



# HOUSE OF MEZZE

URBAN LEBANESE CUISINE



## It's a Vegan Thing

### Mezze Variationen

Für 2 Personen 7 Plättli	58
Für 3 Personen 10 Plättli	84
Für 4 Personen 14 Plättli	112
Für 5 Personen 17 Plättli	138
Für 6 Personen 20 Plättli	164

### Kalte Mezze

<b>Hummus</b>	9
Kichererbsen, Sesamsauce, Zitronensaft	
<b>Warak Enab</b>	10
Weinblätter, Reis, Gemüse	
<b>Mouhamara</b>	10
Paprika, gemahlene Mandeln, Knoblauch, Granatapfelsirup	
<b>Baba Ghanoush</b>	10
Geräucherte Aubergine, Sesamsauce, Zitronensaft, Knoblauch	

### Mezze-Salate

<b>Taboule</b>	13
Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Zitrone, Bulgur, Olivenöl, Granatapfelsirup	
<b>Fattoush</b>	15
Tomaten, Eisbergsalat, Zwiebeln, Gurken, Petersilie, Radieschen, Olivenöl, Zitrone, Pfefferminze, Granatapfelsirup, Fladenbrot knusprig	
<b>Oliven Salat</b>	9
Oliven, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Tomaten, Olivenöl, Granatapfelsirup, Baumnuss	
<b>Salat Al Rahib</b>	18
Gegrillte Auberginenwürfel mit frischen Peperoncini	

### Warme Mezze

<b>Loubye</b>	9
Grüne Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch	
<b>Moussaka</b>	12
Frittierte Auberginen, Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln	
<b>Sambosik</b>	12
Frittierte Teigtaschen mit Gemüsefüllung	
<b>Bulgur Banadoura</b>	9
Bulgur, Tomaten, Kichererbsen, Zwiebeln	
<b>Mjadara</b>	9
Reis, Linsen, Zwiebeln, Olivenöl	
<b>Falafel</b>	11
Kichererbsen, Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie und dazu Tahini Sauce	
<b>Batata harra</b>	11
Kartoffeln, Koriander, Knoblauch	
<b>Fatayer Sbenigh</b>	12
Teigtaschen mit Spinat/Gemüse	

### Extras & Beilagen

<b>Fladenbrot</b>	2
<b>Chili-Fladenbrot</b>	4
<b>Hausgemachte Tahini-Sauce</b>	2
<b>Pommes</b>	7

Das Wort «Mezze» stammt vom arabischen Verb «Mazmaze» und bedeutet so viel wie «Naschen».

Bei uns ist alles mit Liebe hausgemacht.

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken  
Informationen zu Unverträglichkeiten und Allergien werden von unserem Personal erläutert.

