

Tel: 213-36-42
Calle 117 # 6-30



Menú





MEZZE / مزة (del original en árabe Meze, en italiano y en Griego Mezze, Meze, pl. Mezéses, Kiecoses Polques y en Sardo Mezes)

En la cocina del este del mediterráneo y del oriente medio se acostumbra comer con una selección de aperitivos o "tapas" variadas que se comparten entre todos los comensales, de aquí el conocido proverbio árabe "Quien comparte su comida, no pasa sola la vida".

Metodos de pago

Datáfono

Consignación bancaria

No- 167.793.760.67 Cta corriente Bancolombia
NIT 900496560-6, MAJILA SAS

Siguenos en nuestras redes sociales



Beirut Usaquen



@beirut_bogota



3102215697

CLÁSICOS DEL LIBANO

Ama tu propio mezze

• Tabbouleh

Clásico en la cocina libanesa a base de perejil, cebolleta, tomate, zanahoria y trigo.

15.500

• Falafel

Coqueadas de garbanos y habas, con especias orientales y un toque de ají.

14.500

Kibbe Zeppeln

Óvalos rellenos de carne de res, pioda con cebolla, servidas con labra.

10.500

Kibbe Nayeh (Kibbe cruda)

Pasta oriental de carne de res y trigo.

20.000



Higantina de pollo



Berenjena rellena



Albondigas de carne



Hummus



Mjadra

Berenjena rellena

Berenjena rellena de carne y arroz, cocida, en salsa de tomates frescos
29.700

Albondigas de carne de res

En salsa de tomate fresco y especias
10.900

• Hummus (tahina de garbanzo)

Crema de garbanzo con crema de ajo y jolbi
10.000

• Mjadra

Arroz con lentejas y cebolla frita
14.500

Empanadas
de carne



Sfija



Empanadas
de espinaca



Manouche



Arroz con almendras



Empanadas de carne

Con carne de res, cebolla y especias en una masa hojajada.

11.400

Sfija Agotado

Prácticamente salsa de carne en yogurt.

11.900

Manouche Agotado

Tartaleta de Zaatar, tomillo seco y ajo jolli y aceite de oliva.

9.900

Empanadas de espinaca

Empanadas de espinaca horneadas.

10.200

Arroz con almendras

Clásico arroz con carne de res molida y trozos de pechuga de pollo.

10.900

CLÁSICOS DEL LIBANO

Amo tu proximidad

Lengua de ternera **Agotado**

En salsa de alcaparras y cocida en vino blanco.

25.800

Hummus con cordero

Puré de garbanzos en crema de ajonjolí, con carne de cordero y cebolla.

25.000

Ossobuco Oriental de ternera

Cocido con cebolla y un toque de vinagre, sobre una cama de mazzeh y ensalada de lechuga.

37.800



Lengua de ternera



Hummus de cordero

Ossobuco oriental





Indios de uva y repollo

Babaganush

Labneh

Babaganush

Hummus

Indios de uva o repollo

Envolchos de carne y arroz en hoja de uva o de repollo, acompañada de labneh. 16,900

Indios mixtos

Envolchos de carne y arroz en hoja de uva y de repollo. 16,900

• **Labneh**

Cuajada casera servida con tostones de pan pita con aceite de oliva y za'atar (harina de trigo con ajo y sal). 12,900

• **Babaganush**

Puré de berenjena ahumada con crema de ajo y sal. 18,200

• **Hummus**

Puré de garbanzos con crema de ajo y sal. 16,500

CLÁSICOS DEL LIBANO

Ama tu propio mezze.

Ribbe en yogurt **Agotado**

Ribbes cocinados en salsa de yogurt y hierbas frescas.

17.900

Makanek

Salchichas artesanales marinadas en vino blanco y especias, servidas en limón y menta fresca.

14.900

Marmoon de pollo **Agotado**

Embutido de tripa con cuillo parmentado en coulis de tomates, acompañado de ensalada.

21.600



Ribbe en yogurt



Makanek



Marmoon de pollo



Carcedera al horno



Cordero al horno (para 2 personas)

Brasa de cordero horneado con mantequilla y ajo en horno de leña, acompañado con papas al limón y ensalada.

115.900

Shish Taouk

Dos brochetas de pollo marinadas en salsa de ajo y limón.

21.200

Kafta

Tradicionales brochetas y bandejas de carne molida y cebolla, sazonadas en limón y mantequilla (2 unidades)

21.200

Berenjena rellena

Berenjena rellena con carne y arroz, bañada en caldo de tomates frescos.

25.700

• **Couscous Vegetariano**

Sémola de trigo con vegetales y especias árabes.

13.400



Kafta

Shish Taouk



Berenjena rellena



Couscous de Fata



MITCHELLS.COM page 6

MEZZE ROYAL

Mezze ROYAL

Kibbe, hummus, babaganush, tabboule, falafel, arroz con almendras, brochetas de kafta, indios de uva y de repollo y pan pita.

Mezze para 2 personas	78.400
Mezze para 4 personas	156.800
Mezze para 6 personas	235.200

Mezze ROYAL CON BRAZO DE CORDERO

Hummus, babaganush, tabboule, falafel, arroz con almendras, arroz con lentejas, indios de uva y de repollo, papa al limón, brazo de cordero y pan pita.

Mezze para 4 personas	227.200
Mezze para 6 personas	339.800

**“Quien comparte su comida,
no pasa solo la vida”**



Calamares fritos

Ensalada de pulpos



• Antipasto de pimentón o berenjena
14.500

• Acelunas calamata
10.000

• Plato de feta **Agotado**
Con acelunas calamata y cebolla.
19.500

• Papas chipe cañeras
12.000

• Papas a la francesa
10.400

• Vegetariano



VECINOS DEL MEDITERRANEO

Un solo mar, una sola cocina.

Fritura de calamares

Apanados y servidos con nuestra salsa
háctica

25,90€

Testones de boquerones **Agotado**

En vinagre con aceite de fiamón, sobre
pan pita

10,80€

Carpeccio de pulpo

Con un toque de romero fresco, aceite
de oliva y limón.

54,70€



Carpeccio de pulpo



Antipasto de berenjena



Testones de boquerones



SHAWARMA

Pollo

Trozos de pechuga, tomate y salsa de ajo.

21.900

Carne de res

Finas laminas de res, tomate, cebolla y salsa de tahine.

21.900

Cordero

Trozos de lamina de cordero, tomate, cebolla y salsa tahina.

28.400

Kafta

Embutido de carne molida, papa a la francesa, tomate y cebolla.

21.900

Makanek

Refrigerado de sa chichilas artesanales, papa francesa y tomate.

26.700

• Falafel

Con tomate, cebolla y tahine.

19.800

• Labne

Con queso, tomate, hierbabuena y aceitunas.

19.800

ENSALADAS

Oriental

Variedad de lechugas, tomate, pepino, pimentón ácido, aceituna californica y finas tajadas de jamón. 22.700

De pollo al limón

Variedad de lechugas, tomate, pepino, Pechuga de pollo marinada en limón y ajo, y nueces picadas. 31.000

Mediterránea

Variedad de lechugas, tomate, pepino, pimentón y berenjena asada, aceitunas, cebolla frita y ajonjolí. 21.500



Oriental

SOPAS

Campeña

Lentejas, garbanzo, trijoles y tofús. 15.000

Lentejas

Lentejas, acelgas y papa. 15.000



Mediterránea

Lentejas



Campeña



Bolitas de carne





Bowl Kafta

BOWLS

De carne de res

carne de res marinada con tahini, papa a la francesa, tomate y cebolla
24.700

De pollo

Fechuga marinada en ajo y limón; papa francesa, tomate y cebolla y salsa de ajo.
26.800

De cordero

Cordero con cebolla, papa a la francesa, tomate y Hummus.
26.900

De kafta

Bolitas de carne marida con perejil, papa a la francesa, tabbouleh y Hummus.
24.000

De kibbe en yogurt **Agotado**

Bolitas de kibbe, arroz con almendra, ensalada de tomate, pepino y cebolla en salsa de yogurt y hierbabuena.
18.500

De marmoon

Albóndigas de carne de res, con coulis de tomate fresco y salsa con carne de marmoon (semola de trigo).
28.000

Vegetariano

- Falafel, papa a la francesa, hummus y ensalada de pepino con tomate.
24.700



Marmoon

Cordero

Kafta

Pollo

PLATOS MIXTOS

Mixto tradicional

Kibbe, hummus, tabbouleh y arroz con almendras.

\$3.800

Oriental de pollo

Kibbe, brocheta de pollo, hummus, tabbouleh, indios de uva o de repollo y arroz con almendras.

\$3.400

Oriental con kafta

Kibbe, brocheta de kafta, hummus, tabbouleh, indios de uva o de repollo y arroz con almendras.

\$3.400

Vegetariano

Tabbouleh, hummus, tabaqemaht, falafel, arroz con lentejas, bonie y empanada de espinaca

\$2.800

Oriental de kafta



Vegetariano



Oriental de pollo

BEBIDAS

Limonadas

Limonada natural

4.200

Limonada con hierbabuena o
cerezada.

4.900

Limonada árabe

Con limón, hierbabuena y un toque de
flor de Azahar.

4.900

Limonada de coco

5.500

Jugos

Jugos de fruta

Mora, mango, manzana, fresa, fresas,
uva y piña.

5.800



Limonada árabe



Té a la menta



Granizados



Jarra de sangría

Granizados

Baalbek

Frappé de sandía con limón
7.400

Damasko

Frappé de menta y miel
7.200

Biblos

Frappé de Mandarina y
granadina
7.400

Con vino

Jarra de sangría

40.500

Copa de vino tinto de verano

17.800

Copa de vino blanco de verano

17.800

Té Hatsu

Negro y limonada

Blanco y mangostinos

Frutas rojas

verde y miel

pomegranate azul

Rosas y Lychee

12.700

Gaseosa

5.400

Cervezas

Nacional

7.900

BBC artesanal

12.900

Importada

14.100

TÉ Y CAFÉ

Espresso 4.200

Expresión doble 5.500

Americano 5.700

Mocachino 5.000

Capuccino 5.900

Machiatto 5.600

Café turco 5.200

Té a la menta 5.900

Aguas aromáticas 4.900

Margalle 21.800



LOS VINOS

Tintos

Botella

Copa
(150 ml)

Trivento Tribu Merlot (Arg) 70.000 16.500

Errazuriz Reserva Syrah(Chile) 130.000 26.300

Blancos

Botella

Copa
(150 ml)

Tribu Chardonay (Arg) 70.000 16.500

Rosados

Botella

Familia Gascón Rosé(Arg) 114.000

Casa Silva Reserva Rosé
Syrah (Chile) 102.300

Jarra Sangría 64.722

Vino de verano
tinto o blanco 16.481

