

MEZZA

LEBANESE BISTRO

MENUKORT



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT

MEZZA - små delikatesser som deles ved bordet eller sortiment af små madretter, oprindelig serveret som hors d'oeuvre, men kan udgøre et helt måltid.

Hos Mezza er det dog ikke kun smagen, der er det essentielle.

Det kalder nemlig på en helhedsoplevelse, der kæler for alle dine sanser – også synet.

Det er karakteristisk. Raffineret. Delikat og farverig.

Det libanesiske køkken, hvor krydderurter, granatæble, mynte, kanel og citron sørger for friskhed og velsmag, der aldrig bliver domineret af stærke krydderier.

Taboulé, makanek og fatté er blot få af de velkendte retter, der gør et besøg på Mezza til en intens smagsoplevelse.

Bjerge, de dybe dale, brede marker, de blomstrende enge og træer, Middelhavet - hele landets mangfoldighed afspejles også i dets køkken.

Hos Mezza kan du bruge denne mangfoldighed og gøre det til din egen historie.

Du kan kombinere vores specielle retter, der passer til din smag, appetit og aftenens længde.

Nyd øjeblikket!

MENUER

MEZZA VEGETARIAN

289,-

FORRETTER

Hummus - mtabbal - taboulé - baba ganoush

HOVEDRET

Batata harra - koussa - falafel - moussaka

DESSERT

Mezza's dessert

MEZZA CLASSIC

309,-

FORRETTER

Hummus - mtabbal - taboulé - baba ganoush

HOVEDRET

Spyd af marineret oksemørbrad - spyd af marineret kyllingebryst -
spyd af krydret hakket oksekød

DESSERT

Mezza's dessert

MEZZA SPECIAL

349,-

FORRETTER

Hummus - mtabbal - taboulé - baba ganoush

HOVEDRET

Spyd af marineret oksemørbrad - spyd af marineret kyllingebryst -
marineret lammekrone - grillede king prawns

DESSERT

Mezza's dessert

VIN MENU

2 GLAS

148,-

COLD MEZZA

Sammensæt din egen menu (min. 3 varianter)

Hummus Garbanzo ærte dip med tahini, hvidløg, citronsaft & olivenolie	69,-
Mtabbal med granatæble kerner Grillet aubergine dip med tahini, hvidløg, citronsaft & olivenolie	69,-
Baba ganoush Grillet aubergine dip med peberfrugt, tomater, persille, hvidløg, citronsaft & olivenolie	69,-
Labné Rørt yoghurt med mynte & olivenolie	69,-
Taboulé Persillesalat med bulgur, purløg, tomater, citronsaft & olivenolie	69,-
Fattoush Traditionel libanesisk salat med tomat, agurk, romaine- og radicchio salat, radiser, granatæble melasse, citronsaft, olivenolie & sprøde brødcroutoner	69,-
Wara 'enab Fyldte vinblade med ris & krydderurter	69,-
Rødbedesalat med valnødder Marineret rødbede med rucola, fetaost, valnødder, citronsaft & olivenolie	69,-
Toum Hjemmelavet hvidløgsmayo	69,-
Chili hvidløgsmayo Hjemmelavet chili hvidløgsmayo	69,-
Moussaka Traditionel libanesisk moussaka med aubergine, kikærter, tomatsalsa, hvidløg, løg & olivenolie	69,-
Loubiya Haricots Verts, tomatsalsa, hvidløg, løg & olivenolie	69,-

HOT MEZZA

Sammensæt din egen menu (min. 3 varianter)

Krydret aubergine Aubergine i skiver, friturestegt og toppet med krydderurter	69,-
Grillet halloumi Traditionel halloumi serveret med tomatskiver	69,-
Garbanzo falafel med sesam sauce Garbanzo ærter, persille, koriander & hvidløg	69,-
Batata harra Dybstegete kartofler vendt i koriander, hvidløg, chili, olivenolie & citronsaft	69,-
Hummus med krydret oksemørbrad Garbanzo ærte dip med krydret oksemørbrad på toppen	79,-
Fatté med oksemørbrad Krydret oksemørbrad på en bund af ristet brød, hvidløg/tahini-creme, garbanzo ærter & ristede pinjekerner	89,-
Fatté med kylling Krydret kylling på en bund af ristet brød, hvidløg/tahini-creme, garbanzo ærter & ristede pinjekerner	79,-
Fatté aubergine Krydret aubergine på en bund af ristet brød, hvidløg/tahini-creme, & garbanzo ærter	69,-
Koussa (2stk) Fyldte mini squash med ris & krydderurter	69,-
Batenjen (2stk) Fyldte mini auberginer med ris & krydderurter	79,-
Makanek med granatæble sirup Hjemmelavede lamme- og oksepølser vendt i granatæble melasse, stegte kartofler, peberfrugt & hvidløg	79,-

HOT MEZZA

Sammensæt din egen menu (min. 3 varianter)

Lammekrone (2 stk) Marineret lammekrone med grillede grøntsager	109,-
Kibbé (2 stk) Fyldte bulgur boller med krydret oksekød	69,-
Kyllingespyd (2 stk) Spyd af marineret kyllingebryst med grillede grøntsager	89,-
Oksemørbrad spyd (2 stk) Spyd af oksemørbrad med grillede grøntsager	109,-
Kafta (2 stk) Spyd af krydret dansk oksekød vendt i urter	79,-
King Prawns med sauce (6stk) Grillede kæmperejer vendt i korander og hvidløg	99,-
Samaké Spørg efter dagens fisk	99,-
Libanesisk ris Ris med smørstegte nudler	45,-
Molokhiye Traditionel mallow suppe	69,-
Dagens suppe Spørg efter dagens suppe	69,-
Pommes frites	49,-

DESSERT

Mezza's Dessert Vanilleis på en bund af "cotton candy" og pistacienødder	69,-
---	------

M E Z Z A

LEBANESE BISTRO

VIN & DRIKKEVARER



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR & SOMMERFELDT

MOUSSERENDE VIN

	glas	1/1
Saint Louis Sparkling Demi Sec, Frankrig NV	79,-	299,-
Delikat Demi-Sec med frugtrige aromer af fersken og tropisk frugt, et væld af fine bobler og en blød smag, der harmonisk balancerer mellem sin friske stil og flotte afrundede karakter.		
Volpi, Moscato d'Asti, Piemonte, Italien		299,-
Pragtfuld og frisk duft af eksotisk frugt. Sød, fin og let perlende med tydelig Moscato-aroma.		

HVIDVIN

	glas	1/1
Tebaldo, Bianco, Puglien, Italien		279,-
Frisk, fyldig og aromatisk. Frugtrig med en behagelig eftersmag der afsluttes med et forfriskende strejf af lidt bitre noter.		
Les Berchets, Chardonnay, Vin de Pays d'Oc, Frankrig	89,-	349,-
Fyldig, fed med en frisk eftersmag af fersken og hvide stenfrugter.		
Pale Ink, Riesling - Columbia Valley, Washington State, USA	99,-	389,-
Rank og ren Riesling, hvor klassisk blid sødme forenes med en forbilledlig, rank frugtsyre. Fine noter af hvide ferskner og mandariner.		
The 3 Woolly Sheep, Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand		409,-
Lækker, moderne vin med lifligt og saftigt inferno af ananas og grapefrugt.		
Domaine Fèvre & Fèvre, Chablis, Bourgogne, Chablis, Frankrig		599,-
Man fornemmer allerede en flot mineralitet i duften. Smagen er ligeledes meget frugtrig, godt strammet op af en dejlig, sprød struktur og af mineralitet.		

ROSÉVIN

	glas	1/1
Catanga, Rosado Tempranillo, Castilla - La Mancha, Spanien		299,-
Økologisk vin - tør, frugtrig og frisk med noter af vilde bær og modne jordbær.		
Stone Barn, Zinfandel - Rosé, Californien, USA	89,-	349,-
Forfriskende og diskret aroma af jordbær, kirsebær og vandmelon, afrundes af en let frugtsyre.		

RØDVIN

	glas	1/1
Tebaldo, Rosso, Puglien, Italien		299,-
Flot afrundet vin - både fyldig og blød med nuancer af brombær, kirsebær og chokolade.		
Les Berchets, Cabernet Sauvignon, Vin de Pays d'Oc, Frankrig	89,-	349,-
Rig og frugtig - med dejlige toner af modne kirsebær og brombær.		
Zingled Out, Zinfandel, Californien, Lodi, USA		409,-
Indbydende, fyldig og frugtrig med noter som chokolade og vanille. Masser af power, frugt og fylde!		
La Playa, Pinot Noir - Reserve, Limari Valley, Chile	99,-	399,-
Elegant, frugtrig, forførende Pinot Noir med noter kaffe, chokolade og friske hindbær.		
Raimat, Pirinenca - Tempranillo, Costers del Segre, Spanien		409,-
Fyldig, ret maskulin stil. Blød, lidt nøddeagtige smag, lidt rosin-sødme, lidt røg og krydrede undertoner.		
Villalta, Amarone della Valpolicella XIX, Veneto, Italien		699,-
Intens dyb mørkerød vin fuld af smagsrigdom. Bouqueten er frisk og frugtrig med et strejf af modnede bær.		
Casisano, Brunello di Montalcino, Toscana, Italien		799,-
Grandiøs, dyb og sofistikeret vin med meget intens bouquet af sorte frugter, espressokaffe, viol, hindbær, krydderi flot efterfulgt af en intens, elegant feminin smag med toner af mandelkage og tobak og afrundede tanniner.		

DRIKKEVARER

Coca-Cola	45,-
Pepsi Max	45,-
Faxecondi	45,-
Faxecondi Free	45,-
Nikoline Appelsin	45,-
Danskvand citrus	45,-
Dansk vand	45,-
Tonic	45,-

Isvand ad libitum 30,-

Friskpresset lemonade 65,-
- tilføj valgfri vodka, gin eller rom 89,-

Friskpresset lemonade med mynte 75,-
- tilføj valgfri vodka, gin eller rom 99,-

ØL

Carlsberg	49,-
Tuborg Classic	49,-
Crabbie's Gingerbeer	69,-
Crabbie's Raspberry	69,-
Alkoholfri øl	39,-

VARME DRIKKE

Kaffe	45,-
Caffe-Latte	49,-
Cappuccino	49,-
Dobbelt Espresso	49,-
Macchiato	49,-
Te	45,-

SPIRITUS

Gin	35,-
Vodka	35,-
Rom	35,-
Whisky	49,-
Raki	35,-
Baileys	49,-
Cognac	89,-
Velkomstdrink pr. glas	79,-

MEZZA

LEBANESE BISTRO

MENU - ENGLISH



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR & SOMMERFELDT

MEZZA - small delicacies shared at the table or assortment of small dishes, originally served as hors d'oeuvre, but can make up an entire meal.

At Mezza, not only the taste is essential. It calls for a holistic experience that cares for all your senses - including the eyes.

It is characteristic. Refined. Delicate and colorful.

The Lebanese cuisine, where herbs, pomegranate, mint, cinnamon and lemon provide freshness and good taste, and is never dominated by strong spices.

Taboulé, makanek and fatté are just a few of the familiar dishes that make a visit to Mezza an intense tasting experience.

Mountains, the deep valleys, wide fields, the flowering meadows and trees, the Mediterranean - the diversity of the whole country is reflected in its kitchen.

At Mezza you can use this diversity and make it your own story.

You can combine our special dishes to suit your taste, appetite and the length of the evening.

Enjoy the moment!

SET MENUS

MEZZA VEGETARIAN

289,-

STARTERS

Hummus - mtabbal - taboulé - baba ganoush

MAIN DISH

Batata harra - koussa - falafel - moussaka

DESSERT

Mezza's dessert

MEZZA CLASSIC

309,-

STARTERS

Hummus - mtabbal - taboulé - baba ganoush

MAIN DISH

Skewer of marinated beef tenderloin - skewer of marinated chicken - skewer of spicy minced beef

DESSERT

Mezza's dessert

MEZZA SPECIAL

349,-

STARTERS

Hummus - mtabbal - taboulé - baba ganoush

MAIN DISH

Skewer of marinated beef tenderloin - skewer of marinated chicken - marinated lamb chop - grilled king prawns

DESSERT

Mezza's dessert

WINE MENU

2 GLASSES

148,-

COLD MEZZA

Mix your own menu (min. 3 variants)

Hummus

Dip of garbanzo peas with tahini, garlic, lemonjuice & olive oil

69,-

Mtabbal with pomegranate seeds

Dip of grilled eggplant with tahini, garlic, lemonjuice & olive oil

69,-

Baba ganoush

Dip of grilled eggplant with bell pepper, tomatoes, parsley, garlic, lemonjuice & olive oil

69,-

Labné

Stirred yoghurt with mint & olive oil

69,-

Taboulé

Parsley salad with bulgur, chives, tomato, lemonjuice & olive oil

69,-

Fattoush

Traditional lebanese salad with tomato, cucumber, romaine- and radicchio lettuce, radishes, pomegranate molasses, lemonjuice, olive oil & crispy bread croutons

69,-

Wara 'enab

Stuffed vine leaves with rice & herbs

69,-

Beetroot salad with walnuts

Marinated beetroot with rocula, feta, walnuts, lemonjuice & olive oil

69,-

Toum

Homemade garlic mayo

69,-

Chili garlic mayo

Homemade chili garlic mayo

69,-

Moussaka

Traditional lebanese moussaka with eggplant, chickpeas, tomato salsa, garlic, onion & olive oil

69,-

Loubiya

Haricots Verts, tomato salsa, garlic, onion & olive oil

69,-

HOT MEZZA

Mix your own menu (min. 3 variants)

Spicy eggplant Slices of eggplant, fried and topped with herbs	69,-
Grilled halloumi Traditional halloumi served with tomato slices	69,-
Garbanzo falafel with sesame sauce Garbanzo peas, parsley, cilantro & garlic	69,-
Batata harra Deepfried potatoes with cilantro, garlic, chili, lemonjuice & olive oil	69,-
Hummus with spicy beef tenderloin Dip of garbanzo peas with spicy beef tenderloin on top	79,-
Fatté with beef tenderloin Spicy beef tenderloin with a bottom of fried bread, garlic/tahini-cream, garbanzo peas & roasted pine nuts	89,-
Fatté with chicken Spicy chicken with a bottom of fried bread, garlic/tahini-cream, garbanzo peas & roasted pine nuts	79,-
Fatté with eggplant Spicy eggplant with a bottom of fried bread, garlic/tahini-cream & garbanzo peas	69,-
Koussa (2 pcs) Stuffed mini zucchini with rice & herbs	69,-
Batenjen (2 pcs) Stuffed mini eggplant with rice & herbs	79,-
Makanek with pomegranate molasses Homemade lamb- and beef sausages in pomegranate molasses, fried potatoes, bell pepper & garlic	79,-

HOT MEZZA

Mix your own menu (min. 3 variants)

Lamb chops (2 pcs) Marinated lamb chops with grilled vegetables	109,-
Kibbé (2 pcs) Stuffed beef and bulgur balls, deep fried and served with yoghurt sauce	69,-
Chicken skewer (2 pcs) Skewer of marinated chicken breast with grilled vegetables	89,-
Beef tenderloin skewer (2 pcs) Skewer of marinated beef tenderloin with grilled vegetables	109,-
Kafta (2 pcs) Skewer of spicy danish minced beef with herbs	79,-
King Prawns with sauce (6 pcs) Grilled king prawns in cilantro, lemonjuice and garlic sauce	99,-
Samaké Ask for the fish of the day	99,-
Lebanese rice Rice with butter fried noodles	45,-
Molokhiye Traditional mallow soup	69,-
Soup Of The Day Ask for the soup of the day	69,-
French fries	49,-

DESSERT

Mezza's Dessert Vanilla ice cream on a bottom of cotton candy & pistachios	69,-
---	------

MEZZA
LEBANESE BISTRO

Fonnesbechsgade 4C
7400 Herning
Denmark

WWW.MEZZA.DK

info@mezza.dk
(+45) 2242 5696



KGL. HOFLEVERANDOR

KJÆR & SOMMERFELDT