

L I Z A

MENU LIZA X CERVO

ALLES ZUM TEILEN

MENÜPREIS PRO PERSON CHF 115.- vegetarisch | CHF 125.- mit Fleisch

VORSPEISE

LABNÉ AU CITRON NOIR

Gesalzener Joghurt, schwarze Zitrusfrüchte,
eingelegte rote Zwiebeln, geröstete Nüsse

LIBANESISCHES KNOBLAUCHBROT

Knoblauchpaste, libanesisches Fladenbrot, Sumach

MÉZZÉS

HUMMUS PORTOBELLO Hummus Bi Tahiné, Portobello-Pilze, karamellisierte
Zwiebeln mit Granatapfelsaft, gebratene Petersilie und Mandeln

GARNELE KATAIFI Knusprige Garnelen in Kataifi gewickelt, Honig, pikante Aioli

MARKT FATTOUCH Salat, Minze, Radieschen,
Kirschtomaten, Gurke, Sumach

KAFTA ARAYESS Gegrilltes Fladenbrot mit Lammhackfleisch, Joghurt

RIKAKAT JEBNÉ Gebackene Teigröllchen mit dreierlei Käsesorten,
Petersilie, Schalotten

ARNABIT MEKLEH Gebratene Blumenkohlröschen, Parmesan,
Tahini-Sauce, Petersilie, Cayennepfeffer

FALAFEL Kichererbsen, Pikante Tahini-Sauce

FLEISCH SHAWARMA-SPIESSE

HAUPTGÄNGE

DAOUD BACHA Fleischbällchen, langsam gekochte Zwiebeln in Granatapfelsaft

KHAROUF MEHCHÉ Langsam gekochte Lammhaxe (6 Stunden) mit einer
Mischung aus fünf milden Gewürzen (Kardamom, Nelke, Kreuzkümmel, Zimt,
schwarzer Pfeffer), serviert mit Reis, getrockneten Früchten und Nüssen

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT mit Za'atar Streusel

L I Z A

MENU LIZA X CERVO EVERYTHING TO SHARE

MENU PRICE PER PERSON CHF 115.- vegetarian | CHF 125.- with meat

BEFORE

LABNÉ AU CITRON NOIR

Salted Yogurt, Black Citrus, Pickled Red Onions, Roasted Nuts

LEBANESE GARLIC BREAD

Garlic Paste, Lebanese Pita Bread, Sumac

MÉZZÉS

HUMMUS PORTOBELLO Hummus Bi Tahiné, Portobello Mushrooms, Caramelized Onions with Pomegranate Juice, Fried Parsley and Almonds

SHRIMP KATAIFI Crispy Shrimp wrapped in Kataifi, Honey, Spicy Aioli

MARKET FATTOUCH Lettuce, Mint, Radish, Cherry Tomatoes, Cucumber, Sumac

KAFTA ARAYESS Grilled minced Lamb, Flatbread, Yogurt

RIKAKAT JEBNÉ Three-Cheese fried Rolls, Parsley, Shallots

ARNABIT MEKLEH Fried Cauliflower Florets, Parmesan, Tahini Sauce, Parsley, Cayenne Pepper

FALAFEL Chickpeas, Spicy Tahini Sauce

MEAT SHAWARMA SKEWERS

MAIN COURSES

DAOUD BACHA Meatballs, Slow cooked Onions in Pomegranate Juice

KHAROUF MEHCHÉ Slow-cooked Lamb Shank (6 hours) with a blend of five mild Spices (Cardamom, Clove, Cumin, Cinnamon, Black Pepper), served with Rice, Dried Fruits and Nuts

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE with Za'atar Crumble