



مطعم الأرز اللبناني
spécialités libanaises

أهلاً وسهلاً بضيوفنا الكرام،

يسرّنا أن نمتّعكم بأطباقٍ لذيذةٍ وصحيّةٍ.

في مطعم الأرز اللبناني، حيث نحن نحتفل بالسعادة.

يختار موريس، مالك ومدير سلسلة مطاعم الأرز اللبناني في زوريخ، مكوناتنا الطازجة والعطريّة بعنايةٍ فائقةٍ. يفتخر المالك بخبرته السّابقة في أسواق المأكولات، فهو ضليعٌ في هذا المجال. خلال طفولته، انضمّ موريس إلى والده الذي كان هو نفسه تاجراً واستمرّ في العمل في هذه المهنة لعدّة سنوات. ثمّ، تعلّم حرفة الجزارة ونقل خبرته في تحضير اللحوم إلى زملائه. يذهب في حوالي السّاعة الثالثة صباحاً إلى سوق الجملة في زوريخ لبحث بنفسه، ويفضل معرفته المهنيّة وحرصه، عن الفاكهة والخضار العالية الجودة المناسبة للمطعم.

في مطعم الأرز اللبناني، ننتج جميع أنواع اللحوم المفرومة بأنفسنا. تُعدّ إبداعاتنا الممتازة من اللحوم من الأصناف التّالية:

- لحم العجل ولحم البقر من لحمة "Angst" السويسريّة
- الدجاج وصدور الدجاج الإكسترا من "Kneuss" السويسرية للدواجن
- فيليه الغنم مستورد أيرلندا.

تأتي أسماك البحرية الطازجة والرّوبيان من سوق بيانكي للسّمك:

- سمك الدنيس وسمك القاروص "سوزوكي" مستوردة من مزارع تربية الأسماك في اليونان
- روبيان فينتام التي تحمل بطاقة مجلس الإشراف البحري: تربي في أماكن مفتوحة، لا يفرط في تغذيتها، ولا تُعالج كيميائيّاً.

نستورد الثّوابل الخاصة، الحمّص المجفّف، الفول، زيت الزيتون العضوي، طحينة السّمسم وتشكيلتنا الغنيّة من البقلاوة والقهوة اللبنانيّة مباشرة من لبنان. يأتي زيت الزيتون من البستان الذي يملكه والدا موريس، يُقطف الزيتون يدويّاً ويُعصر على البارد، ممّا يمنحه طعماً فريداً.

نفتخر بكوننا رواداً في المطبخ اللبناني الأصيل. نأمل أن تستمتعوا بماذتنا و أطباقنا الشهيّة، لا تتردّدوا بالاستفسار عن المكونات المسبّبة للحساسيّة.



خال من المنتجات الحيوانية



نباتي

سمك

قشريات

المازة - من الجنة

المازة هي مجموعة غنية من الأطباق الباردة والساخنة. هي طعام شهى، وليمة للعيون، يحضره رئيس طهاتنا يوميًا. ثمانين في المئة من أصنافنا نباتية عند الطلب تصبح خالية من المنتجات الحيوانية بالكامل وتقدم مع الخبز اللبناني.

لشخصين - 7 أطباق

73.50

لثلاثة أشخاص - 10 أطباق

111.50

لأربعة أشخاص - 14 طبق

148.50

إكسترا

لخمسة أشخاص - 18 طبق

تتضمن أصنافاً متنوّعة و خاصة جدًا

182.50

ألف ليلة وليلة

لستة أشخاص - 25 طبق

يشمل طبق بقلوة لبنانية وطبق فواكه إستوائية

مع ستة قهوة أو شاي

298.50

لحم غنم مشوي أو كفتة أو دجاج

لكل سبخ

11.50



خال من المنتجات الحيوانية



نباتي

سمك

قشريات

11.50	 مسقعة
	باذنجان وحمص في صلصة البندورة الحارة
13.75	 مكدوس
	باذنجان مخلل محشو بالجوز والفلفل
12.50	 بامية
	بامية مع الكزبرة وصلصة البندورة وزيت الزيتون
13.50	 شنكليش
	جبنه الماعز بالزعر والبنندورة و الخضار
13.50	لبنة
	لبنة الماعز مع النعناع والثوم، من صنعنا
11.50	 لبن مع خيار
	لبن خفيف مع الخيار والثوم
13.50	 طاجن
	فيليه سمك طازج مع الكزبرة وطحينة السمسم و الحامض
13.50	 باذنجان باللبن
	باذنجان ، لبن و ثوم
	مازة ساخنة
13.75	 فطائر السبانخ
	سبانخ طازجة مع السماق والبصل مخبوزة بالعجين
14.50	رقاقات باللحمة
	لفائف عجين صغيرة مقلية ومحشوة بلحم العجل والفسق
13.50	 رقائق بالجبنه
	لفائف عجين صغيرة مقلية ومحشوة بجبنه الماعز والأعشاب
13.50	 سمبوسك خضرة
	عجينة الفطير المحشوة والمقلية مع سبع خضار مختلفة
14.50	مسخن دجاج
	خبز عربي محشو بالدجاج الطري، يقدم مع صلصة السماق واللبن

	شوربة
8.50	شوربة العدس
8.50	شوربة موسميّة
	مازة باردة
13.50	 حمص بالطحينة
	حمص مهروس مع طحينة السمسم وزيت الزيتون
13.50	 حمص سيدر
	حمص مهروس بالبقدونس، مخلل اللفت ، فول أخضر مدمس ومكعبات البندورة
13.50	 حمص الأرز
	حمص مهروس مع طحينة السمسم والليمون، زيت الزيتون و الفلفل حر
13.50	 حمص بيروتي
	حمص مهروس مع عصير الحامض والبقدونس، وزيت الزيتون المعصور على البار
14.50	متبل الباذنجان - بابا غنوج
	باذنجان مهروس مع عصير الحامض، طحينة السمسم وزيت الزيتون
13.50	تبولة
	سلطة خفيفة من البقدونس المفروم ناعم، النعناع الطازج ومكعبات البندورة
19.50	 فتوش
	مكعبات البندورة والخيار، حسن، زيت الزيتون، مع عصير الحامض ، قطع خبز لبناني محمص
14.50	 سلطة الزاهب
	قطع الباذنجان المشوي مع الفلفل الحار الطازج و الخضار
13.05	 ورق عنب بالزيت
	ورق عنب محشو بالخضار
12.50	 أرضي شوكي
	أرضي شوكي طازج مع صلصة الثوم و عصير الحامض
14.50	 الفياجرا اللبنانية
	محمرة الجوز والزمان



خال من المنتجات الحيوانية



نباتي



سمك



قشريات

18.75	لبنة باللحمة لبنة ماعز محلّية بالتّعناع والثّوم وشرايح لحم الغنم المفروم	13.50	صفيحة لحم غنم مفروم مع البندورة والصنوبر، مخبوز بالعجين
19.50	فتايل الغنم فتايل الغنم مقطعة مع دبس الرّمان	11.50	جبنة بالفرن جبنة غنم مع البندورة وأعشاب عطريّة
20.50	فتّة الحمّص باللّبن الحمّص، صلصة اللّبن خفيف، ثوم، صنوبر	14.50	أطيب فلافل كرات من الحمّص وال فول مقلّية وممتّلة بطحينة السّمسم
20.50	فتّة باذنجان باذنجان مقلي ممزوج باللّبن والثّوم والصنوبر، مع قطع من الخبز المسطح المقلي	18.50	سجق لحم عجل و غنم منكهة بالبهارات والثوم
21.50	فتّة الحمّص بالسّجق حمّص كامل، صلصة اللّبن خفيفة لحم السّجق	16.50	كبة مقلّية لحم عجل ممزوج بالبرغل و محشو بالصنوبر المقلي و لحم المفروم
14.50	سودة الدّجاج بالرّمان كبد دجاج مقلي مع دبس الرّمان أو صلصة الثّوم، مع عصير الحامض	14.50	كبة بطاطا عجينة البطاطس المحشوة بجبنة الماعز ونعناع ومقلّية
19.50	فتايل الغنم بالكرز فتايل الغنم مقطعة مع الكرز	18.50	كبة بالرّمان لحم عجل ممزوج بالبرغل و محشو بمزيج لحم العجل والصنوبر ودبس الرّمان
	من الشّواية	21.50	عرايس باللّحمة خز لبناني محشو بلحم الغنم المفروم ولحم العجل مع البقدونس والصنوبر ومشوي على الفحم
29.50	شيش لحمة خشخاش فتايل الغنم مقطعة (250 جم) متّبل على الطّريقة اللّبنانية ، يقدّم مع البندورة و التوابل	19.50	عرايس بالجبنة جبنة الغنم رقيق مع مكعبات البندورة مشوية بخبز لبناني
29.50	كفتة خشخاش خليط لحم الغنم ولحم العجل (250 جم) مع بقدونس وبصل، مشوي على سيخ مع البندورة الكرزية والفليفلة وصنوبر	21.50	عرايس بالدّجاج دجاج حارّ مشوي على الفحم مع الثّوم، مع عصير الحامض والصنوبر والبندورة في خبز لبناني
28.50	كفتة لبنانيّة لحم الغنم مفروم ولحم العجل مع بقدونس وصنوبر ومكسّرات مشوية على سيخ مع طحينة السّمسم	21.50	عرايس سجق لحم البقر ولحم الغنم الحارّ مع البندورة في خبز لبناني و مشوي
29.50	كفتة الباذنجان والبندوة خليط لحم الغنم ولحم العجل (250 جم) مع بقدونس وبصل مشوي على سيخ مع شرايح الباذنجان والبندورة	17.50	عرايس مجدّرة عدس مطبوخ مع زيت الزّيّتون في خبز عربي يقدّم مع اللّبن
26.50	شيش طاووق قطع دجاج(250 جرام) متّبله بالبهارات اللّبنانيّة، مشويّة على سيخ، تقدم مع اللّبن	22.50	جوانح بالثّوم والكزبرة أجنحة دجاج طرية مشوية بصلصة الثّوم (الكزبرة اختياريّة) أو بصلصة الرمان
		19.50	الحمّص باللّحمة حمّص مهروس مع شرايح لحم الغنم المقلي



خال من المنتجات الحيوانية



نباتي



سمك




قشريات

أطباق جانبية

8.50  بطاطا حارة
مكعبات بطاطس ذهبية حارة مقلية بالثوم والكزبرة

8.50  بطاطا مقلية
محضرة منزلياً من البطاطا الطازجة

8.50  أرز شرقي
مطعم بسبع بهارات مختلفة

9.50  بنت الجبل
قطع خبز لبنانية مقلية، باذنجان، أعشاب طازجة وفلفل مشوي،
تقدم مع صلصة اللبن

8.50  باذنجان
باذنجان مقلي مع طحينة السمسم والأعشاب

32.50 مشاوي
3 أسياخ مختلفة (300 جرام) متبلة بصلصة الشيف : لحم غنم،
كفتة، دجاج

32.50 فروج مشوي
دجاج مشوي (650 جم تقريباً) متبل بصلصة الثوم، مع عصير
الحامض أو طحينة السمسم والزعر

من البحر

34.50  سمكة محشية

32.50  سمكة بالزعر
فيليه رويال مقلي مع عصير الحامض

32.50  سمكة حرة طرابلسية
فيليه سمك الورد، صلصة البندورة الحارة، ثوم وكزبرة طازجة

36.50  قريدس كبير
قريدس مقشر ومشوي عل الفحم، مع صلصة الثوم والليمون

من مطبخ الماما

32.50 شيخ المحشي
باذنجان بلحم البقر الحار، يقدم مع الخضار والبندورة مع
طحينة السمسم أو اللبن

36.50 كستليتا خشخاش
أفضل ريش لحم الغنم مع البندورة الطازجة والثوم، الفلفل
الحر وزيت الزيتون

38.50 فتايل غنم بالزمان
فيله لحم الغنم المشوي (250 جرام) مع دبس الزمان

34.50 كبسة شرقية
شراخ طرية من فيليه الغنم مع الباذنجان، يقدم مع أرز الكاجو
الشرقي وصلصة الشيف

28.50 كبة كفتة بالباذنجان
خليط لحم العجل ولحم بقري مع بقدونس، بصل، باذنجان
مقلي، صلصة حارة، مع البندورة الكرزية، ثوم، فلفل، زيت
الزيتون ولبن

28.50  شيخ الجبل
أنصاف الباذنجان الطازج مع الحمص والخضار والفطر الرقيق،
تقدم مع صلصة شرقية

36.50 عروس بيروت
باذنجان الراهب مع فيله ظهر العجل مشوي مع صلصة اللبن
المطبوخ



خال من المنتجات الحيوانية



نباتي



سمك



قشريات