



Cold Mezza

Yalanji (Stuffed Vine Leaves) 30 dhs

Vine leaves stuffed with rice, herbs and tomato, steamed and served with our special sauce of yogurt, garlic, walnuts and dill, sprinkled with fresh pomegranate seeds and drizzled with pomegranate glaze

Hendbi 30 dhs

Fresh Hendbi (Chickory) cooked with onion & garlic topped with lemon juice

Moutabal 25 dhs

Puree of smoky, char-grilled eggplant blended with garlic, tahini and lemon

Baba Ghannouj 24 dhs

Roasted eggplant dip blended with mixed capsicum, parsley, garlic and lemon

Mousa'sa 25 dhs

Roasted eggplant stewed with tomatoes and chick peas

Muhammara 22 dhs

Bread crumbs, chili paste, walnuts and pomegranate molasses

Labneh 24 dhs

Labneh (soft cheese made of yogurt) with garlic and mint

Shankleesh 22 dhs

Aged cheese tossed with chopped tomatoes, peppers, onions, pine nuts and olive oil

M'dardara 25 dhs

Lentils and rice slow-cooked with crisp, deep fried onions

Loubyeh Bel Zait 28 dhs

Green beans stewed in tomato, garlic and olive oil

Bamieh Bel Zait 22 dhs

Tender okra slow-cooked in tomato, garlic and coriander sauce

Burghul ala Banadoura 25 dhs

Cracked wheat cooked with tomato and onion, topped with a garlic, mint and yoghurt sauce

Malfoof bel zeit 30 dhs

Rolled cabbage with rice, tomato, onions, parsley and curry in a pomegranate sauce

المازة الباردة

يالنجي ٣٠ درهم

ورق عنب محشى بالرز، البهارات والطماطم ومطهو على البخار مع صلصتنا الخاصة من اللبن، الثوم، الجوز، الشبت مع حبات الرمان وطبققة رقيقة من دبس الرمان

هندبة ٣٠ درهم

مطبففة مع البصل و الثوم و عصير الحامض

متبل ٢٥ درهم

هريس من البازنجان المدخن المشوي على الفحم والممزوج بالثوم، الطحينة والليمون

بابا غنوج ٢٤ درهم

بازنجان مشوي ممزوج بتشكيلة من أنواع الفلفل المختلفة، البقدونس، الثوم والليمون

مسقعة ٢٥ درهم

بازنجان مشوي مع الطماطم والحمص

محمرة ٢٢ درهم

قطع صغيرة من الخبز، معجون الفلفل الحار ودبس الرمان

لبنة ٢٤ درهم

لبنة بالثوم والنعناع

شنكيليش ٢٢ درهم

جبنة معتقة مع قطع من الطماطم، الفليفلة، البصل، الصنوبر وزيت الزيتون

مدردرة ٢٥ درهم

عدس ورز مطبوخان على نار هادئة مع البصل المقلي

لوبية بالزيت ٢٨ درهم

لوبية خضراء مطهوة بالطماطم، الثوم وزيت الزيتون

باميية بالزيت ٢٢ درهم

باميية مطهوة على نار هادئة مع الطماطم، الثوم وصلصة الكزبرة

برغل على بندورة ٢٥ درهم

برغل مع الطماطم والبصل مضاف إليه الثوم، النعناع والبن

ملفووف بالزيت ٣٥ درهم

ملفووف مطهي بالزيت والارز مع البندورة الطازجة و البقدونس والكاريو و اضافة من دبس الرمان

Levantine Veal Tartares

Finely chopped minced raw veal with our special blends of spices served on wooden board

نية

تقديم على طبليه خشب

Kibbeh Nayeh 55 dhs

Blended with burghul (cracked wheat) and spices, served with onions and mint

كبة نية ٥٥ درهم

كبة نية بالبرغل والبهارات تقديم مع البصل والنعناع

Habra Nayeh 55 dhs

With our special spice blend, onion, parsley and olive oil

هبرة نية ٥٥ درهم

هبرة نية بمزيج من خلطتنا الخاصة من البهارات

Kibbeh Orfali 55 dhs

Blended with burghul (cracked wheat) chili and spices

كبة أورفلي ٥٥ درهم

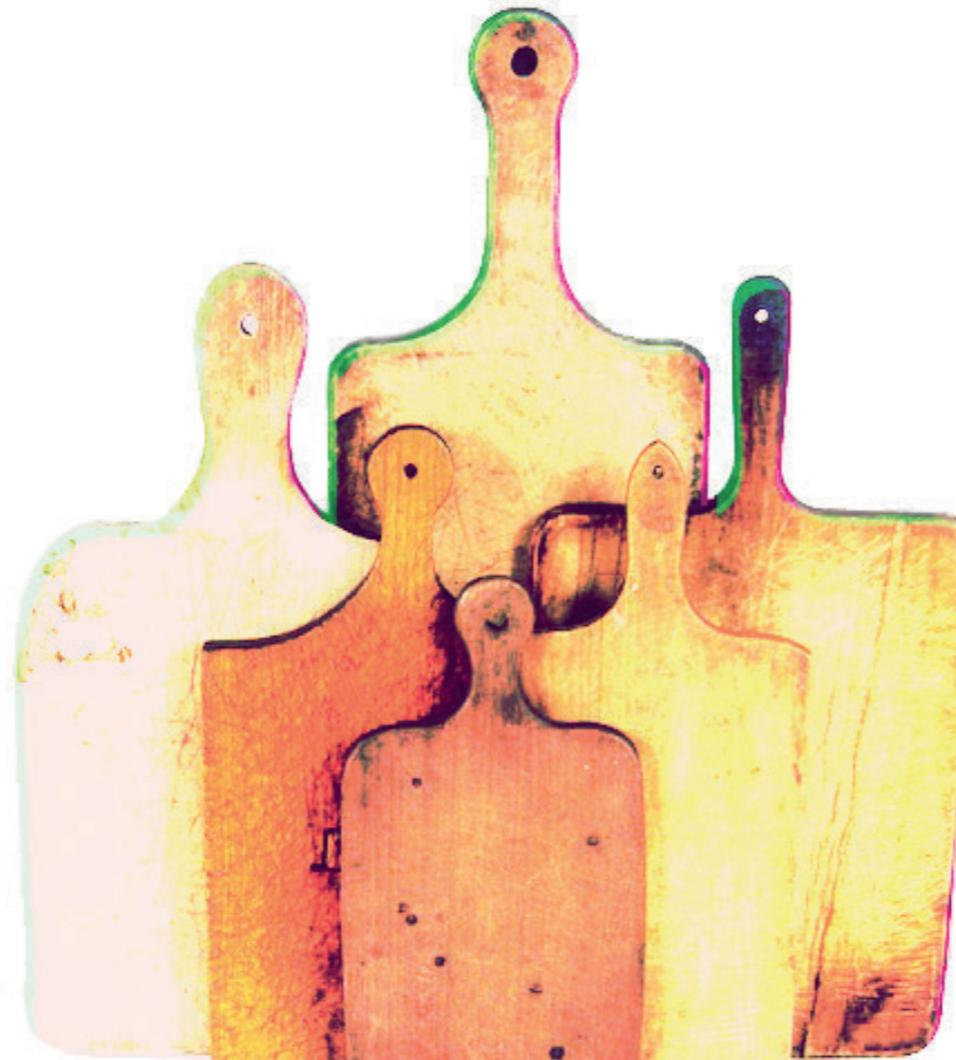
كبة بالبرغل، الفلفل والبهارات

Combo Nayeh 99 dhs

A combo of all three tartares

تشكيلة نية ٩٩ درهم

مزيج من كل أنواع الكبة الثلاث السابقة



Hummus

Hummus 26 dhs

Puree of chickpeas and tahini, plus our secret ingredients. Our recipe is so beloved that we are often complemented as having the best hummus in town!

Hummus Beiruti 28 dhs

Beirut style with garlic, chili, parsley, pickles, cumin and toasted pine nuts

Hummus el Mezza 38 dhs

Mezza House hummus served with baby veal chunks and special sauce

Hummus with Nuts 35 dhs

With cashews and pine nuts



حمص

حمص ٢٦ درهم

هريس من الحمص، الطحينة ومكوناتنا السرية. وصفتنا محبوبة جداً، ويعتبر حمصنا أفضل حمص في البلد!

حمص بيروتي ٢٨ درهم

حمص على الطريقة البيروتية مع الثوم، الفلفل، البقونس، المخلل، الكمون

حمص المزة ٣٨ درهم

حمص المزة مقدم مع قطع من لحم العجل والصلصة الخاصة

حمص مع المكسرات ٣٥ درهم

حمص مع الكاجو والصنوبر

Fatte't Mezza

Fatteh are casseroles made with toasted bread or pita layered with garlic yoghurt and a choice of other deli

Fattet Hummus 40 dhs

Layered with hummus, tahini and pine nuts

15 dhs extra to add one of the following ingredients to your Fattet:
Batenjen, Tawouk, Chicken, Kabab, Tikka, or Makdous

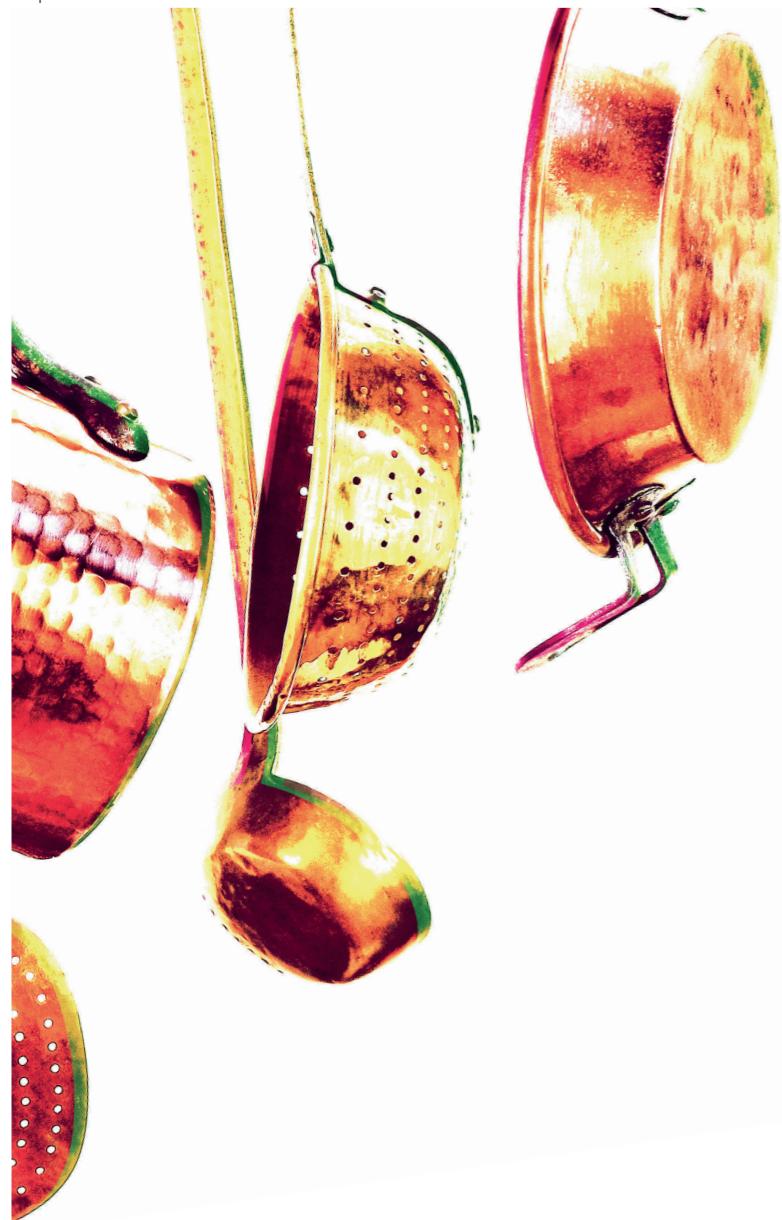
فترة المزة

تحضر الفتة من الخبز محمص أو الخبز العربي، ويضاف إليها طبقة من اللبن بالثوم

فترة حمص ٤ درهم

طبقة من الحمص، الطحينة والصنوبر

١٥ درهم أخرى لإضافة واحدة من المكونات التالية إلى الفتة خاصة:
باذنجان، طاووق، دجاج، كباب، تكا، أو مكدوس



Pan Sautéed Hot Dishes

Batata Harra 35 dhs

Cubes of golden sautéed potatoes with coriander and garlic

Alayet Mezza 40 dhs

Strips of veal tenderloin sautéed with onions, mushrooms and our special Mezza House sauce

Mofareket Mushroom with Veal 45 dhs

Veal cubes sautéed in butter with mushroom and onions

Makanek Debs El Reman or Bel Hamod 32 dhs

Sautéed lamb cocktail sausages glazed in pomegranate molasses, or with lemon

Soujok Bel Banadoura 32 dhs

Spicy soujok sausages with a fresh tomato and capsicum sauce

Daily Farm Chicken Liver 38 dhs

With pomegranate molasses

Freekehzotto 45 dhs

Freekeh cooked in cream, onions, mushrooms & topped with Halloumi and Parmesan cheese

Fried Calamari 40 dhs

Fried Calamari with our own spice

Calamari Provençale 30 dhs

Calamari marinated with Provençale sauce and sautéed

Nasso Shrimp 60 dhs

A selection of fried shrimp, osmaliye shrimp and breadcrumb shrimp

Shrimps Provençale 40 dhs

Shrimp marinated with Provençale sauce then sautéed

Mezza House Potato Wedges 18 dhs

Grilled Halloumi 28 dhs

قلايات المزة

بطاطا حرّة ٣٥ درهم
مكعبات من البطاطا المقليّة الذهبيّة مع
الكريمة والثوم

قلاية المزة .٤ درهم
شرائح من لحم العجل مقليّة بالبصل، الفطر
وصلصة بيت المزة الخاصة

مفركة فطر باللحمه ٤٥ درهم
مكعبات لحم العجل مقلي في الزبدة
مع الفطر و البصل

مقانق بدبس الرمان أو بالحامض ٣٢ درهم
مقانق من لحم الغنم مقليّة ممزوجة بدبس
الرمان أو الحامض

سحق بالبنادورة ٣٣ درهم
سحق حار مقدم مع الطماطم الطازجة
وصلصة الفلفل

كبدة دجاج طازجة ٣٨ درهم
كبدة دجاج بدبس الرمان

فريكة بالفطر ٤٥ درهم
فريكة مطبوخة بالكريمة والفطر والبصل،
يضاف إليها جبنة الحلوم والبرمجان

كلاماري مقلبي .٤ درهم
كلاماري مقلبي ببهاراتنا الخاصة

كلاماري بالبروفنسال .٣ درهم
كلاماري مقلبي بصلصة البروفنسال

جمبري ناسو .٦ درهم
تشكيلة من الجمبري المقلبي، الجمبري
بالشعيرية والجمبري المقلبي المخلف بفتات الخبر

جمبري بالبروفنسال .٤ درهم
جمبري مقلبي بصلصة البروفنسال

بطاطايت المزة المقليّة ١٨ درهم
مشوي حلوم ٢٨ درهم

Homemade Savory Pastries

Meat Sambousek 30 dhs

Crisp filo pastries with a mixture of minced lamb, onion and pine kernels

Spinach Fatayer 26 dhs

Crisp triangular filo pies stuffed with spinach

Cheese Cigars 28 dhs

Deep-fried, crisp cheese rolls

Cheese Sambousek 28 dhs

Crisp filo pastries with a mixture of cheese

Soujuk Rolls 30 dhs

Deep-fried, soujuk Roll

Savory Pastry Selection 35 dhs

(Fried Kebbeh, Cheese Roll, Cheese Sambousek
Sambousek meat, Spinash pastries
Soujuk Roll)

معجنات

سمبوسك باللحمة ٣٠ درهم

سمبوسك مقرمش باللحمة المفرومة،
البصل وحبات الصنوبر

فطایر بالسبانخ ٢٦ درهم

فطایر مقرمشة محشية بالسبانخ

أصابع الجبنة ٢٨ درهم

أصابع الجبنة المقليّة والمقرمشة

سمبوسك بالجبنة ٢٨ درهم

سمبوسك مقرمش بالجبنة المالحة

أصابع السجق ٣٠ درهم

أصابع سجق مقليّة

مزيج من المعجنات الشهية ٣٥ درهم

(كبة مقليّة، أصابع الجبنة، سمبوسك لحمة
سمبوسك بالجبنة، فطایر سبانخ و سجق)



Home made Kibbeh

Kibbeh are burghul (cracked wheat) croquettes that are deep-fried and filled with a variety savory mixture

Kibbeh Akrass 30 dhs

Stuffed with minced lamb meat and pine nuts

Kibbeh Ruman 35 dhs

Stuffed with walnuts, onions and pomegranate seeds

Grilled Kibbeh 32 dhs

Stuffed with beef, mushroom, cheese and capsicum

Kibbeh Sajiyeh 32 dhs

A large, round and flat kibbeh filled with minced lamb and pine nuts

Kibbeh Mabroumeh 30 dhs

Filled with minced lamb, pistachios, onions, cinnamon then lovingly molded into a nice round shape and baked

Mixed Kibbeh Platter 90 dhs

A selection of all of our kibbeh

كبة بيتو تية

الكببة هي عبارة عن كتلة من لحمة العجل المفرومة المقليّة والمغطّاة بالبرغل وقد تأتيك بأيّ نوع شهيّة كثيرة

أقراص كبة ٣٠ درهم

كببة محشية باللحمة المفرومة والصنوبر

كبة بالرمان ٣٥ درهم

كببة محشية بالجوز، البصل وحبات الرمان

كبة مشوية ٣٢ درهم

كببة محشية باللحمة و الفطر الجبنة و الفليفلة

كبة صاجية ٣٢ درهم

كببة كبيرة ومسطحة محشية باللحمة المفرومة والصنوبر

كبة مبرومة ٣٠ درهم

كببة مدورة ومحبوزة محشية باللحمة المفرومة، الفستق الحلبي، البصل والقرفة

صحن كبة مشكل ٩٠ درهم

تشكيلة من أنواع الكبة جميعها



Kebabs

Delectable minced lamb kebabs **60 dhs**

Kufta

With onions & parsley

Halabi

Seven spices

Batenjean

Skewered with roasted eggplant

Mezza Kebab

Blended with pine nuts and pistachios

Orfali

Basted in chili paste then
skewered with grilled tomatoes

Kebab Keshkash

Smothered in spicy tomato sauce

Allepien Kebab Platter 90 dhs

A sampler that includes a skewer of Kufta, Halabi,
Izmarli, Batenjen, Mezza and Orfali kebabs

الكباب

خيارات من أشهر أنواع الكباب باللحم المفروم - **٦ درهم**

كفتة

مع البصل والبقدونس

حلبي

مع البهارات السبع

باذنجان

مع البازنجان المشوي

كباب مزة

مع الصنوبر والفستق الحلبي

أورفلبي

ممزوج مع معجون الفلفل ومضاف
إليه الطماطم المشوية

كباب خشخاش

مع صلصة الطماطم

صحن كباب متعدد ٩.٥ درهم

صحن من أنواع الكباب المتعددة
من الكفتة، الحلبي، الإزمري، الباذنجان،
المزة والأورفلبي



Tabkha (Casseroles)

These recipes have been passed from mother to daughter throughout many generations and each family has its own variation. This is our special collection of well-loved, warm, slow-cooked soul food. **All 70 dhs**

Siyadiyah

Grilled fish fillet, served with rice cooked in fish stock, garnished with almond, pine nuts and crispy fried onions

Bamiyah with Rice

Okra stew with tomato broth and chunks of lamb, served with a buttery vermicelli rice

Labaniyet Al Mezza

Kibbeh (cracked wheat croquettes stuffed with lamb) and Sheesh Barak (minced meat dumplings), slow-cooked in minted yoghurt and served with buttery vermicelli rice

Kibbeh Bel Laban

Cracked wheat croquettes cooked in yoghurt and smothered with coriander-yoghurt sauce

Shish Barak

Minced meat dumplings cooked in yoghurt and smothered with coriander-yoghurt sauce

Kousa Bel Laban

Zucchini stuffed with minced beef, cooked in garlic-yoghurt and coriander

Djej Bel Sayniyah

Layers of potato and marinated chicken served with lemon-garlic sauce

Kufta Bel Sayniyah

A casserole of minced lamb kufta layered with potato and tomato sauce

Mousakhan Roll

Iranian bread with onion, sumac and chicken, served with plain yoghurt on the side

طبخة (كاسيرول)

هذه الوصفات تم تداولها عبر الأجيال من الأمهات اللبنانيات، وكل عائلة طريقتها الخاصة لتحضير الطعام. هذه هي تشكيلتنا الخاصة من الوصفات الذيدة، الشهية والمطهية على نار هادئة. **٧ درهم**

صياديّة
فيليه سمك مشوي يقدم مع الرز المطهو بمরقة السمك
ويضاف إليه اللوز والصنوبر والبصل المقرمش

باميّة بالرز
باميّة بمরقة الطماطم وقطع من لحم الغنم، تقدم مع أرز
بالشعيّة

لبنية المزة
كبّة مع الشيش برّك مطبوخة باللبن والنعناع على نار
هادئة وتقدم مع أرز الشعيري بالزبدة

كبّة باللبن
كبّة مطبوخة باللبن وصلصة
الكريمة والثوم

شيش برّك
لفائف عجين باللحم مطبوخة باللبن ومضاف إليها
صلصة الكريمة والثوم

كوسّة باللبن
كوسّة محشية باللحمة المفرومة مطبوخة بصلصة
الثوم واللبن مع الكريمة

دجاج بالصينية
طبقات من البطاطا والدجاج المتبل تقدم مع صلصة الليمون
والثوم

كفتة بالصينية
طبق من كفتة لحم الغنم مع طبقات من البطاطا وصلصة
الطماطم

مسخن رول
المسخن الأصلي بالخبز والسماق مع البصل والدجاج المحمر، يقدم مع لبن

Tabkha Specialities

These dishes are only created and found at Mezza House, personally recommended by the owner whose passion to create food for the soul to be enjoyed.

Nasso's Special Veal 85 dhs

New Zealand veal fillet cooked in mezza house sauce with mushrooms and served with fries or rice and vegetables

Nasso's Chicken Taouk Stew 70 dhs

Chicken grilled in mezza house sauce with mushrooms and served with fries or rice and vegetables

Sourit Ouzi 70 dhs

Stuffed dough with oriental rice then baked until puffed up and filled with steamy goodness. Served with a cinnamon spiced brown sauce and yoghurt

Kharouf or Chicken Mehcheh 70 dhs

Shredded lamb or chicken with oriental rice, slow-cooked in the oven

Makloubah (Upside-down Casserole) 70 dhs

The famous Palestinian, one-pot, spiced and slow cooked rice dish of roasted chicken, eggplant and cauliflower. It's flipped and served upside-down with yoghurt sauce

Mousakhan 70 dhs

Roasted chicken baked with onions, sumac, all spice and toasted pine nuts over over thin home-baked Saj bread, served with yoghurt

Warak Enab 70 dhs

With stuffed zucchini & lamb cutlets

طبخة بيت المزة

قائمة اطباق مميزة لا تجدها الا في بيت المزة محضرة و معتمدة من مالكي مطعم بيت المزة الذين يتمتعون بسنوات من الخبرة الطويلة في مجال الطعام والشراب

فتايل ناسو ٨٥ درهم

فتايل لحم العجل مطبوخة بصلصة بيت المزة مع الفطر وتقديم مع البطاطا المقلية او الأرز والخضروات

طاووق ناسو ٧. درهم

دجاج مشوى و مطبوخ بصلصة بيت المزة مع الفطر، ويقدم مع البطاطا المقلية او مع الأرز والخضروات

صرة أوزي ٧. درهم

صرة خبز كبيرة محشية باللحمة المفرومة والمقطعة وأرز سسمتي. تخمير الصرة ليصبح شكلها مكروأ، ثم يتم تقديمها مع صلصة القرفة البنية الحارة واللين

خروف أو دجاج محشي ٧. درهم

قطع من لحم الخروف أو الدجاج مع الأرز الشرقي المطبوخ على نار هادئة

مقلوبة ٧. درهم

الأكلة الفلسطينية المشهورة المكونة من الدجاج محممر، الأرز، البازنجان والزهرة، وهي الأكلة المطبوخة على نار هادئة ومقلوبة تقدم مع اللبن

مسخن ٧. درهم

خبز صاج محشى بالدجاج المشوى ومخبوز مع البصل، السمسم، البهارات والصنوبر محمص، ويقدم مع اللبن

ورق عنب ٧. درهم

مع كوسة وريش اللحم

Desserts Homemade Sweet

Homemade Kunafa With Akkawi cheese 30 dhs

Um Ali 30 dhs

Combination of pastry and milk from Mother of Ali

Tray of ice cream 50 dhs

A selection of assorted Arabic flavor ice cream

Nasso Ghazal Beirut 35 dhs

Candy floss with ice cream

Halawet Mezza 30 dhs

Halawet baked in pastry

Molten Chocolate 35 dhs

Chocolate fondant served warm in caramel sauce with ice cream

Saffron Caramel 25 dhs

Saffron flavored cream caramel with fresh strawberry

Mohalabiyyeh 25 dhs

Fresh milk cooked with rose water and corn flour

Othmaliyyeh 30 dhs

Fine vermicelli baked with fresh cream Ashta

Mafroukeh 30 dhs

Crushed pistachio roll filled with fresh cream Ashta

Aych El Saraya 30 dhs

Flavored with rose water and orange blossom

Fruit Salad 30 dhs

Assorted selection of fresh fruit

Cut Fruit Platter 60 dhs

A selection of fresh cut fruit

Meghle 25 dhs

Homemade cinnamon pudding

الحلويات حلويات على الطريقة المنزلية

كنافة منزلية مع جبنة عكاوي. ٣ درهم

أم علي. ٣ درهم

مزيج من المعجنات والحليب

طبق من الآيس كريم .٥ درهم

مجموعة مختارة من النكهات العربية
المتنوعة للايس كريم

ناسو غزل بيروت ٣ درهم

حلوي خيطية مع الآيس كريم

حلاوة المزة .٣ درهم

حلاوة مخبوزة مع المعجنات

الشوكولاتة الذائبة ٣٥ درهم

عجينة الشوكولاتة السكرية وتقديم ساخنة
مع صلصة الكاراميل والآيس كريم

كاراميل الزعفران ٢٥ درهم

زعفران منكه بالكريمة كaramيل مع الفراولة الطازجة

مهلبية ٢٥ درهم

حليب مطبوخ بماء الورد والنثاء

عسمرية .٣ درهم

شعيرية مخبوزة مع القشطة الطازجة

مفروكة .٣ درهم

شعيرية مخبوزة مع القشطة الطازجة

عيش السرايا .٣ درهم

بنكهة ماء الورد وزهر البرتقال

سلطة فواكه .٣ درهم

مجموعة مختارة من الفواكه الطازجة

طبق من قطع الفاكهة .٦ درهم

مجموعة من قطع الفواكه الطازجة اللذيذة

مغلبي ٢٥ درهم

خلاصة ماء القرفة والمغلبي على الطريقة المنزلية

