 320 **650.-**
Бараний язык, пита, овощи и
аджика



Самак 370 **780.-**
Дорадо фаршированная
овощами, гранатовый
соус.

Сибас 320 **760.-**
Сибас фаршированный
овощами, гранатовый
соус.



ШАУРМА ОТ “MR. ЛИВАНЕЦ”

Кебаб	260	380.-
Рубленая баранина, приготовленная на углях и завернутая с овощами и хоммусом в питу.		
Спайс	260	380.-
Баранина с овощами завернутая в питу с соусом «Сладкий чили»		
Бейрут	260	390.-
Баранина, завернутая с хоммусом и овощами в питу		
Mr “Ливанец”	260	370.-
Куриное мясо, завернутое с овощами и фирменным соусом в питу		
Куриная барбекю	260	370.-
Куриное мясо, завернутое с ломтиками картофеля и соусом барбекю в питу		



ГАРНИРЫ

Арнабит	100	150.-
Брокколи, обжаренный на оливковом масле		
Батата	150	150.-
Жаренные во фритюре ломтики картофеля с базиликом		
Худра	180	230.-
Овощи, приготовленные на углях		
Захра	100	170.-
Цветная капуста обжаренная на оливковом масле		
Рис с шария	120	100.-
Отварной рис с вермишелью		



ШАУРМА ОТ “MR. ЛИВАНЕЦ”

Шиш таук	260	360.-
Маринованное куриное филе приготовленное на углях и завернутое с овощами в питу.		
Сауда	250	360.-
Обжаренная куриная печень завернутая с овощами в питу.		
С мясом	250	380.-
Баранина завернутая с овощами в питу.		
С курицей	250	360.-
Куриное мясо, завернутое с овощами в питу.		
Фалафель	240	360.-
Биточки из протертого нута, завернутые с овощами в питу.		
Арабская шаурма	350	600.-
Фирменная шаурма из индейки на гриле с овощами. Заправляется соусом наршараб.		



СОУСЫ

Тум	50	60.-	Таратори	50	60.-
Чесночный соус			Сметанный соус с кунжутной пастой		
Хад	50	60.-	Лабан	50	60.-
Острый томатный соус			Сметанный соус с зеленью и рублеными огурчиками и чесноком		
Бандура	50	60.-	Наршараб	50	60.-
Томатный соус					



ДЕСЕРТЫ

Боразек
Домашнее печенье с
фисташками и кунжутом

50 180.-

Ишто Кнафи
Домашнее пирожное,
запеченное с кремом

150 450.-

Катаиф
Сладкое тесто,
фаршированное ливанским
сыром и мёдом.

130 360.-

Мохолайя
Пудинг из сливочного
крема с фисташками,
корицей и клубникой

200 350.-

Халаует Эл Жебна
Тесто из манной крупы с
сырной начинкой.

135 350.-

Кнафи с сыром
Домашнее пирожное,
запеченное с сыром

130 320.-

Ассорти ливанских
орехов

120 300.-

Баклава
традиционная
Ассорти из ливанских мини
пирожных

120 350.-



Мамуль
мини пирожное с грецким
орехом и мёдом или с
финиками

150 360.-



МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ ОТ MR. ЛИВАНЦА

Мороженое Бейрут
Сливочное мороженое с ливанской халвой

1 шарик 120.-

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

1 шарик 120.-

Сорбет
Вишневый/Лимонный

1 шарик 120.-



www.mrlivanets.ru
Глинищевский пер., 3
+7 495 692 9923

