

# Adonis®

---



## ENTREMES / STARTERS

<p>MUHAMASA \$210.00 Delicioso hummus acompañado de piñones y carne molida (Chickpea, pine nuts and beef)</p>	<p>FALAFEL \$235.00 Bolitas fritas de haba, garbanza y cilantro, servidas con juliana de lechuga jitomate y pepino... bañadas en salsa de ajonjolí (Fava beans, chickpeas and coriander, served with sesame sauce)</p>
<p>HUMMUS \$160.00 Una de las entradas consentidas... Garbanza con cremosa salsa de ajonjolí (Chickpea with sesame)</p>	<p>EMPANADA DE QUESO \$65.00 Crujiente empanadita de pasta fillo rellena de queso con ajonjolí (1 pza.) (Cheese empanada made with fillo)</p>
<p>BABA GANOUSH \$167.00 Fusión de Berenjena con salsa de ajonjolí. (Eggplant with sesame)</p>	<p>EMPANADA DE ESPINACA \$75.00 Horneada con trocitos de nuez (1 pza.) (Baked spinach empanada with some nuts)</p>
<p>TABULE \$164.00 Fresca ensalada típica, mezcla de jitomate, trigo, perejil, cebolla y hierbabuena... acompáñalo con lechugas. (Fresh traditional salad mix of tomato, wheat, parsley, onion and mint)</p>	<p>EMPANADAS DE CARNE \$75.00 Horneada (1 pza.) (Baked beef empanada)</p>
<p>BERENJENA ADONIS \$280.00 La creación de Don Rifaat, berenjena con piñón, champiñones y salsa especial. (Mr Rifaat's creation, eggplant with mushrooms, pine nuts and his special sauce)</p>	<p>ARROZ CON FIDEO \$161.00 (Rice with noodles)</p>
<p>SHANKLISH \$198.00 Suave consistencia de queso hecho a base de jocoque y especias, preparado con finas verduras. (Cheese made from our sour cream and spices)</p>	<p>TAHINE PREPARADO \$164.00</p>
<p>JOCOQUE SECO \$167.00 El favorito de la casa (The favorite of the house our dried sour cream)</p>	<p>MUDARDARA \$200.00 Arroz con lentejas con lluvia de cebollitas fritas (Rice with lentils)</p>
<p>JOCOQUE ESPECIAL \$177.00</p>	<p>CHORIZO ÁRABE \$229.00 De cordero preparado con la receta secreta de Adonis (Lamb Arab sausage made with our secret sauce)</p>
<p>JOCOQUE VASO \$136.00 Versión líquida de nuestro famoso jocoque (Glass of sour cream)</p>	<p>BATRAJ \$583.00 Para los paladares más exóticos, hueva de pescado (Fish roe)</p>
<p>KIBBE CRUDO \$249.00 Fresco carnero molido con trigo, estilo tártara (Fresh Raw ram kibbeh)</p>	<p>MSAKAA \$337.00 Majestuosa berenjena partida, servida con carne, piñón y jitomate. Sobre una cama de arroz con fideo. (Entire eggplant served with beef, pine nuts, tomatoes and rice)</p>
<p>FULL MDAMAS \$215.00 Suculento platillo a base de habas... la tradicional receta de Medio Oriente (Lima beans specially prepared)</p>	<p>NJAA \$214.00 Sesos de carnero... Simplemente deliciosos (Ram Beef brains)</p>
	<p>MÉDULAS \$237.00 Cocidas ó fritas preparadas con limón, perejil y salsita botanera (Marrow)</p>
	<p>HÍGADOS ENCEBOLLADOS \$229.00 De pollo servidos en cazuela de barro (Chicken livers with onions, served in a mud casserole)</p>

## ENSALADAS / SALADS

- 🍴 JOCOQUE CON PEPINOS \$153.00  
Jocoque semi-líquido con crocantes trocitos de pepino y hierbabuena (*Sour cream with cucumber*)
- 🍴 ENSALADA DE BETABEL \$162.00  
Servida con lechuga, cebollita fileteada.  
(*Our oriental salad with beet*)

- 🍴 ENSALADA ORIENTAL (2-3 personas) \$198.00  
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 \$213.00  
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 \$311.00  
Carne molida y arroz envueltos en hoja de uva. (*Dolmades*)
- 🍴 HOJAS DE PARRA SIN CARNE \$257.00  
Rellenas de esponjoso arroz, garbanzo y trocitos de jitomate  
(*Veggie dolmades*)
- CALABAZAS \$255.00  
Rellenas de jugosa carne y arroz, bañadas en salsa de tomate  
(*Stuffed squash*)
- TACOS DE COL \$246.00  
Rellenos de arroz con nuestra tradicional carne molida  
(*Cabbage wraps*)
- KIBBE BOLA \$365.00  
Tradicionales bolitas de res, rellenas de carne y piñon  
(*Traditional kibbeh balls*)
- 🍴 KIBBE BOLA SIN CARNE \$329.00  
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*) \$336.00
- SESOS CON MANTEQUILLA \$336.00  
(*Beef brains with butter*)
- FILETE DE HUACHINANGO CON AJONJOLÍ \$416.00  
Bañado con fina salsa de ajonjolí acompañado de nuez y piñón (*Fish with sesame and nuts*)

- KIBBE CHAROLA \$350.00  
Manjar de Líbano...pastel de carne al horno acompañado por ensalada y garbaza (*Tray of kibbeh, served with salad and hummus*)

- ARROZ CON POLLO \$335.00  
Una fina combinación de pollo, carne, piñon y almendras  
(*Fine combination with chicken, meat, pinenuts and almonds*)

- KIBBE LABANIHE \$373.00  
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 \$362.00  
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 \$342.00  
En caldo o fritas rellenas de arroz y carne  
(*Stuffed gut fried or like soup filled with rice and meat*)

- PLATO LIBANÉS \$552.00  
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 \$552.00  
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 \$454.00  
*(Beef wrapped in bread)*

ALAMBRE DE CARNERO \$454.00  
*(Sheep wrapped in bread)*

CORAZÓN ASADO \$417.00  
*(Beef heart wrapped in bread)*

ALAMBRE DE POLLO \$417.00  
Convertido ya en el pollo favorito de nuestros clientes  
*(Chicken wrapped in bread)*

ALAMBRE DE KAFTA \$417.00  
La más suave y clásica carne de res molida con perejil y  
cebollita *(Our kafta wrapped in bread)*

KIBBE ASADO \$362.00  
Riquísima opción a la plancha, relleno nuestro toque secreto.  
*(Grilled kibbeh filled of our special sauce)*

PARRILLADA LIBANESA *(Para 3 personas aprox.)* \$775.00  
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** \$157.00  
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** \$157.00  
Mosaico de chocolate con galleta y helado de vainilla *(Chocolate mosaic with cookie and vanilla ice cream)*

**PASTEL DE DÁTIL** \$157.00  
Tartaleta de dátil 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 dátil
- 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	\$62.00
NESPRESSO LUNGO-AMERICANO	\$62.00
NESPRESSO ESPRESSO	\$62.00
NESPRESSO CAPUCHINO	\$79.00
TE DE HIERBABUENA	\$62.00
ARABITES TEA	\$70.00


## DIGESTIVOS

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

## BUZA / HELADOS \$157.00

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





Gracias por su preferencia

*Thank you for your preference*

**Adonis**<sup>®</sup>

@adonismexico  
#AdonisMoments  
[www.adonis.com.mx](http://www.adonis.com.mx)

