



**Willkommen im Mezami-Restaurant,  
wo der Libanon die Schweiz trifft.**

Bei Mezami erzählt jeder Teller eine Geschichte – eine Geschichte von Familie,  
Tradition und der Seele des Libanon.

Unsere Küche ist eine Feier authentischer libanesischer Aromen, zubereitet mit  
Liebe, Leidenschaft und *es bitzli* moderner Kreativität.

Von duftenden Grillgerichten und farbenfrohen Mezze bis zum warmen  
Geschmack frisch gebackener Manakish – jeder Bissen trägt die Herzlichkeit von  
Beirut in sich.

Im Herzen von Solothurn bringt Mezami Menschen zusammen – Freunde,  
Familien und alle, die gutes Essen lieben.

Hier teilt man nicht nur ein Essen, sondern auch ein Gefühl: *Daheim*.  
Hier treffen Geschmack und Tradition aufeinander, und Kultur wird zum  
Erlebnis.

**Willkomme im Mezami – dini libanesischi Oase i dr Schwyz.**

## UNSERE EMPFEHLUNG FÜR SIE

### MEZAMI MIXED GRILL MENÜ

49.00 pro Person (ab 2 Personen)

#### GEMISCHTER VORSPEISENTELLER UND HAUPTGANG

##### Vorspeise:

4 kalte und 4 warme Vorspeisen: z. B. Hummus, Baba Ghanouj, Tabboulé, Kibbe, Batata Harra, Sambusik mit Fleisch und weitere Überraschungen aus der Küche.

##### Hauptspeise:

Mezami Mixed Grill 4 Spiessen (2 Personen): Kafta (Rindfleischspiesse), Shish Taouk (Pouletspiesse), Lammspiesse, Reis oder Pommes frites.



Milchprodukte  - Nüsse  - Gluten  - Vegan  - Sesam  - Pikant   
ALLE PREISE IN CHF. INKL. MWST

# MEZAMI VEGETARISCHES MENÜ

46.00 pro Person (ab 2 Personen)

## VEGETARISCH VORSPEISENTELLER UND HAUPTGANG

4 kalte und 4 warme Vorspeisen: z. B. Hummus, Baba Ghanouj , Fattoush , Warak Inab, Batata Harra, Falafel, Sambusik mit Käse und weitere Überraschungen aus der Küche.

Hauptspeise nach Auswahl:

z. B. Falafel-Teller, Fattedh Hummus, Fattedh Aubergine, Hallumi-Teller.



Milchprodukte  - Nüsse  - Gluten  - Vegan  - Sesam  - Pikant   
 ALLE PREISE IN CHF. INKL. MWST

## VORSPEISEN

### MEZAMI TRAY

4 kalte und 4 warme Vorspeisen

1 Person

36.00

2 Personen

50.00

### GARDEN TRAY

4 kalte und 4 warme vegetarische Vorspeisen

1 Person

35.00

2 Personen

48.00

## SALATE

### RUCOLA

14.50

Frischer Rucola, Tomaten, Gurken, frische Champignons, Balsamico-Sauce

### FATTOUSH

15.00

Grüner Salat, Tomaten, frische Minze, Sumak (libanesisches Gewürz), Peperoni, Brot.

### TABBOULÉ

15.50

Gehackte Petersilie, Minze, Tomaten, Zwiebeln, Burgul (Weizen), Olivenöl, Zitronensaft.









Milchprodukte  - Nüsse  - Gluten  - Vegan  - Sesam  - Pikant 

ALLE PREISE IN CHF. INKL. MWST











## KALTE MEZA A la Carte

- HUMMUS TAHINI**   15.00  
Traditionell libanesisch, hausgemachte Kichererbsen, Tahini-Sauce, Zitrone und Olivenöl.
- HUMMUS BEIRUTY**   15.50  
Traditioneller Hummus mit Petersilie und Kreuzkümmel verfeinert.
- HUMMUS MIT NÜSSEN**    15.50  
Hummus mit Tahini mit gerösteten Nüssen und Olivenöl.
- HUMMUS BI LAHME**  17.00  
Hummus mit Tahini mit gebratenem Hackfleisch und Nüssen.
- LABNEH**  13.00  
passierter Joghurt mit Olivenöl.
- LABNEH MIT KNOBLAUCH**  13.50  
passierter Joghurt, Olivenöl, Knoblauchpaste, getrocknete Minze.
- HINDBEH**   14.50  
Wilde Löwenzahnblätter, schonend gekocht und in Olivenöl mit Knoblauch verfeinert, abgeschmeckt mit frischem Zitronensaft und serviert mit karamellisierten Zwiebeln.
- MAKDOUS**   14.50  
Kleine Auberginen mit einer Füllung aus Walnüssen, Knoblauch und Peperoni, in Olivenöl eingelegt.
- MOUTABBAL**   14.50  
Gebratene Auberginen mit Tahinisaucе, Zitronensaft und Olivenöl.
- BABA GHANOUJ**  15.00  
Gegrillte Auberginen, Granatapfelsauce, grüne und rote Peperoni, Zwiebeln, Tomaten.

<b>MOUDARDARA</b> 	<b>15.00</b>
Mischung aus Reis und Linsen nach libanesischer Art.	
<b>WARAK INAB</b> 	<b>15.00</b>
6 Stück gefüllte Weinblätter mit Reis, Tomaten, Petersilie, Zitrone und Olivenöl.	
<b>SHANKLISCH</b> 	<b>15.00</b>
Mischung aus Weißkäse, Zwiebeln, Petersilie und Tomaten.	
<b>MUHAMMARA</b>   	<b>16.50</b>
Peperonicrème, Walnüsse, Gewürze, Granatapfelmelasse und Semmelbrösel.	

---

## **WARMER MEZA** A la Carte

<b>BATATA HARRA</b>  	<b>14.00</b>
Sautierte Kartoffelstücke, frischer Koriander, Knoblauch und Zitronensaft (pikant).	
<b>BALILAH</b> 	<b>14.00</b>
Kichererbsen gemischt mit Kreuzkümmel, Zitronensauce, Pinienkernen und Knoblauch.	
<b>FOUL MEDAMAS</b> 	<b>14.50</b>
Fava-Bohnen mit Zwiebeln, Zitronensaft, Tomaten, Olivenöl.	
<b>FATAYER SPINAT</b>  	<b>14.50</b>
5 Teigtaschen mit frischem Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Sumach, libanesischen Gewürzen.	
<b>SAMBUSIK KÄSE</b>  	<b>14.50</b>
5 Teigröllchen mit Käse und frischer Minze.	
<b>SAMBUSIK FLEISCH</b>  	<b>15.50</b>
5 Hackfleischtaschen mit Pinienkernen und Zwiebeln in hausgemachtem Teig.	

Milchprodukte  - Nüsse  - Gluten  - Vegan  - Sesam  - Pikant 

ALLE PREISE IN CHF. INKL. MWST

<b>MANAKISH ZAATAR</b>  	<b>15.00</b>
4 Traditionelles libanesisches Fladenbrot, frisch gebacken und mit einer aromatischen Mischung aus Thymian, Sesam und Sumach (Zaatar) belegt.	
<b>HÜHNCHENLEBER</b>	<b>15.50</b>
Gebratene Hühnerleber, Granatapfelsauce, Knoblauchsauce.	
<b>SHAWARMA ROLLE</b>  	<b>15.50</b>
5 Fein gewürztes, gegrilltes Poulet in der Teigrolle mit cremiger Knoblauchsoße und knackigen Essiggurken.	
<b>FALAFEL MEZA</b>  	<b>15.00</b>
5 Kichererbsenbällchen mit Koriander und libanesischen Gewürzen serviert mit Sesamsauce	
<b>KEBBE</b> 	<b>16.00</b>
4 Stück Hackfleischbällchen mit Zwiebeln, Pinienkerne, Bulgur.	
<b>KEBBE KÜRBIS</b>  	<b>16.00</b>
4 Stück Kürbis mit Zwiebeln, Pinienkerne, Bulgur.	
<b>SOUJOK</b> 	<b>16.00</b>
Scharfe libanesische Wurst mit Tomatensauce, Knoblauch und Chili.	
<b>MAKANIK</b> 	<b>16.00</b>
In der Pfanne gebratene libanesische Wurst mit Zitrone, Knoblauch und Koriander.	
<b>FATTEH LAHME</b>   	<b>18.00</b>
Gekochte Kichererbsen, Fatteh-Sauce, geröstete Nüsse und Brot serviert mit Lammfleisch.	
<b>RAS ASFOUR</b> 	<b>18.00</b>
Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Paprika, Pilze, Granatapfelsauce, Nüsse	

# HAUPTSPEISEN A la Carte

Alle Hauptgerichte werden mit Beilage wählbar: Pommes frites oder Reis

## LIBANESISCHE GRILL-GERICHTE

**SHISH TAWOUK** 🌿 **34.00**

Zwei marinierte und grillierte Pouletspiesse (220 g), eingelegtes Gemüse, Knoblauchsauce und würzigem Brot.

**KAFTA** 🌿 **34.00**

Zwei Rindfleischspiesse mit Petersilie und Zwiebeln (240 g) an Tahinisauce, Petersilien-Zwiebel-Salat, grilliertem Gemüse und würzigem Brot.

**LAHM MESHWI** 🌿 **38.00**

Zwei Spiesse mit Lammstücken grilliert (220 g), serviert mit Hummus, Petersilien-Zwiebel-Salat, grilliertem Gemüse und würzigem Brot

**MIXED GRILL** 🌿 **39.00**

Drei Spiesse (Lammstücke, Kafta und marinierte Pouletstücke) serviert mit Hummus, Petersilien-Zwiebel-Salat, grilliertem Gemüse und würzigem Brot.

**LAMM-KOTELETT** 🌿 **43.00**

Grillierte Lammkoteletten (300 g), serviert mit Hummus, Petersilien-Zwiebel-Salat, grilliertem Gemüse und würzigem Brot.

## LIBANESISCHES STREET-FOOD

**ARAYES KAFTA** 🌿 **31.00**

Libanesisches Brot gefüllt mit Hackfleisch, gegrillten Tomaten, Zwiebeln und Petersilie.

**ARAYES PIKANT** 🌿 🌶️ **31.00**

Libanesisches Brot gefüllt mit Hackfleisch, gehacktem Gemüse, würziger Sauce, mit gegrillten Tomaten, Zwiebeln und Petersilie.

Milchprodukte 🥛 - Nüsse 🌰 - Gluten 🌾 - Vegan 🌿 - Sesam 🌱 - Pikant 🌶️

ALLE PREISE IN CHF. INKL. MWST

**ARAYES MIT KÄSE** 🌾 🥛 **32.00**

Libanesisches Brot gefüllt mit Hackfleisch und Käse, gehacktem Gemüse, gegrillten Tomaten, Zwiebeln und Petersilie.

**SHAWARMA POULET** **35.00**

300g geschneitztes Pouletfleisch mit libanesischen Gewürzen mit Knoblauchsauce und eingelegtem Weisskohl.

**SHAWARMA LAMM** 🍄 **37.00**

300g Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, libanesischen Gewürzen an Tahinisauce und Petersilien-Zwiebel-Salat.

**VEGANE & VEGETARISCHE GERICHTE****HALLUMI GRILLIERT** 🥛 **18.00**

Halloumi, schonend gegrillt, mit Olivenöl verfeinert und klassisch serviert.

**FATTEH HUMMUS** 🥛 🍄 **21.00**

Gekochte Kichererbsen, Fatteh-Sauce, geröstete Nüsse und Brot.

**FATTEH AUBERGINE** 🥛 🍄 🌾 **23.50**

Gekochte Kichererbsen, gebratene Auberginen, Fatteh-Sauce, gebratene Nüsse und Brot

**FALAFEL-TELLER** 🍄 🌾 **29.00**

Falafel, Tahinisauce, Tomaten, eingelegtes Gemüse, Petersilie und Minze.

**VEGANER MEZAMI-TELLER** 🍄 🌾 **33.00**

Salat, Hummus, Moutabbal, Batata Harra, Muhammara, Makdous und Warak

Milchprodukte 🥛 - Nüsse 🍄 - Gluten 🌾 - Vegan 🌿 - Sesam 🌿 - Pikant 🌶️

ALLE PREISE IN CHF. INKL. MWST



## LIEBE GÄSTE

Wenn Sie unter Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten leiden,  
sprechen Sie bitte mit einem Mitarbeiter.

Fleischdeklarationen

Rind,

Lamm

Geflügel

Herkunftsland

Schweiz, Frankreich

Frankreich, Neuseeland

Schweiz, Frankreich, Brasilien

Allergiehinweis: Unsere Speisen werden in Bereichen zubereitet,  
in denen allergene Zutaten vorhanden sind: Daher  
können wir nicht garantieren, dass die Speisen zu 100 % frei von diesen  
Zutaten sind.

## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag -Samstag 17:30 - 22:30

Sonntag Geschlossen

Auf Wunsch öffnen wir gerne auch für ihre privaten Anlässe, Feste und  
Firmenessen. Wir besprechen mit Ihnen Ihre Wünsche und Vorstellungen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung

RESTAURANT

MEZAMI

ROSSMARKTPLATZ 13

4500 Solothurn