



mezzè

menus de
grupo
/

group
menus

www.mezze.pt

MENU 1- HAFLA

FESTEJEMOS A VIDA

ENTRADAS

Hummus pasta de grão e tahini (vegan)

Muhamara pasta de pimento assado, nozes e melão de romã (vegan)

Moutabbal Koossa pasta de courgete com iogurte e tahini (vegan)

Khubz + Tostas sirias
pão sírio

PRINCIPAIS P/ PARTILHAR

Maghmour estufado de grão, quiabo, beringela, hortelã e pickle de cebola com sumac (vegan)

Shish taouk meshawi espetadas de frango com arroz fumado, legumes assados e molho de iogurte

SOBREMESA

Alfakihat fi sharab
fruta da época em calda de especiarias

ÁGUAS E CAFÉ INCLUIDOS

PVP
23,50€

/ MENU 1- HAFLA

LET'S CELEBRATE LIFE

STARTERS

Hummus chickpea and tahini paste (vegan)

Muhamara roasted red pepper paste with walnuts and pomegranate molasse (vegan)

Moutabbal Koossa zucchini, yoghurt and tahini paste (vegan)

Khubz + fried khubz
syrian bread

MAIN DISHES TO SHARE

Maghmour chickpea stew with quiabo, eggplant and mint (vegan)

Shish taouk meshawi lamb and beef skewers with smoked rice, roasted vegetables, and yoghurt sauce

DESSERT

Alfakihat fi sharab
seasonal fruit in spiced syrup

WATER AND COFFEE INCLUDED

Price
23,50€

MENU 2- KLASIKI

UM CLÁSSICO NUNCA DESILUDE!

ENTRADAS

Hummus pasta de grão e tahini (vegan)

Muhamara pasta de pimento assado, nozes e melão de romã (vegan)

Baba ganoush pasta de beringela assada e tomate com melão de romã e nozes (vegan)

Malfouf salada de couve coração, maçã, funcho, hortelã seca e amêndoas

Khubz + Tostas Sírias
pão sírio

PRINCIPAIS P/ PARTILHAR

Maghmour estufado de grão, beringela, hortelã e pickle de cebola com sumac (vegan)

Samak bi tahini robalo com tahini, cebola caramelizada e pickles de couve flor com arroz branco com aletria

Shish taouk meshawi espetadas de frango com arroz fumado, legumes assados e molho de iogurte

SOBREMESAS

ALFAKIHAT FI SHARAB (VEGAN)
fruta da época em calda de especiarias

BAKLAVA
rolinho de massa filo recheado com pistáchio

ÁGUAS E CAFÉ INCLUIDOS

PVP
28,50€

/ MENU 2- KLASIKI

A CLASSIC NEVER DISAPPOINTS!

STARTERS

Hummus chickpea and tahini paste (vegan)

Muhamara roasted red pepper paste with walnuts and pomegranate molasse (vegan)

Baba ganoush roasted aubergine and tomato paste with pomegranate syrup and pines (vegan)

Malfouf cabbage salad with apple, fennel, dried mint, and almonds

Khubz + fried khubz
syrian bread

MAIN DISHES TO SHARE

Maghmour chickpea stew with quiabo, eggplant and mint (vegan)

Samak bi tahini sea bass fillet with tahini, caramelized onion and pickled cauliflower, and white rice with vermicelli

Shish taouk meshawi lamb and beef skewers with smoked rice, roasted vegetables, and yoghurt sauce

DESSERTS

ALFAKIHAT FI SHARAB (VEGAN)
seasonal fruit in spiced syrup

BAKLAVA
filo roll with pistachio

WATER AND COFFEE INCLUDED

Price
28,50€

MENU3- TARIK

NA ROTA MEZZE...

ENTRADAS

Hummus pasta de grão e tahini (vegan)

Muhamara pasta de pimento assado, nozes e melaço de romã (vegan)

Baba ganoush pasta de beringela assada e tomate com melaço de romã e pinhões

Falafel pastelinhos de grão fritos e ervas aromáticas com molho de iogurte e sumac

Malfouf salada de couve coração, maçã, funcho, hortelã seca e amêndoas

Khubz + Tostas Sírias
pão sírio

PRINCIPAIS P/ PARTILHAR

Freekeh Futr trigo verde tostado com trio de cogumelos, pickles e queijo akawi (vegetariano)

Maghmour estufado de grão, quiabo, beringela, hortelã e pickle de cebola com sumac (vegan)

Samak bi tahini robalo com tahini, cebola caramelizada e pickles de couve flor, com arroz branco com aletria

Laham Karouf borrego em especiarias com batata, pickles de malagueta e crocante de cebola

SOBREMESAS

BAKLAVA
rolinho de massa filo recheado com pistáchio

ALFAKIHAT FI SHARAB
fruta da época em calda de especiarias (Vegan)

MŪS AL-SHŪKŪLĀTAH
mousse de chocolate e tahini com praliné de pistáchio

ÁGUAS, INFUSÕES E CAFÉ INCLUIDOS

PVP
33€

/ MENU3- TARIK

ON THE MEZZE ROUTE...

STARTERS

Hummus chickpea and tahini paste (vegan)

Muhamara roasted red pepper paste with walnuts and pomegranate molasse (vegan)

Baba ganoush roasted aubergine and tomato paste with pomegranate syrup and pines (vegan)

Falafel chickpeas and herbs cakes with yoghurt and sumac dip

Malfouf salada de couve coração, maçã, funcho, hortelã seca e amêndoas

Khubz + Tostas Sírias

pão sírio

MAIN DISHES TO SHARE

Freekeh Futr green durum wheat with mushrooms trio, akawi cheese and pickles (vegetarian)

Maghmour chickpea stew with eggplant and mint (vegan)

Samak bi tahini sea bass fillet with tahini, caramelized onion and pickled cauliflower, and white rice with vermicelli

Laham Karouf lamb with spices, potatoes, chilli pickles fried onion

DESSERTS

BAKLAVA

filo roll with pistachio

ALFAKIHAT FI SHARAB

seasonal fruit in spiced syrup (*Vegan*)

MŪS AL-SHŪKŪLĀTAH

chocolate and tahini mousse with pistachio praline

WATER, INFUSIONS (HERBAL TEAS) AND COFFEE INCLUDED

Price
33€

SUPLEMENTOS BEBIDAS / BEVERAGE SUPPLEMENTS

1-BOÉMIA

Sumos e Refrigerantes / Juices and Soft Drinks

Infusões / Infusions

Cerveja Sagres / Sagres Beer

Vinho Colheita Branco & Tinto / House Wine Red & White

Quinta da Alorna - Tejo

PVP / Price
13€

2-TAJRIBA

Welcome Drink - Espumante e Arak (Aperitivo Libanês) /

Sparkling Wine and Arak (Lebanese aperitif)

Vinho Reserva Quinta da Alorna Reserva /

Quinta da Alorna Reserve Wine

PVP / Price
17,50€

Sumos e Refrigerantes / Juices and Soft Drinks

Infusões Premium Mezze / Premium Mezze infusions

Cerveja Sagres / Sagres Beer

Cerveja libanesa Almaza / Lebanese Beer Almaza

A Aquisição do suplemento de bebidas é opcional e exclusivo a grupos mediante aquisição de menu, sendo o valor por pessoa (exclui crianças) / The purchase of the beverage supplement is optional and exclusive for groups purchasing a menu. Price is per person (children excluded).

Mezze Mercado Arroios

Rua Ângela Pinto, nº10A, 1900-068 Lisboa tel. 939806699 | geral@mezze.pt

TERMOS E CONDIÇÕES / TERMS AND CONDITIONS

1. Grupo mínimo: 10 pessoas. Crianças até 6 anos pagam 50% valor / Minimum group size: 10 people. Children up to 6 years old pay 50%.
2. Bolos de Aniversário: Preço sob consulta / Birthday cakes: price upon request.
3. Taxa de Rolha (bebidas do exterior): 30€/garrafa / Corkage fee (outside drinks): 30€ per bottle.
4. Pagamento mínimo de 50% no ato da reserva e os restantes 50% até ao dia anterior à realização do evento / Minimum payment of 50% upon booking and remaining 50% up to the day before the event.
5. Cancelamentos: devolução da caução até 48h antes do serviço. Depois desse prazo, reserva-se o direito de utilização da caução para cobertura de custos associados. / Cancellations: refund of the deposit up to 48 hours before the service. After that deadline, the establishment reserves the right to retain and use the deposit to cover associated costs
6. IVA legal á taxa em vigor / VAT included at the legal rate in force.
7. O estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações / Complaint Book available.





O **Mezze - Cozinha do Médio Oriente** nasceu para dar formação e emprego a pessoas refugiadas, sobretudo mulheres, permitindo que partilhem a sua identidade com a comunidade de acolhimento. Para além do restaurante e **serviços de catering**, organizamos **workshops** e vendemos a nossa própria linha de **produtos** embalados.

/

Mezze - Middle Eastern Kitchen was created to provide training and employment to refugees, especially women, enabling them to share their identity with the host community. In addition to the restaurant and **catering services**, we organize **workshops** and sell our own line of **packaged products**.

NÃO HÁ “NÓS”
E “ELES”,
APENAS TODOS NÓS
/
THERE IS NO “US”
AND “THEM”,
ONLY ALL OF US.

Mezze Mercado Arroios

Rua Ângela Pinto, nº10A, 1900-068 Lisboa tel. 939806699 | geral@mezze.pt