



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
smårätter, 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* *399:-/per. Person*
16 kalla & varma mezarätter
- *Avsmaknings Mazati meny 2* *499:-/per. Person*
16 kalla & varma mezarätter med grillmix
- *Avsmaknings Mazati meny 3* *549:-/per. Person*
*16 kalla & varma mezarätter
med grillmix & dessert*

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

KALLA MEZA

- *Hummus* Krämig kikärtsröra 95:-
- *Muhammara* Paprikaröra med valnötter & grantäppelsirap 95:-
- *Labne Bel Toum* Mild yoghurt med vitlök & mynta 95:-
- *Taratour* Kycklingröra med sesampasta picklad vildgurka 95:-
- *Moutabel Betenjan* Aubergineröra med sesampasta 95:-
- *Cremtoum* Vitlökscreme 90:-
- *Warak Inab* Vegetariska vinbladsdolmar 95:-
- *Fatoush* Libanesisk blandsallad toppas med friterat bröd, granatäpple, libanesisk ost 109:-
- *Tabboule* Finhackad persilja med tomat & lök 109:-
- *Basterma* Marinerade lufttorkade nötrullar 129:-
- *Ardishoke* Kokt kronärtskocka hjärtan med citron & vitlöksmarinad 90:-
- *Shawandar Bel Tahinne* Libanesiska rödbetröra med sesampaste 95:-
- *Shawandar Bel Hamed* Libanesiska rödbetröra med pressat citron och kryddor 95:-
- *Shnklish* Kryddig ost med persilja, tomater & lök 99:-
- *Zeiton Moutabal* Kryddade oliver 90:-
- *Makdousbatinjan* Små valnöttsfyllda auberginer i citronvinegrett 95:-
- *Kibbe neje* Libanesisk råbiff med bulgur 179:-
- *Kibbe neje Special Små Platta* Libanesisk råbiff doppad i nötter 289:-
- *Kibbe neje Special Stort Platta* Libanesisk råbiff doppad i nötter 549:-
- *Kebbis Meshkal* Inlagda grönsaker 85:-

VARMA MEZA

- *Batata Harra* Friterad klyft potatis marinerad med citron, Vitlök, koriander & chili 95:-
- *Batata Motafaiy* Färsk friterad potatis med citron, Färsk vitlök & färsk koriander 95:-
- *Sambosak* Köttfärspiroger 99:-
- *Fattajer* Spenat piroger 99:-
- *Rakakat Jebneh* Ostfyllda filodegrullar 105:-
- *Falafel* Friterade kikärtsbiffar med sesampaste 95:-
- *Jawaneh Meshwe* Citron, vitlök marinerade kycklingvingar toppas med koriander 119:-
- *Sojuk* Stekta kryddade nötkorvar serveras med grönsaker 119:-
- *Sojuk Belbajd* Stekt kryddad nötkorv med stekt ägg 129:-
- *Kebbe Trabulsye* Friterade bulgurkroetter fyllda med nötfärs & lök 125:-
- *Kraydes* Chili marinerade scampiräkor med citron, vitlök & koriander 159:-

- *Ardishoke Harra* Färsk blåma kokat kornärstskooca med färsk citron & vitlök 129:-
- *Halloumi Meshwe* Grillad halloumi ost 120:-
- *Toshka Mazati* Grillad bröd med kryddad nötfärs, ost 120:-
- *Hummes Bel Lahme* Kikärtsröra med grillad Lammfilé toppas med rostade pinjenötter 135:-
- *Halloumi Mekli* Friterade halloumi 120:-
- *Maria Mazati* Grillad bröd med kryddad nötfärs & grönsaker 115:-
- *Karnabit* Friterad blomkål marinerad i citron & vitlök 119:-
- *Sasijo* Stekta lammkorvar 125:-

- *Kebbe Bel Siekh* Grillad råbiff med bulgur och pistachötter 129:-

HUVUDRÄTTER

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

Från landet

- *Sahen Khedra Mishawi* 239:-
Grillade grönsaker
- *Shish Kafta* 279:-
Grillad högrevsfärs & grillade grönsaker
- *Shishtaouk* 279:-
Grillad kycklingspett & grillade grönsaker
- *Lahme Mishowe* 329:-
Grillad Lammfilé serveras & grillade grönsaker
- *Kastaletta Ghanam* 339:-
Grillad Lammracks & grillade grönsaker
- *Sahen Mashawi* 429:-
Kycklingspett, nötfärsspett, oxfilé, lammracks & grillade grönsaker
- *Famjlie Platta Mashawi* 1349:-
3 st Kycklingspett, 3st nötfärsspett, 3 st lammracks, 3st Lammfilé & grillade grönsaker

Från havet

- *Samake Harra Mishwie* 359:-
Chili marinerad grillad fisk serveras med pommes & sås
- *Samake Miklie* 359:-
Friterad marinerad fisk serveras med pommes & sås
- *Kraydes Mishwi* 359:-
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*
- *Chokladfondant* 109:-
Vaniljglass, säsongens bär
- *Dagens Sorbet* 79:-
Fråga personalen

Kalla DRYCKER

- *Coca Cola* 45:-
- *Coca Cola Zero* 45:-
- *Fanta* 45:-
- *Sprite* 45:-
- *Redbull* 55:-
- *Tranbärsjuice* 55:-
- *Apelsinjuice* 55:-
- *Ananasjuice* 55:-
- *Passionfruktjuice* 55:-

Varma DRYCKER

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

VIN

Vitt vin

	Glas	Flaska
• <i>Husets Vita</i>	105:-	475:-
• <i>Château Ksara Blanc De Blancs (Libanon)</i> <i>Friskt och torrt vin med tydlig citrus och mineralitet</i>	129:-	599:-
• <i>Musar Jeune White (Libanon)</i> <i>Generös fruktighet med krispig yta med inslag av päron och aprikos</i>	165:-	699:-
• <i>Château Musar White (Libanon)</i> <i>Smakrikt och mycket fylligt vin med inslag av mogen frukt, honung, mandel och fat</i>		1299:-
• <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>	129:-	599:-

Rött vin

	Glas	Flaska
• <i>Husets Röda</i>	105:-	475:-
• <i>Ksara Reserve Du Couvent (Libanon)</i> <i>Fylligt, kraftigt och mörkfruktigt vin med inslag av bär, fat och choklad</i>	129:-	599:-
• <i>Musar Jeune (Libanon)</i> <i>Fruktig smak med inslag av körsbär tillsammans med en pigg syra</i>	165:-	699:-
• <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>	129:-	599:-
• <i>Wardy Chateau Le Cedres (Libanon)</i> <i>Lagrat 18 månader på franska ekfat. Doft av mörka bär, vanilj och kryddiga toner</i>		999:-
• <i>Château Ksara (Libanon)</i> <i>Kraftig och elegant med smak av svarta vinbär, svartpeppar och lagerblad</i>		999:-
• <i>Château Musar (Libanon)</i> <i>Elegant och fruktigt med en välpolerad tannin och strävhet. Inslag av bär, kryddor och ek.</i>	-	1299:-

Rosé vin

	Glas	Flaska
• <i>Husets rosé</i>	105:-	475:-
• <i>Château Ksara</i>	129:-	599:-
<i>Mycket fin livlig färg, med dofter av mörka frukter</i>		
• <i>Les deux pins cabernet sauvignon (Frankrike)</i>	129:-	599:-
<i>Fruktigt och kryddigt vin med karaktär av röda bär och svarta vinbär samt inslag av lakrits</i>		

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

	Glas	Flaska
• <i>Husets Mousserande</i>	105:-	499:-
• <i>Jacob`s Creek Chardonnay Pinot Noir Brut Cuvée</i>	119:-	599:-
• <i>Tenuta Ca'bolani Prosecco Doc</i>	125:-	599:-

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:-
---	------

ARAK / RAKI

	4cl	6cl	1/2 Flaska	Flaska
• <i>Ksarak</i>	99:-	135:-	(35cl) 800:-	(70cl) 1600:-
• <i>Touma</i>	99:-	135:-	(50cl) 800:-	(75cl) 1600:-

WHISKEY DRINKAR

		6cl	Flaska
• <i>Irish Coffee</i>	Whiskey, kaffe, vispgrädde	155:-	
• <i>Espresso martini</i>	kaffe, vodka, kahlua	155:-	
• <i>Tiramisu Martini</i>	kaffe, vodka, kahlua, baileys, amaretto	155:-	
• <i>Baileys coffee</i>	baileys, kaffe, vispgrädde	155:-	
• <i>Whiskey Sour</i>	Bourbon, citronjuice, sockerlag, äggvita	155:-	
• <i>Chivas Regal 12år</i>		160:-	1460:-
• <i>Johnnie Walker Red label</i>		155:-	1399:-
• <i>Johnnie Walker Black Label</i>		165:-	1600:-
• <i>Johnnie Walker Double Black</i>		199:-	2000:-
• <i>Johnnie Walker Green label</i>		259:-	2599:-
• <i>Johnnie Walker Gold label</i>		299:-	2999:-
• <i>Johnnie Walker White label</i>		349:-	3299:-
• <i>Johnnie Walker blended scotch whisky</i>		359:-	3999:-
• <i>Johnnie Walker Blue label</i>		399:-	4999:-

DRINKAR

		4cl	6cl
	<i>Rom drinkar</i>		
• <i>Mojito</i>	Rom, sodavatten, sockerlag, lime, mynta	129:-	149:-
• <i>Cuba Libre</i>	Rom, cola, limejuice	129:-	149:-

DRINKAR

	4cl	6cl
• Dry Martini <i>Gin, vermouth & oliver</i>	129:-	149:-
• Manhattan <i>Kanadensisk whisky, röd vermouth, angostura bitter & rött cocktailbär</i>	129:-	149:-
• Negroni <i>Gin, martin rosso, campari bitter & sodavatten</i>	129:-	149:-
• Old Fashioned <i>Whiskey, angostura bitter, socker & apelsin</i>	129:-	149:-

Gin drinkar

	4cl	6cl
• Gin & Tonic <i>Gin, tonic, garneras med citron</i>	129:-	149:-
• Tom Collins <i>Gin, sockerlag, sodavatten, garneras med citron</i>	129:-	149:-
• French 75 <i>Gin, prosecco, sockerlag, citronjuice</i>	129:-	149:-
• Hendrick's Gin Bongo <i>Gin, passion likör, apelsinjuice, passionfrukt</i>		165:-

Vodka drinker

	4cl	6cl
• Vodka Redbull <i>Vodka, redbull, garneras med citron</i>	119:-	139:-
• Cosmopolitan <i>Vodka, Triple sec, tranbärsjuice, limejuice</i>	119:-	139:-
• Vodka Cranberry <i>Vodka, tranbärsjuice</i>	119:-	139:-
• White Russian <i>Vodka, Kahlua, mjölk</i>	119:-	139:-
• P2 <i>Vaniljvodka, apple sours, limejuice, sprite</i>	129:-	149:-
• Pornstar Martini <i>Vaniljvodka, passionsfruktlikör, limejuice, sockerlag</i>		165:-
• Apple Double Sour <i>Vodka, apple sours, citronjuice, sockerlag, äggvita</i>		165:-
• Passoa Drink <i>Vodka, passoaalikör, granadin, citronjuice, äggvita</i>		165:-

• Absolut Vodka(flaska) 700ml		1499:-
--------------------------------------	--	--------

Prosecco drinkar

	4cl	6cl
• Hugo <i>Prosecco, fläderlikör, mynta</i>	129:-	149:-
• Pink Chevrolet <i>Prosecco, jordgubbspuré</i>	129:-	149:-
• Bellini <i>Prosecco, perisikopuré</i>	129:-	149:-
• Aperol Spritz <i>Prosecco, Aperol, sodavatten, garneras med apelsin</i>	129:-	149:-
• Aperol sour <i>Aperol, citronjuice, sockerlag, äggvita</i>	129:-	149:-
• Amaretto sour <i>Amarettolikör, citronjuice, sockerlag, äggvita</i>	129:-	149:-

Tequila drinkar

	4cl	6cl
• Margarita <i>Tequila, cointreau, limejuice, garneras med limeskiva</i>	129:-	149:-
• Tequila Sunrise <i>Tequila, apelsinjuice, grenadin</i>	129:-	149:-

Övriga drinkar

	4cl	6cl
• Campari Juice <i>Campari, apelsinjuice</i>	115:-	128:-
• Testa Rossa <i>Campari, vodka, tonic, garneras med apelsinskiva</i>	115:-	128:-
• Strawberry Daiquiri <i>frystjordgouber, rum, limejuice, jordgoubpure</i>		165:-
• Hot Shots <i>Galliano, kaffe, vispgrädde</i>	115:-	128:-

ALKOHOLFRIIT DRINKAR

Olika smak fråga personalen

99:-