

Adonis®



ENTREMES / STARTERS

MUHAMASA	\$224.00	FALAFEL	\$252.00
Delicioso hummus acompañado de piñones y carne molida (<i>Chickpea, pine nuts and beef</i>)		Bolitas fritas de haba, garbanza y cilantro, servidas con juliana de lechuga jitomate y pepino... bañadas en salsa de ajonjolí (<i>Fava beans, chickpeas and coriander, served with sesame sauce</i>)	
☞ HUMMUS	\$171.00	☞ EMPANADA DE QUESO	\$70.00
Una de las entradas consentidas... Garbanza con cremosa salsa de ajonjolí (<i>Chickpea with sesame</i>)		Crujiente empanadita de pasta fillo rellena de queso con ajonjolí (1 pza.) (<i>Cheese empanada made with fillo</i>)	
☞ BABA GANOUSH	\$179.00	☞ EMPANADA DE ESPINACA	\$80.00
Fusión de Berenjena con salsa de ajonjolí. (<i>Eggplant with sesame</i>)		Horneada con trocitos de nuez (1 pza.) (<i>Baked spinach empanada with some nuts</i>)	
☞ TABULE	\$176.00	EMPANADAS DE CARNE	\$80.00
Fresca ensalada típica, mezcla de jitomate, trigo, perejil, cebolla y hierbabuena... acompáñalo con lechugas. (<i>Fresh traditional salad mix of tomato, wheat, parsley, onion and mint</i>)		Horneada (1 pza.) (<i>Baked beef empanada</i>)	
☞ BERENJENA ADONIS	\$295.00	ARROZ CON FIDEO	\$172.00
La creación de Don Rifaat, berenjena con piñón, champiñones y salsa especial. (<i>Mr Rifaat's creation, eggplant with mushrooms, pine nuts and his special sauce</i>)		(<i>Rice with noodles</i>)	
☞ SHANKLISH	\$211.00	TAHINE PREPARADO	\$176.00
Suave consistencia de queso hecho a base de jocoque y especias, preparado con finas verduras. (<i>Cheese made from our sour cream and spices</i>)		MUDARDARA	\$214.00
☞ JOCOQUE SECO	\$179.00	Arroz con lentejas con lluvia de cebollitas fritas (<i>Rice with lentils</i>)	
El favorito de la casa (<i>The favorite of the house our dried sour cream</i>)		CHORIZO ÁRABE	\$245.00
☞ JOCOQUE ESPECIAL	\$189.00	De cordero preparado con la receta secreta de Adonis (<i>Lamb Arab sausage made with our secret sauce</i>)	
Con zaatar, cebollita y chile.		BATRAJ	\$624.00
☞ JOCOQUE VASO	\$146.00	Para los paladares más exóticos, hueva de pescado (<i>Fish roe</i>)	
Versión líquida de nuestro famoso jocoque (<i>Glass of sour cream</i>)		MSAKAA	\$361.00
KIBBE CRUDO	\$270.00	Majestuosa berenjena partida, servida con carne, piñón y jitomate. Sobre una cama de arroz con fideo. (<i>Entire eggplant served with beef, pine nuts, tomatoes and rice</i>)	
Fresco carnero molido con trigo, estilo tártara (<i>Fresh Raw ram kibbeh</i>)		NJAA	\$230.00
☞ FULL MDAMAS	\$230.00	Sesos de carnero... Simplemente deliciosos (<i>Ram Beef brains</i>)	
Suculento platillo a base de habas... la tradicional receta de Medio Oriente (<i>Lima beans specially prepared</i>)		MÉDULAS	\$253.00
		Cocidas ó fritas preparadas con limón, perejil y salsita botanera (<i>Marrow</i>)	
		HÍGADOS ENCEBOLLADOS	\$245.00
		De pollo servidos en cazuela de barro (<i>Chicken livers with onions, served in a mud casserole</i>)	

ENSALADAS / SALADS

- 🍴 JOCOQUE CON PEPINOS \$164.00
Jocoque semi-líquido con crocantes trocitos de pepino y hierbabuena (*Sour cream with cucumber*)
- 🍴 ENSALADA DE BETABEL \$173.00
Servida con lechuga, cebollita fileteada. (*Our oriental salad with beet*)

- 🍴 ENSALADA ORIENTAL (2-3 personas) \$210.00
Selección de jitomate, lechuga, pepino, aguacate, aceitunas y hierbabuena, servida con el aderezo especial de la casa (*Oriental salad, tomato, cucumber, avocado, lettuce and olives*)
- 🍴 FATUSH \$228.00
Lechuga, jitomate, cebolla, verdolaga, nabo, rabano, sumac, pan frito, hierbabuena fresca (*Lettuce, tomato, onion, purslane, turnip, radish, sumac, fried bread, fresh mint*)

ESPECIALIDADES LIBANESAS / LEBANESE SPECIALITIES

- HOJAS DE PARRA \$330.00
Carne molida y arroz envueltos en hoja de uva. (*Dolmades*)
- 🍴 HOJAS DE PARRA SIN CARNE \$275.00
Rellenas de esponjoso arroz, garbanzo y trocitos de jitomate (*Veggie dolmades*)
- CALABAZAS \$273.00
Rellenas de jugosa carne y arroz, bañadas en salsa de tomate (*Stuffed squash*)
- TACOS DE COL \$263.00
Rellenos de arroz con nuestra tradicional carne molida (*Cabbage graps*)
- KIBBE BOLA \$390.00
Tradicional bolitas de res, rellenas de carne y piñon (*Traditional kibbeh balls*)
- 🍴 KIBBE BOLA SIN CARNE \$352.00
Nuestra original versión a base de papa y trigo, con relleno de champiñones, cebolla y nuez (*Our original versión of Veggie kibbe ball, made from potato, weath filled with mushrooms and nuts*)
- SESOS EMPANIZADOS (*Beef brains*) \$359.00
- SESOS CON MANTEQUILLA \$359.00
(*Beef brains with butter*)
- FILETE DE HUACHINANGO CON AJONJOLÍ \$445.00
Bañado con fina salsa de ajonjolí acompañado de nuez y piñón (*Fish with sesame and nuts*)

- KIBBE CHAROLA \$375.00
Manjar de Líbano...pastel de carne al horno acompañado por ensalada y garbaza (*Tray of kibbeh, served with salad and hummus*)

- ARROZ CON POLLO \$350.00
Una fina combinación de pollo, carne, piñon y almendras (*Fine combination with chicken, meat, pinenuts and almonds*)

- KIBBE LABANIHE \$399.00
Una manera única de comer el kibbe en una salsa caliente de jocoque y arroz (*A unique way of eating our kibbe in a hot sauce made of sour cream and rice*)

- CALABAZA LABANIHE \$387.00
Una manera única de comer nuestras calabazas en una salsa caliente de jocoque y arroz (*A unique way of eating our pumpkins in a hot sauce made of our sour cream and rice*)

- TRIPA RELLENA \$367.00
En caldo o fritas rellenas de arroz y carne (*Stuffed gut fried or like soup filled with rice and meat*)

- PLATO LIBANÉS \$590.00
Extraordinaria selección de especialidades de la casa... garbanza, berenjena, tabule, jocoque seco, kibbe bola, kibbe crudo, hoja de parra, tacos de col y calabaza rellena (*Lebanese dish, a taste of some of our famous dishes*)

- 🍴 PLATO LIBANÉS VEGETARIANO \$590.00
Extraordinaria selección de especialidades vegetarianas... hummus, berenjena, tabule, jocoque seco, arroz con lenteja, kibbe bola sin carne, hoja de parra sin carne, shanklish y una empanada de espinaca. (*Lebanese veggie dish, a taste of some of our famous dishes*)



PARRILLADA / FROM THE GRILL



ALAMBRE DE FILETE \$470.00
(Beef wrapped in bread)

ALAMBRE DE CARNERO \$470.00
(Sheep wrapped in bread)

CORAZÓN ASADO \$445.00
(Beef heart wrapped in bread)

ALAMBRE DE POLLO \$445.00
Convertido ya en el pollo favorito de nuestros clientes
(Chicken wrapped in bread)

ALAMBRE DE KAFTA \$445.00
La más suave y clásica carne de res molida con perejil y
cebollita *(Our kafta wrapped in bread)*

KIBBE ASADO \$390.00
Riquísima opción a la plancha, relleno nuestro toque secreto.
(Grilled kibbeh filled of our special sauce)

PARRILLADA LIBANESA *(Para 3 personas aprox.)* \$830.00
Chorizo árabe, corazón y nuestra variedad de alambres
en un solo platillo.
(Lebanese grill, a taste of our grilled specialities)

*Todos nuestros los alambres vienen envueltos en pan
árabe, acompañados de ensalada oriental y hummus.

*All our grilled dishes are wrapped in bread, served with
oriental salad & hummus

POSTRES / DESSERTS

ESMALIE \$170.00
Nuestro famoso pastel relleno de nata hecha en casa, en medio de una crujiente pasta de fideo, y miel con un toque fino de Azar. Lo servimos calentito, pregunte por él a su mesero!
(Our famous sweet cream cake, we served it warm, ask your waiter for it)

SUCCÉS \$170.00
Mosaico de chocolate con galleta y helado de vainilla *(Chocolate mosaic with cookie and vanilla ice cream)*

PASTEL DE DÁTIL \$170.00
Tartaleta de dátíl con trocitos de nuez.
(Dates cake)

DULCES ÁRABES \$100.00
(Variedad de 2 exquisitas delicias)
(Arab candies 2 pieces)

- Baklava
- Dedo de novia
- Maamoul con nuez
- Maamoul con dátíl
- Awame
- Burma de pistache
- Burma de nuez
- Namura
- Flor con nuez de la india y pistache
- Graybe de almendra
- Baraze de ajonjolí

CAFÉ Y TÉ

CAFÉ TURCO	\$58.00
NESPRESSO LUNGO-AMERICANO	\$58.00
NESPRESSO ESPRESSO	\$58.00
NESPRESSO CAPUCHINO	\$74.00
TE DE HIERBABUENA	\$58.00
ARABITES TEA	\$65.00


DIGESTIVOS

CARAJILLO	\$171.00
BAILEYS	\$134.00
LICOR 43	\$144.00
FRANGELICO	\$141.00
STREGA	\$193.00

BUZA / HELADOS \$145.00

Ashta... De nata con raíz de orquídea
Ferrero
Vainilla
Frutos rojos (nieve)





Gracias por su preferencia

Thank you for your preference

Adonis[®]

@adonismexico
www.adonis.com.mx

