



Följ oss på





Varmt välkommen

*till Mazati. Känn er som hemma och låt er förflyttas
till Libanon och dess enastående matkultur.*

*Vi kommer att erbjuda en smaksensation som kommer
att ta er till mellanöstern och Libanon.*

*För att få en överblick över landets smakkultur och de
känslor som speglas, rekommenderar vi att ni låter
kockarna få ta över rodret och sätta ihop ett flertal
smärätter, en smakmeny som ni sent kommer glömma.*

*Vi rekommenderar, för bästa möjliga upplevelse, att
sällskapet dricker libanesiskt vin som förhöjer smakerna
i maten, eller för er som föredrar öl har vi en klassisk ljus
lager eventuellt en kryddig variant av en Pale Ale.*

*Som avslutning på det hela, dukas det fram ett flertal
smakrika efterätter som avnjuts tillsammans med en
kopp libanesiskt kaffe som gifter sig fint med det söta
smakerna.*

*Upplev äkta libanesisk mat
i Stockholm*

BOKA BORD

För bordsbokning kan ni även kontakta oss per mail eller telefon.

*Ring 076-208 80 11 / 08-122 044 02
eller maila till info@mazati.se*

AVSMAKNINGS MENYER

(Minst 2 personer)

Lär känna det libanesiska köket med Mazati Special.

Luta er tillbaka och låt kocken välja fritt från menyn.

Vi garanterar en smakrik upplevelse.

- *Avsmaknings Mazati meny 1* **359:-/Person**
16 kalla & varma mezarätter

- *Avsmaknings Mazati meny 2* **459:-/Person**
16 kalla & varma mezarätter med grillmix

- *Avsmaknings Mazati meny 3* **499:-/Person**
*16 kalla & varma mezarätter
med grillmix & dessert*

*Känner vi inte till din allergi
Fråga oss om vad maten innehåller*

KALLA MEZA

• <i>Hummus</i>	<i>Krämig kikärtsröra</i>	80:-
• <i>Muhammara</i>	<i>Paprikaröra med valnötter & grantäppelsirap</i>	90:-
• <i>Labne Bel Toum</i>	<i>Mild yoghurt med vitlök & mynta</i>	80:-
• <i>Taratour</i>	<i>Kycklingröra med sesampasta picklad vildgurka</i>	85:-
• <i>Moutabel Betenjan</i>	<i>Aubergineröra med sesampasta</i>	85:-
• <i>Cremtoum</i>	<i>Vitlökscreme</i>	85:-
• <i>Warak Inab</i>	<i>Vegetariska vinbladsdolmar</i>	85:-
• <i>Fatoush</i>	<i>Libanesisk blandsallad toppas med friterat bröd, granatäpple, libanesisk ost</i>	95:-
• <i>Tabboule</i>	<i>Finhackad persilja med tomat & lök</i>	105:-
• <i>Basterma</i>	<i>Marinerade lufttorkade nötrullar</i>	119:-
• <i>Ardishoke</i>	<i>Kokt kronärtskocka hjärtan med citron & vitlöksmarinad</i>	85:-
• <i>Shawandar Bel Tahinne</i>	<i>Libanesiska rödbetröra med sesampasta</i>	85:-
• <i>Shawandar Bel Hamed</i>	<i>Libanesiska rödbetröra med pressat citron och kryddor</i>	85:-
• <i>Shnklish</i>	<i>Kryddig ost med persilja, tomater & lök</i>	99:-
• <i>Zeiton Moutabal</i>	<i>Kryddade oliver</i>	85:-
• <i>Makdousbatinjan</i>	<i>Små valnöttsfylda auberginer i citronvinegrett</i>	95:-
• <i>Kibbe neje</i>	<i>Libanesisk råbiff med bulgur</i>	179:-
• <i>Kibbe neje Special Små Platta</i>	<i>Libanesisk råbiff doppad i nötter</i>	289:-
• <i>Kibbe neje Special Stort Platta</i>	<i>Libanesisk råbiff doppad i nötter</i>	549:-
• <i>Kras Naena</i>	<i>Grillad råbiff doppade med citron & färsk hackad vitlök</i>	115:-
• <i>Kebbis Meshkal</i>	<i>Inlagda grönsaker</i>	70:-

VARMA MEZA

• <i>Batata Harra</i>	Friterad klyft potatis marineras med citron, vitlök, koriander & chili	80:-
• <i>Batata Motafaiy</i>	Färsk friterad potatis med citron, färsk vitlök & färsk koriander	80:-
• <i>Sambosak</i>	Köttfärspiroger	95:-
• <i>Fattajer</i>	Spenat piroger	95:-
• <i>Rakakat Jebneh</i>	Ostfylda filodegsrullar	99:-
• <i>Falafel</i>	Friterade kikärtsbiffar med sesampaste	90:-
• <i>Jawaneh Meshwe</i>	Citron, vitlök marineras kycklingvingar toppas med koriander	109:-
• <i>Sojuk</i>	Stekta kryddade nötkorvar serveras med grönsaker	109:-
• <i>Sojuk Belbajd</i>	Stekt kryddad nötkorv med stekt ägg	119:-
• <i>Kebbe Trabulseye</i>	Friterade bulgurkroketter fyllda med nötfärs & lök	119:-
• <i>Kraydes</i>	Chili marineras scampiräkor med citron, vitlök & koriander	139:-
• <i>Kryddes Mekli</i>	Scampiräkor med mazatis speciala sås på (majonäs, chillisås)	139:-
• <i>Ardishoke Harra</i>	Färsk blåma kokat kornärtskocka med färsk citron & vitlök	119:-
• <i>Halloumi Meshwe</i>	Grillad halloumi ost	115:-
• <i>Toshka Mazati</i>	Grillad bröd med kryddad nötfärs, ost	115:-
• <i>Hummes Bel Lahme</i>	Kikärtsröra med grillad oxfilé toppas med rostade pinjenötter	115:-
• <i>Halloumi Mekli</i>	Friterade halloumi	115:-
• <i>Maria Mazati</i>	Grillad bröd med kryddad nötfärs & grönsaker	115:-
• <i>Karnabit</i>	Friterad blomkål marineras i citron & vitlök	109:-
• <i>Sasijo</i>	Stekta lammkorvar	109:-
• <i>Kawrma</i>	Kryddat nötkött serveras med bröd	119:-
• <i>Kawrma Belbejde</i>	Kryddat nötkött med ägg, serveras med bröd	139:-
• <i>Kebbe Bel Siekh</i>	Grillad råbiff med bulgur och pistachötter	119:-

HUVUDRÄTTER

Samtliga rätter serveras med bulgur, ris eller friterad potatis, sallad & fyra libanesiska röror.

Från landet

- **Sahen Khedra Mishawi** 209:-
Grillade grönsaker
- **Shish Kafta** 239:-
Grillad högrevsfärs & grillade grönsaker
- **Shishtaouk** 239:-
Grillad kycklingspett & grillade grönsaker
- **Lahme Mishowe** 309:-
Grillad oxfilé serveras & grillade grönsaker
- **Kastaletta Ghanam** 309:-
Grillad Lammracks & grillade grönsaker
- **Sahen Mashawi** 409:-
Kycklingspett, nötfärsspett, oxfilé, lammracks & grillade grönsaker
- **Famjlie Platta Mashawi** 1229:-
3 st Kycklingspett, 3st nötfärsspett, 3 st lammracks, 3st oxfilé & grillade grönsaker

Från havet

- **Samake Harra Mishwie** 299:-
Chili marinerad grillad fisk serveras med pommes & sås
- **Samake Miklie** 299:-
Friterad marinerad fisk serveras med pommes & sås
- **Kraydes Mishwi** 299:-
Grillade scampi räkor med grillade grönsaker

HELWIAT

- *Kenafi Beljebne* 109:-
Semolinagryn, ost & pistachnötter
- *Katajef & Boza* 109:-
Friterade valnötsknyten i sockerlag serveras med vaniljglass
- *Baqlawa* 89:-
*Libanesiskt bakverk med smördeg, nötter, honung
serveras med vaniljglass*
- *Dagens Sorbet* 79:-
Fråga personalen

Kalla DRYCKER

- *Coca Cola* 39:-
- *Coca Cola Zero* 39:-
- *Fanta* 39:-
- *Sprite* 39:-
- *Redbull* 49:-
- *Tranbärsjuice* 49:-
- *Apelsinjuice* 49:-
- *Ananasjuice* 49:-
- *Passionfruktjuice* 49:-

Varma DRYCKER

- *Libanesisk kaffe* 39:-
- *Kaffe* 39:-
- *Te* 39:-
- *Mynta te* 45:-

VIN

Vitt vin

- | | Glas | Flaska |
|---|-------|--------|
| • <i>Husets Vita</i> | 99:- | 425:- |
| • <i>Château Ksara Blanc De Blancs (Libanon)</i>
<i>Friskt och torrt vin med tydlig citrus och mineralitet</i> | 115:- | 525:- |
| • <i>Musar Jeune White (Libanon)</i>
<i>Generös fruktighet med krispig yta med inslag av päron och aprikos</i> | 165:- | 599:- |
| • <i>Château Musar White (Libanon)</i>
<i>Smakrikt och mycket fylligt vin med inslag av mogen frukt, honung, mandel och fat</i> | 175:- | 1109:- |
| • <i>Les Deux Pins Cabernet Sauvignon (Frankrike)</i>
<i>Fruktigt och kryddigt vin med karaktär av röda bär och svarta vinbär samt inslag av lakrits</i> | 139:- | 560:- |

Rött vin

- | | Glas | Flaska |
|---|-------|--------|
| • <i>Husets Röda</i> | 99:- | 425:- |
| • <i>Ksara Reserve Du Couvent (Libanon)</i>
<i>Fylligt, kraftigt och mörkfruktigt vin med inslag av bär, fat och choklad</i> | 115:- | 525:- |
| • <i>Musar Jeune (Libanon)</i>
<i>Fruktig smak med inslag av körsbär tillsammans med en pigg syra</i> | 165:- | 599:- |
| • <i>Les Deux Pins Cabernet Sauvignon (Frankrike)</i>
<i>Fruktigt och kryddigt vin med karaktär av röda bär och svarta vinbär samt inslag av lakrits</i> | 139:- | 560:- |
| • <i>Wardy Chateau Le Cedres (Libanon)</i>
<i>Lagrat 18 månader på franska ekfat. Doft av mörka bär, vanilj och kryddiga toner</i> | | 890:- |
| • <i>Château Ksara (Libanon)</i>
<i>Kraftig och elegant med smak av svarta vinbär, svartpeppar och lagerblad</i> | | 890:- |
| • <i>Château Musar (Libanon)</i>
<i>Elegant och fruktigt med en välpolerad tannin och strävhet. Inslag av bär, kryddor och ek.</i> | | 1109:- |

Rosé vin

	Glas	Flaska
• <i>Husets rosé</i>	99:-	425:-
• <i>Château Ksara</i> <i>Mycket fin livlig färg, med dofter av mörka frukter</i>	115:-	525:-
• <i>Les deux pins cabernet sauvignon</i> (Frankrike) <i>Fruktigt och kryddigt vin med karaktär av röda bär och svarta vinbär samt inslag av lakrits</i>	139:-	560:-

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

	Glas	Flaska
• <i>Husets Mousserande</i>	99:-	455:-
• <i>Jacob's Creek Chardonnay Pinot Noir Brut Cuvée</i>	109:-	475:-
• <i>Tenuta Ca'bolani Prosecco Doc</i>	119:-	475:-

ÖL

Libanesisk flasköl

• <i>Almaza 33cl</i>	89:-
• <i>Almaza 50cl</i>	99:-
• <i>Almaza Mexican 33cl</i>	99:-
• <i>Almaz Mexican 50cl</i>	109:-
• <i>Beirut Beer 33cl</i>	89:-

Flasköl

• <i>Eriksberg 50cl</i>	69:-
• <i>Brooklyn Lager 33cl</i>	65:-
• <i>Brooklyn East IPA 33cl</i>	65:-

Fatöl

• <i>Falcon</i>	69:-
• <i>Staropraonmen</i>	74:-

Cider & Xide

• <i>Sommersby 33cl Olika Smak fråga personal</i>	65:-
• <i>Xide 33cl Olika Smak fråga personal</i>	65:-

ARAK / RAKI

	4cl	6cl	1/2 Flaska (35cl)	Flaska (70cl)	Flaska (75cl)
• <i>Ksarak</i>	99:-	135:-	800:-	1600:-	
• <i>Touma</i>	99:-	135:-	800:-		1600:-

WHISKEY DRINKAR

		6cl	Flaska
• <i>Irish Coffee</i>	Whiskey, kaffe, vispgrädde	155:-	
• <i>Whiskey Sour</i>	Bourbon, citronjuice, sockerlag, äggvita	155:-	
• <i>Chivas Regal 12år</i>		160:-	1460:-
• <i>Johnnie Walker Black Label</i>		165:-	1600:-

DRINKAR

	Rom drinkar	4cl	6cl
• <i>Mojito</i> <i>Rom, sodavatten, sockerlag, lime, mynta</i>		115:-	128:-
• <i>Cuba Libre</i> <i>Rom, cola, limejuice</i>		115:-	128:-

Tequila drinkar

	Tequila drinkar	4cl	6cl
• <i>Margarita</i> <i>Tequila, cointreau, limejuice, garneras med limeskiva</i>		115:-	128:-
• <i>Tequila Sunrise</i> <i>Tequila, apelsinjuice, grenadin</i>		115:-	128:-

Övriga drinkar

	Övriga drinkar	4cl	6cl
• <i>Campari Juice</i> <i>Campari, apelsinjuice</i>		115:-	128:-
• <i>Testa Rossa</i> <i>Campari, vodka, tonic, garneras med apelsinskiva</i>		115:-	128:-

		4cl	6cl
• <i>Hot Shots</i> <i>Galliano, kaffe, vispgrädde</i>		99:-	109:-

DRINKAR

	4cl	6cl
• <i>Dry Martini</i> <i>Gin, vermouth & oliver</i>	120:-	145:-
• <i>Manhattan</i> <i>Kanadensisk whisky, röd vermouth, angostura bitter & rött cocktailbär</i>	120:-	145:-
• <i>Negroni</i> <i>Gin, martin rosso, campari bitter & sodavatten</i>	120:-	145:-
• <i>Old Fashioned</i> <i>Whiskey, angostura bitter, socker & apelsin</i>	120:-	145:-

Gin drinkar

	4cl	6cl
• <i>Gin & Tonic</i> <i>Gin, tonic, garneras med citron</i>	110:-	128:-
• <i>Tom Collins</i> <i>Gin, sockerlag, sodavatten, garneras med citron</i>	110:-	128:-
• <i>French 75</i> <i>Gin, prosecco, sockerlag, citronjuice</i>	110:-	128:-

Vodka drinker

	4cl	6cl
• <i>Vodka Redbull</i> <i>Vodka, redbull, garneras med citron</i>	110:-	128:-
• <i>Cosmopolitan</i> <i>Vodka, Triple sec, tranbärsjuice, limejuice</i>	110:-	128:-
• <i>Vodka Cranberry</i> <i>Vodka, tranbärsjuice</i>	110:-	128:-
• <i>White Russian</i> <i>Vodka, Kahlua, mjölk</i>	110:-	128:-
• <i>P2</i> <i>Vaniljvodka, apple sours, limejuice, sprite</i>	110:-	128:-

Vodka
flaska
1400:-

Prosecco drinkar

	4cl	6cl
• <i>Hugo</i> <i>Prosecco, fläderlikör, mynta</i>	115:-	129:-
• <i>Pink Chevrolet</i> <i>Prosecco, jordgubbspuré</i>	115:-	129:-
• <i>Bellini</i> <i>Prosecco, perisikopuré</i>	115:-	129:-
• <i>Aperol Spritz</i> <i>Prosecco, Aperol, sodavatten, garneras med apelsin</i>	115:-	129:-

