

## · REPOSTERÍA ·

1 Pza 3 Pza  
\$35 \$75

**Graibe** ♦♦  
Galleta hecha a base de mantequilla y almendra.

**Knefe** \$90 ♦♦  
Pastel de semolina de trigo, con mantequilla y queso mozzarella, bañado en almíbar y espolvoreado con pistache molido.

**Helado** \$45  
Hecho en casa artesanalmente con especias libanesas. (Pregunte al mesero la opción disponible).

**Salami de chocolate** \$80 ♦♦  
Rollo de chocolate semi amargo hecho con pistachos y galleta.

1 Pza 3 Pza  
\$40 \$90

**Baklava** ♦  
Pastel suave de pasta filo con relleno de nueces o pistaches y bañado en almíbar.

**Ma'amoul** \$95 ♦♦  
Polvoron de harina de almendra relleno de nueces con esencia libanesa

**Halawe** \$45 ♦♦  
Turrón árabe a base de pistache o almendra, leche y Tahini (salsa de ajonjolí).

## · CAFÉ ·

*Para compartir*

2 p 3 p 4 p  
\$45 \$65 \$85

**Café árabe**  
**Café árabe con cardamomo**

**Café blanco** \$30 \$45 \$65  
Agua caliente endulzada con Mazaher (esencia libanesa de flores de azahar). Sin cafeína.

## · TÉ ·

**Mate** \$45  
**Té de cardamomo importado** \$50

**Té** \$35  
Manzanilla, hierbabuena y frutales.

**Infusión de Hierbabuena** \$45

Leche extra \$10  
Leche almendra extra \$15

## · BEBIDAS ·

**Agua embotellada** \$30

**Agua mineral con gas** \$35

**Agua mineral Topochico** \$45

**Limonada** \$30  
Con menta estilo libanés.

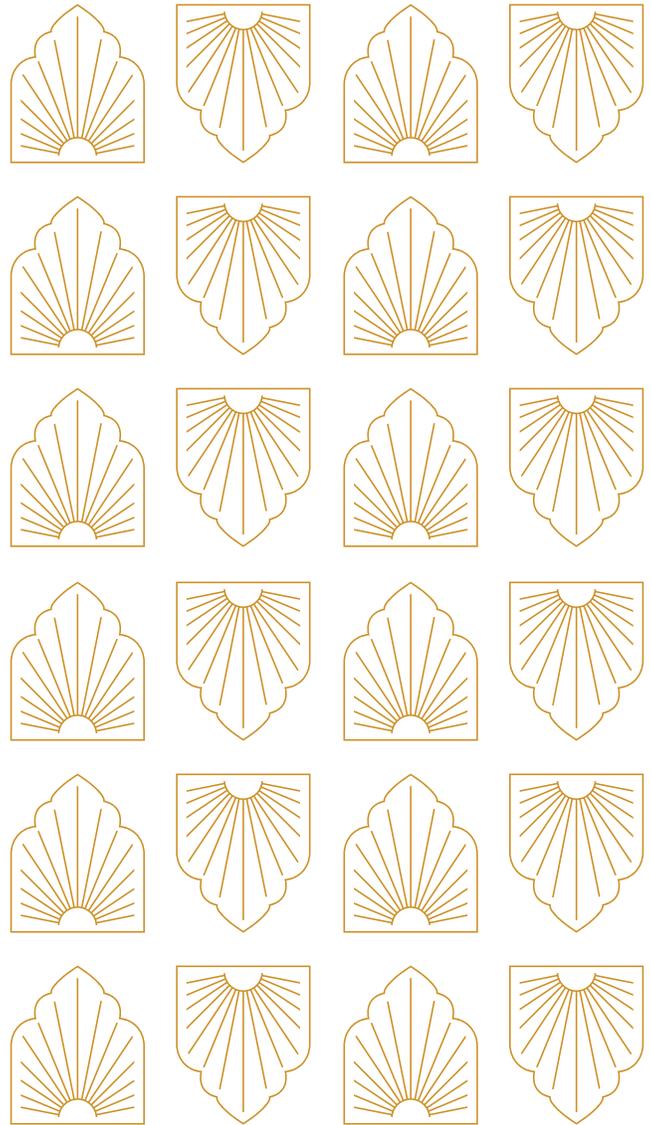
**Agua de Jamaica** \$30  
Con esencia de zacate de limón.

**Refresco embotellado** \$30  
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta.

**Cerveza** \$40  
Bohemia clara y oscura.

**Vino de la casa** \$70

**Arak** \$125  
Vino anisado libanés.  
Se sirve con hielo y agua.



# Malaak

*al horno*

## · FTAYIR ·

### Empanadas saladas

#### Espinaca \$90 ◆◆

Espinaca fresca, jitomate, cebolla, nueces y especias libanesas (3p).

#### Carne con Jocoque \$100 ◆◆

Carnes de res y carnero, jocoque, cebolla, nueces y especias libanesas (3p).

#### Queso y Perejil \$90 ◆◆

Queso mozzarella y perejil (3p).

#### Carne \$100 ◆

Carnes de res y carnero, cebolla, piñones y especias libanesas (3p).

#### Queso y Zaatar \$90 ◆◆

Queso mozzarella y zaatar (especia libanesa a base de hierbas) (3p).

#### Queso y Aceituna \$95 ◆◆

Queso mozzarella aceituna libanesa (3p).

## · MANAKISH ·

### Empanadas extendidas

#### Kishk \$90 ◆◆◆

Alimento libanés a base de jocoque y trigo servido con jitomate, paprika, pasta de pimienta rojo, nuez, ajonjolí y aceite de oliva.

#### Carne \$100

Carne de res y de carnero molida con especias, jitomate y pimienta rojo.

#### Zaatar \$80 ◆

Zaatar (especia libanesa a base de hierbas) y aceite de oliva.

#### Queso de Cabra \$90 ◆◆

Queso de cabra con cebolla y zaatar (especia libanesa a base de hierbas).

#### Queso \$90 ◆◆

Queso mozzarella.

## · TÍPICO MEZZE LIBANÉS ·

*Platos típicos en porciones pequeñas para compartir.  
Servidos con pan árabe tostado.*

#### Labne - Jocoque Seco \$95 ◆◆

Yogurt libanés cremoso preparado en casa.

#### Laban - Jocoque \$65 ◆◆

Yogurt libanés líquido hecho en casa.

#### Hummus \$95 ◆

Garbanzo molida con tahini (pasta de ajonjolí).

#### Baba Ghanoush Berenjena \$95 ◆

Berenjena asada molida preparada con tahini (pasta de ajonjolí) y jocoque. ◆

#### Jitomate Malaak \$90 ◆

Jitomate deshidratado asado con especias.

## · TACOS ÁRABES ·

#### Shish Tawouk - Kebab de Pollo con Papas \$150 ◆

Alambre de pollo marinado con especias árabes acompañado con papas estilo libanés.

#### Shawarma de Pollo \$150

Pollo marinado estilo libanés acompañado de verduras, pasta de ajo, papas a la francesa y salsa taratour (pasta de ajonjolí, limón y ajo).

#### Shawarma de Carne \$160

Carne de res y carnero marinada estilo libanés acompañado de verduras, jitomate deshidratado y salsa taratour.

#### Filete Especial \$160

Filete de res marinado con especias libanesas y hummus.

#### Kafta Especial \$150 ◆

Carne de res y carnero molida con especias libanesas, mayonesa de la casa y jitomate.

#### Kafta con Queso \$150 ◆

Carne de res y de carnero molida con especias libanesas, pasta de jitomate y queso mozzarella.

#### Kafta Arayes \$150 ◆

Carne de res y carnero molida con especias libanesas prensada en pan árabe con melaza de granada y mantequilla.

#### Falafel \$150 ◆

Bolitas de haba y garbanzo molido condimentado, verdura y salsa taratour.

#### Malaak \$100 ◆◆

Jocoque seco, jitomate, pepino, aceitunas, zaatar (especia libanesa a base de hierbas).

#### Shanklish \$100 ◆◆

Queso shanklish (hecho en casa estilo libanés derivado del jocoque), zaatar, aceite de oliva, jitomate y cebolla.

#### Taco de Coliflor \$90 ◆

Coliflor frita con taratour.

#### Taco de Berenjena \$90 ◆

Berenjena horneada con jitomate y limón, pasta de ajo y aceite de oliva.

#### Taco de Aceitunas \$90 ◆

Aceituna negra y lechuga.

## · ENSALADAS ·

#### Tabouleh \$100 ◆

Ensalada tradicional libanesa con base de perejil, jitomate, cebolla, pepino y trigo con limón y aceite de oliva.

#### Malaak \$95 ◆◆

Lechuga, jitomate, cebolla con queso Shanklish y aceite de oliva.

#### Pepino con Jocoque \$95 ◆◆

Trozos de pepino sazonados con jocoque y especias.

#### Fatoush \$100 ◆

Ensalada típica libanesa con base de verdolaga, lechuga, jitomate, cebolla con limón, aceite de oliva y sumak (especia libanesa).

#### Ensalada de Jitomate \$90 ◆

Jitomate orgánico con aderezo de sumak (especias libanesas) y aceite de oliva.

◆ Vegetariano    ◆ Con piñones, nuez o almendras.    ◆ Con lácteos

*Nuestro pan está elaborado de manera artesanal con la receta original del pan árabe. Contiene leche. En caso de alergia, pregunte al panadero por las opciones alternas.*

