

  
**MAZ MEZ**<sup>®</sup>  
LEBANESE CUISINE  
RESTAURANT & COCKTAILBAR

## VOORGERECHTEN

- BABA GHANOESJ** € 6,00  
Aubergine, tomaat, paprika en granaatappel  
*Eggplant, tomato, pepper and pomegranate*
- MOTABAL** € 6,00  
Aubergine, tahine en yoghurt  
*Eggplant, tahine and yogurt*
- MOTABAL BL LAHME** € 7,50  
Aubergine, tahine, yoghurt en lams  
*Eggplant, tahine, yogurt and lamb*
- HALLOUMI BANADORA** € 6,95  
Halloumi kaas, tomaat, za'tar en peterselie  
*Halloumi cheese, tomato, za'tar and parsley*
- HUMMUS** € 6,00  
Mousse van kikkererwten overgoten met olijfolie  
*Chickpeas mousse topped with olive oil*
- HUMMUS BL LAHME** € 7,50  
Mousse van kikkererwten met gegrilde lams  
*Chickpeas mousse with grilled lamb*
- HUMMUS BEIRUTI** € 7,00  
Mousse van kikkererwten, peterselie, tomaat, uien  
*Chickpeas mousse, parsley, tomato, onions*
- MAKDOUS** € 6,00  
Mini aubergine gevuld met walnoten, tomaat en peterselie  
*Mini aubergine filled with walnuts, tomato and parsley*
- MUHAMMARA** € 6,50  
Gegrilde zoete mini pepertjes met walnoten  
*Grilled sweet mini peppers with walnuts*
- LABNEH** € 6,50  
Uitgelekte hartige yoghurt bestrooid met za'tar en olijfolie  
*Drained savory yogurt sprinkled with za'tar and olive oil*
- FOUL** € 6,50  
Reuzebonen met verse peterselie en tomaat  
*Giant beans with fresh parsley and tomato*
- FATTEH** € 6,95  
Gegrilde aubergine met kikkererwten in yoghurt en tahine  
*Grilled eggplant with chickpeas in yogurt and tahini*
- MANAESH** € 6,00 / € 6,50  
Huisgemaakte pita met za'tar, kaas of vlees  
*Homemade pita with za'tar, cheese or meat*
- KHOBZ TANOOR** € 5,50  
Vers uit eigen oven Libanees brood met aioli en olijven  
*Our own fresh Lebanese bread with onion oil and olives*

## SALADES

- FATTOUSH** € 7,00  
Traditionele salade met een dressing van granaatappel  
*Traditional salad with a pomegranate dressing*
- TABOULÉ** € 7,00  
Fijngesneden peterselie en tomaat, bulgur overgoten met olijfolie en citroensap  
*Chopped parsley and tomato, bulgur topped with olive oil and lemon juice*
- JEBNE BL ASAL** € 7,00  
Gemengde salade geitenkaas, honing en verse munt  
*Mixed salad goat cheese, honey and fresh mint*

### MAZMEZ MENU € 27,50 P.P

2 gangen diner van de chef  
*2 course dinner from the chef*

8 koude mezze gerechten  
*8 cold mezze dishes*

8 warme mezze gerechten  
*8 warm mezze dishes*

### DELUXE MENU € 29,50 P.P

2 gangen diner van de chef  
*2 course dinner from the chef*

8 koude mezze gerechten  
*8 cold mezze dishes*

8 warme mezze gerechten  
*8 warm mezze dishes*

**Vanaf 2 personen / 2 people or more**



Naast onze menu kunnen wij met veel plezier een geheel veganistisch/ vegetarisch gerechten voor u koken.

*In addition to our menu, we can also happily cook vegan / vegetarian dishes for you.*

Allergieën? Meld dit ons.  
*Please let us know if you have any food allergies.*

  
**MAZ MEZ**<sup>®</sup>  
LEBANESE CUISINE  
RESTAURANT & COCKTAILBAR

**WARMERECHTEN**

<b>SHISH TAWOUK</b> € 6,50 Gegrilde kippendij <i>Grilled chicken thigh</i>	<b>MOUSSAKA BATINJAN</b> € 6,50 Gegrilde aubergine met tahine en mozzarella <i>Grilled eggplant with tahine and mozzarella</i>
<b>MESHWI</b> € 7,50 Gegrilde ossenhaasspies met sumac kruid <i>Grilled beef tenderloin skewer with sumac spice</i>	<b>WARAK ENAB</b> € 6,00 Gevulde wijnbladeren met rijst, peterselie en tomaat <i>Stuffed vine leaves with rice, parsley and tomato</i>
<b>RIASH</b> € 8,00 Op houtskool gegrilde lamskotletten <i>Charcoal grilled lamb chops</i>	<b>MJADARA</b> € 8,00 Verse sumac salade, tahine, gebakken uitjes en quinoa <i>Fresh sumac salad, tahine, fried onions and quinoa</i>
<b>KAFTA MESHWI</b> € 7,50 Gegrilde spiesjes van lamsgehakt <i>Grilled skewers of minced lamb</i>	<b>SAMBOSA JBNE</b> € 6,00 Filodeeg met geitenkaas honing en verse munt <i>Phyllo dough with goat cheese, honey and fresh mint</i>
<b>KIBBEH</b> € 6,50 Pasteitjes van lamshaascreme <i>Patties of lamb fillet cream</i>	<b>BATATA HARRA</b> € 6,00 Aardappel partjes met oosterse kruiden <i>Potato wedges with oriental herbs</i>
<b>FALAFEL</b> € 6,50 Kikkererwtten balletjes met tahine <i>Chickpeas balls with tahini</i>	<b>VEGAN KAFTA</b> € 6,00 Vegetarische groente kafta met dille dip <i>Vegetable kafta with dill dip</i>
<b>KREYDIS</b> € 7,00 Gegrilde reuze gamba's met citroen en peterselie <i>Grilled giant prawns with lemon and parsley</i>	
<b>CALAMARI</b> € 6,50 Inktvisringen met knoflookdip <i>Squid rings with garlic dip</i>	
<b>SEMEK MESHWI</b> € 7,50 Gegrilde dorade gemarineerd in citroen en peterselie <i>Grilled sea bream marinated in lemon and parsley</i>	
<b>SEMEK ABYAD</b> € 7,50 In roomboter gebakken sliptong <i>Sole baked in dairy butter</i>	
<b>TAJIN KHODAR</b> € 6,50 Stoofpot met seizoensgroente in tomatensaus <i>Stew with seasonal vegetables in tomato sauce</i>	
<b>BAMIA</b> € 6,00 Gestoofte okra in tomatensaus <i>Stewed okra in tomato sauce</i>	
<b>ARNABEET</b> € 7,00 Bloemkool gemarineerd in citroen en knoflook <i>Cauliflower marinated in lemon and garlic</i>	
<b>ASPARGUS</b> € 6,50 Gegrilde groene asperges met za'tar en limoen <i>Grilled green asparagus with za'tar and lime</i>	

**DESSERT**

<b>MHALABIYE</b> € 7,50 Melkpudding met rozenwater en walnoten <i>Milk pudding with rose water and walnuts</i>
<b>CHOCOLATE CAKE</b> € 7,50 Gesmolten chocolade lava cake <i>Molten lava cake</i>
<b>BIOLOGISCHE IJS</b> € 7,50 3 soorten ijs met slagroom <i>3 types of ice cream with whipped cream</i>
<b>KATAYEF</b> € 8,50 Knapperig deeg gevuld met room, bedekt met noten en oranjebloesemwater geserveerd met ijs <i>Crispy dough filled with cream, topped with nuts and orange blossom water served with ice</i>

Vraag naar onze speciale grand dessert  
*Ask for our special grand dessert*

Vanaf 2 personen / 2 people or more