

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

**VOORGERECHTEN**

**BABA GHANOESJ** € 7,50  
Aubergine, tomaat, paprika en granaatappel  
*Eggplant, tomato, pepper and pomegranate*

**MOTABAL** € 7,50  
Aubergine, tahine en yoghurt  
*Eggplant, tahine and yogurt*

**MOTABAL BL LAHME** € 9,00  
Aubergine, tahine, yoghurt en lams  
*Eggplant, tahine, yogurt and lamb*

**HALLOUMI BANADORA** € 8,00  
Halloumi kaas, tomaat, za'tar en peterselie  
*Halloumi cheese, tomato, za'tar and parsley*

**HUMMUS** € 7,00  
Mousse van kikkererwten overgoten met olijfolie  
*Chickpeas mousse topped with olive oil*

**HUMMUS BL LAHME** € 8,50  
Mousse van kikkererwten met gegrilde lams  
*Chickpeas mousse with grilled lamb*

**HUMMUS BEIRUTI** € 8,00  
Mousse van kikkererwten, peterselie, tomaat, uien  
*Chickpeas mousse, parsley, tomato, onions*

**MAKDOUS** € 7,50  
Mini aubergine gevuld met walnoten, tomaat en peterselie  
*Mini aubergine filled with walnuts, tomato and parsley*

**MUHAMMARA** € 8,00  
Gegrilde zoete mini pepertjes met walnoten  
*Grilled sweet mini peppers with walnuts*

**LABNEH** € 7,00  
Uitgelekte hartige yoghurt bestrooid met za'tar en olijfolie  
*Drained savory yogurt sprinkled with za'tar and olive oil*

**FOUL** € 7,00  
Reuzebonen met verse peterselie en tomaat  
*Giant beans with fresh parsley and tomato*

**FATTEH** € 8,00  
Gegrilde aubergine met kikkererwten in yoghurt en tahinesaus  
*Grilled eggplant with chickpeas in yogurt and tahini sauce*

**MANAEESH** € 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 dip en olijven  
*Our own fresh Lebanese bread with onion oil and olives*

**SALADES**

**FATTOUSH** € 7,50  
Traditionele salade met een dressing van granaatappel  
*Traditional salad with a pomegranate dressing*

**TABOULÉ** € 7,50  
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** € 7,50  
Gemengde salade geitenkaas, honing en verse munt  
*Mixed salad goat cheese, honey and fresh mint*

**MAZMEZ MENU € 29,95 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 € 34,95 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

WARME GERECHTEN

**SHISH TAWOUK** € 7,50  
Gegrilde kippendij  
*Grilled chicken thigh*

**MESHWI** € 9,00  
Gegrilde ossenhaasspies met sumac kruid  
*Grilled beef tenderloin skewer with sumac spice*

**RIASH** € 8,50  
Op houtskool gegrilde lamskotletten  
*Charcoal grilled lamb chops*

**KAFTA MESHWI** € 8,00  
Gegrilde spiesjes van lamsgehakt  
*Grilled skewers of minced lamb*

**KIBBEH** € 8,00  
Pasteitjes van lamshaascreme  
*Patties of lamb fillet cream*

**FALAFEL** € 7,50  
Kikkererwtten balletjes met tahine  
*Chickpeas balls with tahini*

**KREYDIS** € 7,50  
Gegrilde reuze gamba's met citroen en peterselie  
*Grilled giant prawns with lemon and parsley*

**CALAMARI** € 7,00  
Inktvisringen met knoflookdip  
*Squid rings with garlic dip*

**SEMEK MESHWI** € 9,00  
Gegrilde dorade gemarineerd in citroen en peterselie  
*Grilled sea bream marinated in lemon and parsley*

**SEMEK ABYAD** € 9,00  
In roomboter gebakken sliptong  
*Sole baked in dairy butter*

**TAJIN KHODAR** € 7,00  
Stoofpot met seizoensgroente in tomatensaus  
*Stew with seasonal vegetables in tomato sauce*

**BAMIA** € 7,00  
Gestooftde okra in tomatensaus  
*Stewed okra in tomato sauce*

**ARNABEET** € 7,00  
Bloemkool gemarineerd in citroen en knoflook  
*Cauliflower marinated in lemon and garlic*

**ASPARGUS** € 8,00  
Gegrilde groene asperges met za'tar en limoen  
*Grilled green asparagus with za'tar and lime*

**MOUSSAKA BATINJAN** € 8,00  
Gegrilde aubergine met tahine en mozzarella  
*Grilled eggplant with tahine and mozzarella*

**WARAK ENAB** € 7,00  
Gevulde wijnbladeren met rijst, peterselie en tomaat  
*Stuffed vine leaves with rice, parsley and tomato*

**MJADARA** € 9,00  
Verse sumac salade, tahine, gebakken uitjes en quinoa  
*Fresh sumac salad, tahine, fried onions and quinoa*

**SAMBOSA JBNE** € 7,50  
Filodeeg met geitenkaas honing en verse munt  
*Phyllo dough with goat cheese, honey and fresh mint*

**BATATA HARRA** € 7,00  
Aardappel partjes met oosterse kruiden  
*Potato wedges with oriental herbs*

**VEGAN KAFTA** € 7,00  
Vegetarische groente kafta met dille dip  
*Vegetable kafta with dill dip*

DESSERT

**MHALABIYE** € 8,00  
Melkpudding met rozenwater en walnoten  
*Milk pudding with rose water and walnuts*

**CHOCOLATE CAKE** € 8,00  
Gesmolten chocolade lava cake  
*Molten lava cake*

**BIOLOGISCHE IJS** € 8,00  
3 soorten ijs met slagroom  
*3 types of ice cream with whipped cream*

**KATAYEF** € 9,00  
Knapperig deeg gevuld met room, bedekt met noten en oranjebloesemwater geserveerd met ijs  
*Crispy dough filled with cream, topped with nuts and orange blossom water served with ice*

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

Vanaf 2 personen / 2 people or more