

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

**VOORGERECHTEN**

<b>BABA GHANOESJ</b>	€ 8,50
Aubergine, tomaat, paprika en granaatappel <i>Eggplant, tomato, pepper and pomegranate</i>	
<b>MOTABAL</b>	€ 8,50
Aubergine, tahine en yoghurt <i>Eggplant, tahine and yogurt</i>	
<b>MOTABAL BL LAHME</b>	€ 9,50
Aubergine, tahine, yoghurt en lams <i>Eggplant, tahine, yogurt and lamb</i>	
<b>HALLOUMI BANADORA</b>	€ 8,50
Halloumi kaas, tomaat, za'tar en peterselie <i>Halloumi cheese, tomato, za'tar and parsley</i>	
<b>HUMMUS</b>	€ 8,00
Mousse van kikkererwten overgoten met olijfolie <i>Chickpeas mousse topped with olive oil</i>	
<b>HUMMUS BL LAHME</b>	€ 9,50
Mousse van kikkererwten met gegrilde lams <i>Chickpeas mousse with grilled lamb</i>	
<b>HUMMUS BEIRUTI</b>	€ 8,50
Mousse van kikkererwten, peterselie, tomaat, uien <i>Chickpeas mousse, parsley, tomato, onions</i>	
<b>MAKDOUS</b>	€ 8,00
Mini aubergine gevuld met walnoten, tomaat en peterselie <i>Mini aubergine filled with walnuts, tomato and parsley</i>	
<b>MUHAMMARA</b>	€ 8,50
Gegrilde zoete mini pepertjes met walnoten <i>Grilled sweet mini peppers with walnuts</i>	
<b>LABNEH</b>	€ 7,50
Uitgelekte hartige yoghurt bestrooid met za'tar en olijfolie <i>Drained savory yogurt sprinkled with za'tar and olive oil</i>	
<b>FOUL</b>	€ 7,50
Reuzebonen met verse peterselie en tomaat <i>Giant beans with fresh parsley and tomato</i>	
<b>FATTEH</b>	€ 8,50
Gegrilde aubergine met kikkererwten in yoghurt en tahine <i>Grilled eggplant with chickpeas in yogurt and tahini</i>	
<b>MANAEESH</b>	€ 7,50
Huisgemaakte pita met za'tar kaas <i>Homemade pita with za'tar, cheese or meat</i>	
<b>KHOBZ TANOOR</b>	€ 6,50
Vers uit eigen oven Libanees brood met aioli en olijven <i>Our own fresh Lebanese bread with onion oil and olives</i>	

**SALADES**

<b>FATTOUSH</b>	€ 8,50
Traditionele salade met een dressing van granaatappel <i>Traditional salad with a pomegranate dressing</i>	
<b>TABOULÉ</b>	€ 8,50
Fijngesneden peterselie en tomaat, bulgur overgoten met olijfolie en citroensap <i>Chopped parsley and tomato, bulgur topped with olive oil and lemon juice</i>	
<b>JEBNE BL ASAL</b>	€ 8,50
Gemengde salade geitenkaas, honing en verse munt <i>Mixed salad goat cheese, honey and fresh mint</i>	

**MAZMEZ MENU € 35,50 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 € 39,50 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**

**SHISH TAWOUK** € 8,50

Gegrilde kippendij  
*Grilled chicken thigh*

**MESHWI** € 9,50

Gegrilde ossenhaasspies met sumac kruid  
*Grilled beef tenderloin skewer with sumac spice*

**RIASH** € 9,50

Op houtskool gegrilde lamskotletten  
*Charcoal grilled lamb chops*

**KAFTA MESHWI** € 9,00

Gegrilde spiesjes van lamsgehakt  
*Grilled skewers of minced lamb*

**KIBBEH** € 9,00

Pasteitjes van lamshaascreme  
*Patties of lamb fillet cream*

**FALAFEL** € 8,50

Kikkererwtens balletjes met tahine  
*Chickpeas balls with tahini*

**KREYDIS** € 8,50

Gegrilde reuze gamba's met citroen en peterselie  
*Grilled giant prawns with lemon and parsley*

**CALAMARI** € 8,00

Inktvisringen met knoflookdip  
*Squid rings with garlic dip*

**SEMEK MESHWI** € 9,50

Gegrilde dorade gemarineerd in citroen en peterselie  
*Grilled sea bream marinated in lemon and parsley*

**SEMEK ABYAD** € 9,50

In roomboter gebakken sliptong  
*Sole baked in dairy butter*

**TAJIN KHODAR** € 7,50

Stoofpot met seizoensgroente in tomatensaus  
*Stew with seasonal vegetables in tomato sauce*

**BAMIA** € 7,50

Gestoomde okra in tomatensaus  
*Stewed okra in tomato sauce*

**ARNABEET** € 7,50

Bloemkool gemarineerd in citroen en knoflook  
*Cauliflower marinated in lemon and garlic*

**ASPARGUS** € 9,00

Gegrilde groene asperges met za'tar en limoen  
*Grilled green asparagus with za'tar and lime*

**MOUSSAKA BATINJAN** € 9,00

Gegrilde aubergine met tahine en mozzarella  
*Grilled eggplant with tahine and mozzarella*

**WARAK ENAB** € 8,00

Gevulde wijnbladeren met rijst, peterselie en tomaat  
*Stuffed vine leaves with rice, parsley and tomato*

**MJADARA** € 9,50

Verse sumac salade, tahine, gebakken uitjes en quinoa  
*Fresh sumac salad, tahine, fried onions and quinoa*

**SAMBOSA JBNE** € 8,50

Filodeeg met geitenkaas honing en verse munt  
*Phyllo dough with goat cheese, honey and fresh mint*

**BATATA HARRA** € 7,50

Aardappel partjes met oosterse kruiden  
*Potato wedges with oriental herbs*

**VEGAN KAFTA** € 8,00

Vegetarische groente kafta met dille dip  
*Vegetable kafta with dill dip*

**DESSERT**

**MHALABIYE** € 9,00

Melkpudding met rozenwater en walnoten  
*Milk pudding with rose water and walnuts*

**CHOCOLATE CAKE** € 9,00

Gesmolten chocolade lava cake  
*Molten lava cake*

**BIOLOGISCHE IJS** € 9,00

3 soorten ijs met slagroom  
*3 types of ice cream with whipped cream*

**KATAYEF** € 9,50

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