

Adonis®



ENTREMES / STARTERS

<p>MUHAMASA \$194.00 Delicioso hummus acompañado de piñones y carne molida (Chickpea, pine nuts and beef)</p>	<p>FALAFEL \$218.00 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 \$152.00 Una de las entradas consentidas... Garbanza con cremosa salsa de ajonjolí (Chickpea with sesame)</p>	<p>EMPANADA DE QUESO \$58.00 Crujiente empanadita de pasta fillo rellena de queso con ajonjolí (1 pza.) (Cheese empanada made with fillo)</p>
<p>BABA GANOUSH \$155.00 Fusión de Berenjena con salsa de ajonjolí. (Eggplant with sesame)</p>	<p>EMPANADA DE ESPINACA \$69.00 Horneada con trocitos de nuez (1 pza.) (Baked spinach empanada with some nuts)</p>
<p>TABULE \$152.00 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 \$69.00 Horneada (1 pza.) (Baked beef empanada)</p>
<p>BERENJENA ADONIS \$259.00 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 \$149.00 (Rice with noodles)</p>
<p>SHANKLISH \$183.00 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 \$152.00</p>
<p>JOCOQUE SECO \$155.00 El favorito de la casa (The favorite of the house our dried sour cream)</p>	<p>MUDARDARA \$185.00 Arroz con lentejas con lluvia de cebollitas fritas (Rice with lentils)</p>
<p>JOCOQUE ESPECIAL \$165.00</p>	<p>CHORIZO ÁRABE \$212.00 De cordero preparado con la receta secreta de Adonis (Lamb Arab sausage made with our secret sauce)</p>
<p>JOCOQUE VASO \$126.00 Versión líquida de nuestro famoso jocoque (Glass of sour cream)</p>	<p>BATRAJ \$540.00 Para los paladares más exóticos, hueva de pescado (Fish roe)</p>
<p>KIBBE CRUDO \$231.00 Fresco carnero molido con trigo, estilo tártara (Fresh Raw ram kibbeh)</p>	<p>MSAKAA \$312.00 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 \$199.00 Suculento platillo a base de habas... la tradicional receta de Medio Oriente (Lima beans specially prepared)</p>	<p>NJAA \$198.00 Sesos de carnero... Simplemente deliciosos (Ram Beef brains)</p>
	<p>MÉDULAS \$219.00 Cocidas ó fritas preparadas con limón, perejil y salsita botanera (Marrow)</p>
	<p>HÍGADOS ENCEBOLLADOS \$212.00 De pollo servidos en cazuela de barro (Chicken livers with onions, served in a mud casserole)</p>

ENSALADAS / SALADS

- 🍴 JOCOQUE CON PEPINOS \$142.00
Jocoque semi-líquido con crocantes trocitos de pepino y hierbabuena (*Sour cream with cucumber*)
- 🍴 ENSALADA DE BETABEL \$150.00
Servida con lechuga, cebollita fileteada.
(*Our oriental salad with beet*)

- 🍴 ENSALADA ORIENTAL (2-3 personas) \$183.00
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 \$197.00
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 \$288.00
Carne molida y arroz envueltos en hoja de uva. (*Dolmades*)
- 🍴 HOJAS DE PARRA SIN CARNE \$238.00
Rellenas de esponjoso arroz, garbanzo y trocitos de jitomate
(*Veggie dolmades*)
- CALABAZAS \$236.00
Rellenas de jugosa carne y arroz, bañadas en salsa de tomate
(*Stuffed squash*)
- TACOS DE COL \$228.00
Rellenos de arroz con nuestra tradicional carne molida
(*Cabbage graps*)
- KIBBE BOLA \$339.00
Tradicionales bolitas de res, rellenas de carne y piñón
(*Traditional kibbeh balls*)
- 🍴 KIBBE BOLA SIN CARNE \$305.00
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*) \$311.00
- SESOS CON MANTEQUILLA \$311.00
(*Beef brains with butter*)
- FILETE DE HUACHINANGO CON AJONJOLÍ \$385.00
Bañado con fina salsa de ajonjolí acompañado de nuez y piñón (*Fish with sesame and nuts*)

- KIBBE CHAROLA \$324.00
Manjar de Líbano...pastel de carne al horno acompañado por ensalada y garbaza (*Tray of kibbeh, served with salad and hummus*)

- ARROZ CON POLLO \$311.00
Una fina combinación de pollo, carne, piñón y almendras
(*Fine combination with chicken, meat, pinenuts and almonds*)

- KIBBE LABANIHE \$345.00
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 \$335.00
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 \$317.00
En caldo o fritas rellenas de arroz y carne
(*Stuffed gut fried or like soup filled with rice and meat*)

- PLATO LIBANÉS \$511.00
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 \$511.00
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 \$420.00
(Beef wrapped in bread)

ALAMBRE DE CARNERO \$420.00
(Sheep wrapped in bread)

CORAZÓN ASADO \$386.00
(Beef heart wrapped in bread)

ALAMBRE DE POLLO \$386.00
Convertido ya en el pollo favorito de nuestros clientes
(Chicken wrapped in bread)

ALAMBRE DE KAFTA \$386.00
La más suave y clásica carne de res molida con perejil y
cebollita *(Our kafta wrapped in bread)*

KIBBE ASADO \$335.00
Riquísima opción a la plancha, relleno nuestro toque secreto.
(Grilled kibbeh filled of our special sauce)

PARRILLADA LIBANESA *(Para 3 personas aprox.)* \$718.00
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 \$145.00
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 \$145.00
Mosaico de chocolate con galleta y helado de vainilla *(Chocolate mosaic with cookie and vanilla ice cream)*

PASTEL DE DÁTIL \$145.00
Tartaleta de dátíl con trocitos de nuez.
(Dates cake)

DULCES ÁRABES \$145.00
(Variedad de 4 exquisitas delicias)
(Arab candies 4 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

