

**THE SALAD**

Green Thyme Salad	24
Artichoke Salad	24
Oriental Salad	20
Rokka Salad	24
Asparagus Salad	34
Beetroots Salad	24
Green & Black Olive Salad	24
Mazaj Salad	28
Quinoa Salad	28
Tabboule & Quinoa	28
Fattouche & Quinoa	28
Greek Salad	24
Eggplant w/ Tabboule	24

**السلطات**

سلطة زعتر أخضر
سلطة أرضي شوكي
سلطة شرقية
سلطة روكا
سلطة هليون
سلطة شمندر
سلطة زيتون أخضر وأسمر
مزاج سلطة
سلطة
تبولة
فتوش
كريك سلطة
باننجان و طحينة

**THE MEZA****Cold Meza**

Assorted Special Pickles	18
Vegetable platters	30
Tabboule	22
Fattouche	22
Hommos	22
Muttabal	22
Labneh	20
Labneh with Garlic	22
Goat Labneh	25
Tajen	28
Green Beans with Olive Oil	20
Hindbe	20
Bamieh with Olive oil	22
Eggplant system	22
Samka Hara	30
Mosakaa	24
Wine Leaves	26
Shanklish	26
Raw Kibbe	40
Cheese with Thyme	34
Mhamara	24
Hommos Beiruty	26
Spiced Lean Meat	42
Moudardara	20
Cauliflower with Tahina	24

**المأزة****مأزة باردة**

مخللات مشكلة
جاط خضرة
تبولة
فتوش
حمص
متبل باننجان
لينة
لينة بالثوم
لينة مكعزلة بزيت الزيتون
طاجن
لوبيه بزيت الزيتون
هندبة مقلية
بامية بالزيت
باننجان صام
سمكة حارة
مسقعة باننجان
ورق عنب
شكليش
كبة نية
جينة بالزعتر
محمرة
حمص بيروتى
هيرة نية
مدررة
قرنبيط مع بصل وطرطور

**HOT MEZA**

Fatayer Spinach	22
Meat Sambusek	22
Cheese Sambusek	22
Fried Kibbe	24

**مأزة ساخنة**

فطائر سبانخ
سمبوسك لحمة
سمبوسك جبنة
كبة مقلية

Cheese rolls	24	رقاقات جبنة
Mixed Salted Pastries	25	معجنات مشكلة
Sausages	30	نقانق
Soujok	30	سجق
Fattet Hommos	35	فتة حمص
Hommos Balila	24	حمص بليلة
Hommos with Meat& Pineseeds	32	حمص باللحمة والصنوبر
Foul	24	فول مدمس
Chicken Liver with Lemon&Garlic	25	سودة دجاج
Chicken Wings	28	جوانح دجاج مطافية
Grilled Haloume Cheese	34	جبنة حلوم مقلية
French Fries	18	بطاطا مقلية
Rass Asfour Meat cubes	48	راس عصفور
Spicy Potato	24	بطاطا حرة
Fried Sliced Meat	49	قلالية لحمة
Fried soujok over potato cubes,lemon & Garlic	37	سجق مع بطاطا مشوية
Scrambled Eggs,Meat & Pineseeds	36	بيض باللحمة والصنوبر
Eggs with Kawarma	35	بيض بالقاورما
Eggs with Yogurt & Mint	25	بيض باللبن والنعناع
Fattet Chicken	48	فتة دجاج

## THE GRILLS

### KABAB

Kabab Halabi	39	كباب حلبي
Kabab Orfali	39	كباب اورفلي
Kabab Kheskhash	39	كباب خشخاش
Kabab Estantuli	39	كباب اسطنبولي
Kabab Intabli	39	كباب عنتبلي
Kabab Eggplant (1/2 Kg)	72	كباب باذنجان 1/2 كيلو
Kabab Ezmerili	42	كباب از ميرلي
Kabab Chicken	39	كباب دجاج
Lebanese Kofta	39	كفتة لبنانية

### Grilled Meat

Grilled Meat Torbali	65	انواع اللحم المشوي
Grilled Meat with Thyme	65	لحم مشوي تربلي
Grilled Meat with Yogurt	65	لحم مشوي بالزعتار
Lamb Chops	65	لحم مشوي باللبن
Mazaj Mixed Grill	70	ريش غنم مشوية
		مشاوى مزاج مشكل

### Grilled Chicken

Grilled Chicken (1/2 portion)	34	دجاج مشوي
Grilled chicken (Whole)	59	فروج مشوي عل الفحم 1/2
Chicken Wings	35	فروج مشوي عل الفحم
Shish Taouk	49	جوانح مشوي
		شيش طاووق

### Kibbe

Grilled Kibbe	45	انواع الكبة
Kibbe Mabroumei	70	كبة
Grilled Habra	40	كبة ميرومة
		هيرة مشوية

<b>Special</b>		<b>اقراص</b>
Maajuka	70	معجونة
Kabab Kirdi	42	كباب كردي
Arayees	35	عرايس
Toshka	38	طوشكا
Maria	40	ماريا
Kibbe	40	كبة اقراص

## MAZAJ SEAFOOD

## مأكولات بحرية

### SEAFOOD MEZA

Grilled Calamari	35	كلاماري مشوي
Calamari Provencal	35	كلاماري بروفنسال
Fried Calamari	35	كلاماري مقلي
Bizri(Seasonal)	M.P	بزري (موسمي)
Fried Kibbe(Samak)	30	كبة سمك مقلية
Hommos Bel Samak	32	حمص بالسمك
Tajen Samak	29	طاجن سمك
Prawns Provencal	M.P	قريدس بروفنسال

### SEAFOOD SALAD

### سلطة بحرية

Classic Caesar Salad	29	سلطة سيزر كلاسيكية
Prawn Caesar Salad	46	سلطة سيزر مع قريدس
Seafood Salad	45	سلطة مأكولات بحرية
Prawn Cocktail	65	سلطة سلمون مدخن
Deep Fried Breaded Prawns	M	سلطة قريدس مقلي
Specialty Salad (mista)		سلطة خاصة
Fish Curry	55	سمك مع كاري
Mixed Grill (shrimps,fillet,squid)	95	مشاوي مشكل(قريدس,حبار,فيليه)

### ASIAN COOKING STYLE

### الطبخ الآسيوي

Fish Spring roll	26	سبرنغ رول بالسمك
Spicy Squid	40	حبار حار
Calamari with Garlic Sauce	40	كلاماري مع ثوم وكزبرة
Deep fried prawns with garlic sauce	65	برون مقلي مع صلصة الثوم

### SEAFOOD SOUP

### شوربة المأكولات البحرية

Sweet corn Soup with Crab Meat	35	شوربة الذرة الحلوة
Seafood Clear Soup	30	شوربة المأكولات البحرية
Thick Creamy seafood soup	30	شوربة

### Mediterranean Cooking Style

### طبخ شرق اوسطي

Choose from the ice display your favorite fish to be cooked to order:  
Charcoal Grill,Deep Fried,Cooked in Tannour  
break Oven,Oven baked or Bill Meleh

اختر من براد الثلج اختيار اترك  
المفضلة لكي تطبخ علي الطريقة التي تحبها  
شوي عالفحم-مقلي-مطبوخ علي التنور  
بالفرن-بالمح-ملح البحر

(Fish Dressed in Sea Salt)

All Dishes come with Selection of  
Traditional Mediterranean Sauces:  
Harra,Taratar,or Traboulsie (Priced per Kilo)

الاطباق تأتي مع صلصة اختيارات تقليدية

حرّة-طرردور-طرابلسي(السعر بالكيلو)

Sayadieh(Rice and Fish)

55

صيادية(رز مع سمك)

### Italian Style

Grilled hammour Fillet w/ Pasta  
Noodles+Tomato Sauce , or Cream  
mushroom or rice

65

### طبخ ايطالي

سمك هامور فيلية  
نودلز باستا+صلصة طماطم او كريم  
المشروم او ارز

### Fish and Chips Style

(TraditionalHome Made batter) choose from  
Fish Display Priced per Kilo)

سمك مع بطاطا  
طريقة منزلية تقليدية(اختار من براد السمك  
الاسعار بالكيلو

or Ala ' Carte : Hammour

هامور-كودفيس-بلايس-هدوك

Prawn and Chips  
Served with Mushy Peas

قريدس مع بطاطا  
يقدم مع بازىلا خضراء

Home Cut Fries

Sauces: Tartar sauce , Red Vinegar

65

### قطع البطاطا المنزلية

الصلصات : صلصة التارتار ، الأحمر الخل