

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 Out 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 violetterm 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
Ramazzotti	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