

MAZ MEZ
LEBANESE CUISINE
RESTAURANT & COCKTAILBAR

VOORGERECHTEN

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

FATTOUSH	€ 8,50
Traditionele salade met een dressing van granaatappel <i>Traditional salad with a pomegranate dressing</i>	
TABOULÉ	€ 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>	
JEBNE BL ASAL	€ 8,50
Gemengde salade geitenkaas, honing en verse munt <i>Mixed salad goat cheese, honey and fresh mint</i>	

MAZMEZ MENU € 35,95 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 € 39,95 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 gerecht 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
LEBANESE CUISINE
RESTAURANT & COCKTAILBAR

WARM GERECHTEN

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

Kikkererwten 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

Gestoofde 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