

LIBANESISCHE KÜCHE

Die libanesische Küche gilt international als besonders abwechslungsreich und verführerisch und darf sich zu den ältesten der Welt zählen. Sie gehört der mediterranen Küche an und basiert in erster Linie auf frischem Gemüse. Sie bietet reichlich frische saisonale Zutaten, die mit Kräutern und Gewürzen auf eine vielseitige Art und Weise zubereitet werden. Die libanesische Küche ist leicht und liegt damit ganz im Trend moderner, gesundheitsbewusster Ernährung.

MEZZE HOME MADE

Mezze^{HM} ist der Inbegriff der libanesischen Küche und widerspiegelt in Form von bunten Vorspeisegerichten die breite Palette orientalischer Kulinariik. Entsprechend legen wir Wert darauf, die besten Mezze^{HM} – nach unseren geheimen Hausrezepten – für Sie täglich frisch zuzubereiten.

CATERING

Wir verwöhnen unsere Gäste kulinarisch auch gerne ausserhalb unserer Lokalität. Entweder in Form eines originellen Take Oute Packages oder mit einem libanesischem Lunch-, Dinner-, Buffet-, Apéro- oder Apéro-Riche Caterings.

Verlangen Sie eine für Sie zugeschnittene Offerte für Ihren nächsten privaten oder geschäftlichen Anlass.

RESTAURANT NOON

Wir sind ein kleines, familiär geführtes Restaurant mit libanesischem Flair und modernem Zeitgeist, mitten in der Zürcher Altstadt.

Nebst den hohen Qualitätsansprüchen legen wir grossen Wert auf eine freundliche, persönliche und liebevolle Bedienung.

ناصر الاشقر

Nasser Al Achkar

kalte MEZZE^{HM}

*kalte Vorspeisengerichte, zum Kombinieren
wir beraten Sie gerne!*

| | |
|---|-----------|
| Tabbouleh   | CHF 11.50 |
| Libanesischer Salat mit Weizenschrot, Tomaten, Petersilie, Minze und Zitronensaft | |
| Fatousch   | CHF 10.50 |
| Lattichsalat, Tomaten, Gurken, Radieschen, Zitronensaft und getoastetes Fladenbrot | |
| Al Rahib    | CHF 14.50 |
| Auberginensalat mit Grenadinesauce und Olivenöl | |
| Hommos    | CHF 10.50 |
| Kichererbsen-Mousse mit Sesamsauce | |
| Moutabbal    | CHF 10.50 |
| Grillierte Auberginen-Mousse mit Sesamsauce | |
| Schanklish   | CHF 11.50 |
| Geriebener Fetakäse mit Oregano und Olivenöl | |
| Mousakaa    | CHF 12.50 |
| Gekochte Auberginen, Kichererbsen und Tomaten | |
| Labneh  | CHF 11.50 |
| Hausgemachter Quark mit Minze und Olivenöl | |
| Fatteh bel Laban    | CHF 12.50 |
| Getoastetes Fladenbrot mit Kichererbsen, Joghurt und Minze | |
| Makdous    | CHF 12.50 |
| Baby-Auberginen gefüllt mit Baumnüssen | |
| Warak Enab    | CHF 10.50 |
| Weinblätter gefüllt mit Tomaten und Reis | |
| Batengan bel Labneh   | CHF 13.50 |
| Gerollte Aubergine-Scheiben mit Quarkcrème und Baumnüssen | |



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei

Bei weiteren Fragen zu Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie sich an unsere Mitarbeitenden zu wenden.

warme MEZZE^{HM}

warme Vorspeisengerichte mit und ohne Fleisch, zum Kombinieren
wir beraten Sie gerne!

| | |
|--|-----------|
| Falafel   | CHF 10.50 |
| Kichererbsen-Favaskrapfen mit Sesamsauce | |
| Kibbeh Laktin   | CHF 12.50 |
| Kürbisbällchen gefüllt mit Kichererbsen, Zwiebeln, Baumnüssen und orientalischer Gewürzmischung | |
| Rikak  | CHF 11.50 |
| Warme Käsestängel | |
| Fatayer   | CHF 10.50 |
| Spinatkrapfen | |
| Sambousek   | CHF 10.50 |
| Teigtaschen mit verschiedenen Gemüsesorten | |
| Kischek  | CHF 10.50 |
| Teigtaschen mit getrocknetem Joghurt und Tomaten | |
| Batata Harra   | CHF 10.50 |
| Gebratene Kartoffeln mit Koriander, Knoblauch und Zitronensaft | |
| Halloumi Meschoui   | CHF 12.00 |
| Grillierter Halumi Frischkäse, Tomaten, Gurken und Lattich | |
| Kibbeh Frie | CHF 14.50 |
| Lammfleischbällchen mit Pinienkernen und Zwiebeln | |
| Hommos Beiruti  | CHF 14.50 |
| Rindshackfleisch mit Pinienkernen an Kichererbsen- mousse, abgeschmeckt mit Sesamsauce | |
| Jawaneh  | CHF 12.50 |
| Frittierte Poulet-Flügel mit Koriander und Zitronensaft | |
| Sawda Degaj  | CHF 12.50 |
| Kurz angebratene Poulet-Leberchen an Grenadine-Sauce | |
| Lahem Baagin | CHF 12.50 |
| Orientalische Teigtaschen gefüllt mit Rindshackfleisch | |
| Makanek  | CHF 14.50 |
| Libanesische Rind-Lammfleisch-Würstchen | |
| Kibbeh Samak | CHF 14.50 |
| Fischbällchen mit Kichererbsen, Spinat, Baumnüssen und Zwiebeln | |

kombinierte VORSPEISEN

orientalische Vorspeise-Kombinationen

| | |
|---|-----------|
| Schaurabet al Aadas 🍀🌱 Linsensuppe | CHF 9.50 |
| Vegi al NOON 🍀 Vegetarischer Gourmet-Vorspeiseteller mit Hommos, Moutabbal, Fatousch, Falafel und Rikak | CHF 16.50 |
| Sahen al NOON Chef's Mezze ^{HM} -Favourite-Platte mit Hommos, Fatousch, Moutabbal, Kibbeh Frie und Lahem Baagin | CHF 17.50 |
| Mouaaganat al NOON Kombinations-Teller aus fünf verschiedenen Teigtaschen, Poulet-Flügel und Hommos | CHF 19.50 |



Martyrs' Square, Beirut 1930

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen 7.7 % Mehrwertsteuer.

passende **GETRÄNKE**

Hausgemachte Rosenblüten-Limonade, per Glas oder Halbliter erhältlich

Château Ksara – libanesischer Hauswein – beachten Sie unser Weinangebot

Almaza – libanesisches Bier

Arrak – arabischer Anisschnaps, verdünnt mit Wasser wird vor, während und nach dem Essen getrunken



Rue Weygand, Beirut 1945

libanesische HAUPTGÄNGE

ergänzen Sie die Gerichte mit unseren köstlichen Mezze^{HM}

| | | |
|---|-----|-------|
| Schawarma Dejjaj Marinierte Pouletbrust-Streifen mit Hommos-Dipsauce, Tabbouleh, Salzgurken und Pommes frites | CHF | 34.50 |
| Jbail Meschoui Saftige Poulet-Grillspiesschen mit Hommos-Dipsauce, Karotten, Bohnen, Peperoni und libanesischem Reis | CHF | 28.50 |
| Farroug Mousahab Knuspriges halbes Hähnchen ohne Knochen an Zitronenmarinade mit Pommes frites und Knoblauch-Mayo-Dip | CHF | 32.50 |
| Kafta Saftiges Rindshackfleisch mit Petersilie, Hommos-Dipsauce, Karotten, Bohnen, Peperoni und libanesischem Reis | CHF | 28.50 |
| Arayess Libanesisches Brot, gefüllt mit Rindshackfleisch und Zwiebeln, leicht gewürzt und gebacken | CHF | 24.50 |
| Rayak Meschoui Lammfilet auf frischem Rosmarin und Baby-Tomaten, mit grillierten Auberginen und libanesischem Reis | CHF | 38.50 |
| Schawarma Lahmee Rindshuftstreifen mit Tabbouleh auf Fladenbrot serviert mit grillierten Tomaten, Zwiebeln, Sesamsauce und Pommes frites | CHF | 38.50 |
| Meschoui al NOON Poulet-, Kafta- und Rindsfleitspiesschen mit Tabbouleh auf Fladenbrot mit Tomaten, Sesamsauce und Pommes frites | CHF | 39.50 |
| Kraidis Riesencrevetten an Koriandersauce mit Knoblauch, Moutabbal, Dip-Sauce, Olivenöl und libanesischem Reis | CHF | 38.50 |
| Mezze^{HM} -Teller  Mezze ^{HM} -Zusammenstellung auf einem Teller aus kalten und warmen vegetarischen Mezze ^{HM} kann mit Spiesschen ergänzt werden | CHF | 26.50 |

Herkunftsdeklaration:

| | | | |
|--------------|----------------------------------|---------------|-------------------|
| Lammfleisch | Neuseeland/ Australien | Pouletfleisch | Schweiz/ Dänemark |
| Rindsfleisch | Schweiz/ Argentinien/ Australien | Küchenchef | Libanon |

MEZZE^{HM} MENÜS ab 2 Personen

Mezze^{HM} Royal

Kombination aus den beliebtesten kalten und warmen Mezze^{HM}, serviert mit Fladenbrot

★★★

Rindshackfleisch- und Poulet-Grillspiesschen, libanesischem Reis

★★★

Verführerische Dessert-Surprise des Hauses

| | | |
|--|-----|--------|
| 2 Personen = 8 verschiedene Mezze ^{HM} | CHF | 87.00 |
| 3 Personen = 11 verschiedene Mezze ^{HM} | CHF | 139.50 |
| 4 Personen = 14 verschiedene Mezze ^{HM} | CHF | 196.00 |

Mezze^{HM} Vegetarian

Kombination aus warmen und kalten vegetarischen Mezze^{HM}, serviert mit Fladenbrot

| | | |
|--|-----|--------|
| 2 Personen = 8 verschiedene Mezze ^{HM} | CHF | 61.00 |
| 3 Personen = 11 verschiedene Mezze ^{HM} | CHF | 96.50 |
| 4 Personen = 14 verschiedene Mezze ^{HM} | CHF | 134.00 |

Mezze^{HM} Riche

Kombination aus den beliebtesten kalten und warmen Mezze^{HM}, serviert mit Fladenbrot

★★★

Gebratene Riesencrevetten, Kibbey Frie, Jawahneh, Kafta-Rindshackfleisch-Grillspiesschen, Pouletwürfel, libanesischem Reis

★★★

Verführerische Dessert-Surprise des Hauses

| | | |
|--|-----|--------|
| 2 Personen = 9 verschiedene Mezze ^{HM} | CHF | 115.00 |
| 3 Personen = 12 verschiedene Mezze ^{HM} | CHF | 178.50 |
| 4 Personen = 16 verschiedene Mezze ^{HM} | CHF | 249.00 |

Extra: Grilladen und Mezze^{HM}


| | Preis pro Stk. | |
|--|----------------|-------|
| Kafta-Rindshackfleisch-Grillspiess (80 gr) | CHF | 9.00 |
| Poulet-Grillspiess (80 gr) | CHF | 9.00 |
| Riesencrevetten (4 Stk.) mit Koriander-Olivenölsauce | CHF | 10.00 |
| Mezze ^{HM} | CHF | 6.00 |

weiss WEINE


*Libanesische Weine als Entdeckung der Neuen Welt!
Französische Önologen setzten im libanesischen Bekaa-Tal mit dem Anbau von neuen Rebsorten die komplexe Weinkultur perfekt um. Die Weine von Château KSARA sind geprägt von einem spezifischen Charakter, zu beschreiben als Balance zwischen trockener Fruchtigkeit und ausgewogener orientalischer Fülle. Begeben Sie sich, erfüllt von der Harmonie libanesischer Weine und Speisen, auf eine Reise der Kultur und Genüsse des Landes der aufgehenden Sonne!*

| | 1 dl | Flasche |
|--|----------|-----------|
| Schaum: | | |
| Prosecco (Ita) La Contesse Treviso D.O.C. | CHF 9.00 | CHF 56.00 |
| Weiss: | | |
| Blanc de blanc–Château KSARA  2016 (Lib) <i>Sauvignon, Semillon und Chardonnay</i> Verführt mit seiner Eleganz, Finesse und den Blütenaromen. Am Gaumen weich, frisch und hinterlässt einen nachhaltigen Eindruck. | CHF 8.00 | CHF 56.00 |
| Teufener Pinot Gris 2016 (CH) <i>Pinot Grigio, Chardonnay</i> Fruchtig frisch elegant und körperreich aus Zürich. | CHF 8.00 | CHF 56.00 |
| Verdejo Vega del Pas 2016 (Esp) <i>Verdejo</i> Klares Zitrusgelb mit grünlichen Reflexen. Gute ehrliche Intensität. Fruchtige Aromen, weisse Blüten, frisch geschnittenes Gras. Am Gaumen frisch, sehr ausgewogen und mit guter Struktur. | CHF 7.00 | CHF 46.00 |
| Chardonnay de la Jasse Pays dOc 2015 (F) <i>Chardonnay</i> Gehaltvoll, delikat und frisch passt bestens zu Meeresfrüchte. | | CHF 52.00 |
| Rosé: | | |
| Château Ksara Sunset  2015 (Lib) – 3.75 dl <i>Cabernet Franc, Syrah</i> Trocken und frisch, duftet nach reifen und knackigen Erdbeeren mit Spuren von exotischen Gewürzen und Mineralien. | | CHF 32.00 |

rot WEINE

| Rot: | 1 dl | Flasche |
|--|----------|------------|
| Château KSARA Prieuré  2014 (Lib) <i>Cinsaut, Carignan, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre</i> Klassiker, rubinrote Farbe, delikatem Bouquet von exotischen Früchten, Kräutern und Lakritze. | CHF 7.00 | CHF 49.00 |
| Château KSARA  Reserve Couvent 2015 (Lib) <i>Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> Verbindet Eleganz und Finesse. In der Nase Aromen von reifen Früchten und Gewürzen. | CHF 8.00 | CHF 56.00 |
| Château KSARA Rouge  2012 (Lib) <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i> Bordeaux Blend mit violetter Glanz. Am Gaumen Aromen von Bananen und gepfefferten Beeren. | | CHF 78.50 |
| Château KSARA  Cab. Sauvignon 2009 (Lib) <i>Cabernet Sauvignon</i> Würzig, fruchtige Zederholz Beerennote. Viel Kraft und vollem körperreichem Bouquet. | | CHF 72.50 |
| Château KSARA  Cuvée du Troisième Millénaire 2005 (Lib) <i>Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah</i> Das Bouquet setzt Aromen von reifem Obst frei, die von Vanille- und Holznoten gefolgt werden. | | CHF 130.00 |
| Château Musar  2009 (Lib) <i>Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignan</i> Aromen von Johannisbeeren und Pflaumen. Vollmundig mit langem intensiven Abgang. | | CHF 84.00 |
| Tre Corti Merlot Ticino, DOC Fratelli 2016 (CH) <i>Merlot, Barriqueausbau</i> Beerig, würzig, harmonisch und elegant passt zu Grilladen, Rind- und Lammfleisch. | CHF 8.00 | CHF 56.00 |
| Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri 2016 (Ita) <i>Primitivo</i> Intensive Frucht schmeckt nach Brombeeren und Kirschenkompott, Pflaumen und Lebkuchengewürz. | CHF 7.00 | CHF 46.50 |
| Amarone della Valpolicella DOC 2013 (Ita) – 5 dl <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i> Konzentriertes Zimt-, Kirschenbouquet mit Beerengeschmack und Gewürz-Ledernoten. | | CHF 45.00 |
| Valduero Crianza Ribera del Duero 2015 (Esp) <i>Tinto Fino</i> Intensives Aroma von reifen Kirschen, Erdbeeren und Zwetschgenkompott, mit einer Spur Vanille. | | CHF 58.50 |

süsse WEINE

| | 1 dl | Flasche |
|--|-----------|-----------|
| Süss: | | |
| Moscato d'Asti DOCG La Trava 2017 (Ita) | CHF 7.00 | CHF 46.00 |
| <i>Moscato d'Asti</i> Strahlendes Strohgelb. Intensives Aroma von reifen Muskateller-Trauben. Verführerischer Moscato mit prächtigem, blumigem Bouquet. Tiefaromatisch, prickelnde Perlage, feine Süsse und erfrischende Säure ergeben einen grossartigen Aperitif! | | |
| Moscatel Vin doux naturel  2006 (Lib) | CHF 10.00 | |
| <i>Muscat blanc à petits grains und Gewürztraminer</i> Baumnussbronzene Farbe mit einem goldenen Unterton. Intensiver und komplexer Muskatduft mit floralen und Zitrusfrucht-Aromen, begleitet von Melonen- und Honigdüften. | | |

Flaschen BIERE

| | | |
|---|-------|----------|
| Almaza  (libanesisches Bier) | 33 cl | CHF 7.50 |
| Eichhof Braugold | 30 cl | CHF 5.50 |
| Erdinger Weizenbier | 33 cl | CHF 7.50 |
| Cardinal Lemon – Panache | 33 cl | CHF 5.50 |
| Clausthaler alkoholfrei | 33 cl | CHF 5.50 |

erfrischende MINERAL- & SÜSSGETRÄNKE

| | | |
|--------------------------|--------|-----------|
| Limonade (Hausgetränk) | 30 cl | CHF 4.50 |
| | 50 cl | CHF 6.50 |
| Eistee | 30 cl | CHF 4.50 |
| Apfelsaft, naturtrüb | 30 cl | CHF 4.50 |
| Red Bull | 19 cl | CHF 6.50 |
| Orangensaft | 20 cl | CHF 4.50 |
| Cranberrysaft | 20 cl | CHF 4.50 |
| Tomatensaft | 20 cl | CHF 4.50 |
| Rivella blau/rot | 30 cl | CHF 4.50 |
| Cola, Cola light, Sprite | 30 cl | CHF 4.50 |
| Sanbitter | 18 cl | CHF 5.50 |
| Henniez blau/rot | 30 cl | CHF 4.50 |
| Henniez blau/légère | 50 cl | CHF 6.50 |
| Henniez blau/rot | 100 cl | CHF 10.00 |

spritzige **APERITIFE & SPIRITUOSEN**

Aperitif

| | | | | |
|-----------------------|--|--|-----|-------|
| Hugo | | | CHF | 10.50 |
| Aperol Sprizz | | | CHF | 10.50 |
| Gespritzter Weisswein | | | CHF | 8.00 |

| | | | | |
|---------------------|---------|------|-----|------|
| Arak 🏰 (Aniswasser) | 53% vol | 2 cl | CHF | 7.50 |
| Martini bianco | 15% vol | 4 cl | CHF | 8.00 |
| Martini rosso | 15% vol | 4 cl | CHF | 8.00 |
| Campari | 23% vol | 4 cl | CHF | 8.00 |
| Cynar | 16% vol | 4 cl | CHF | 8.00 |
| Ramazotti | 30% vol | 4 cl | CHF | 8.00 |
| Averna | | | | |
| Porto Vintage | 20% vol | 4 cl | CHF | 8.00 |
| Tio Pepe Sherry | 15% vol | 4 cl | CHF | 8.00 |

Wodka

| | | | | |
|------------|---------|------|-----|-------|
| Grey Goose | 40% vol | 4 cl | CHF | 16.50 |
| Absolut | 40% vol | 4 cl | CHF | 12.50 |

Gin

| | | | | |
|-----------|---------|------|-----|-------|
| Beefeater | 40% vol | 4 cl | CHF | 12.00 |
| Bulldog | 40% vol | 4 cl | CHF | 14.50 |

Rum

| | | | | |
|---------------------|---------|------|-----|-------|
| Havana Club Blanco | 37% vol | 4 cl | CHF | 12.00 |
| Havana Club Reserva | 40% vol | 4 cl | CHF | 14.00 |

Whisky

| | | | | |
|-----------------------------------|---------|------|-----|-------|
| Ballantines | 40% vol | 4 cl | CHF | 12.00 |
| Chivas Regal (12 years) | 40% vol | 4 cl | CHF | 14.00 |
| Four Roses (Bourbon) | 40% vol | 4 cl | CHF | 12.00 |
| The Glenlivet (12 years) | 40% vol | 4 cl | CHF | 16.00 |
| Lagavulin (Single Malt, 16 years) | 43% vol | 4 cl | CHF | 16.00 |

Cognac

| | | | | |
|-------------|---------|------|-----|-------|
| Courvoisier | 40% vol | 2 cl | CHF | 14.00 |
| Hennessy XO | 40% vol | 2 cl | CHF | 18.00 |

Spirituose

| | | | | |
|----------------|---------|------|-----|-------|
| Grappa Barolo | 41% vol | 2 cl | CHF | 8.00 |
| Grappa Amarone | 41% vol | 2 cl | CHF | 10.00 |

Likör

| | | | | |
|---------|---------|------|-----|-------|
| Malibu | 21% vol | 4 cl | CHF | 8.00 |
| Baileys | 17% vol | 4 cl | CHF | 10.00 |

Ausschank und Verkauf von Alkohol nur an Gäste ab 18 Jahren.

verführerische **SÜSSSPEISEN**

| | | |
|--|-----|-------|
| Mouhalabia Weisser, libanesischer Pudding mit Blütenwassergeschmack, serviert mit frischen Früchten und Pistazien | CHF | 10.50 |
| Halewit Al Giben Griessroulade, gefüllt mit feinstem Mascarpone, dazu frische Früchte und Rosenwasser | CHF | 14.50 |
| Sahlep Warmer Orchideenknollen Pudding serviert auf Butterwaffel | CHF | 11.50 |
| Mougli Gemahlener Reis mit Pistazien, abgeschmeckt mit Zimt und Kokos | CHF | 12.50 |
| Baklawa Verschiedene Honiggebäcke, serviert mit frischen Früchten, Rahm | CHF | 12.50 |
| Leimoun Zitronensorbet in gefrorener Zitronenhaut | CHF | 10.50 |
| Fawakeh Frische gemischte Früchte (exotische und heimische) | CHF | 11.50 |

arabischer **KAFFEE & TEE**

| | | |
|---|-----|------|
| Libanesischer Kaffee , mit Kardamom | CHF | 4.50 |
| Café blanc , Rosen- und Orangenblüte mit heissem Wasser | CHF | 3.50 |
| Espresso / Kaffee | CHF | 4.50 |
| Doppelter Espresso | CHF | 6.00 |
| Latte macchiato | CHF | 5.50 |
| Cappuccino | CHF | 5.00 |
| Milch / Ovomaltine / Schokolade | CHF | 5.00 |
| Libanesischer Tee , milder Matetee, ohne Stiel | CHF | 6.50 |
| Offener Tee im Kännchen Pfefferminze Tee / Eisenkraut Tee / Bora-Bora-Früchte Tee / Assam (Schwarztee) / Jasmin Tee / Grün Tee | CHF | 5.00 |