

Adonis®



ENTREMES / STARTERS

MUHAMASA	\$240.00	FALAFEL	\$270.00
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	\$183.00	☞ EMPANADA DE QUESO	\$74.00
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	\$192.00	☞ EMPANADA DE ESPINACA	\$85.00
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	\$188.00	EMPANADAS DE CARNE	\$85.00
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	\$316.00	ARROZ CON FIDEO	\$184.00
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	\$226.00	TAHINE PREPARADO	\$188.00
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	\$229.00
☞ JOCOQUE SECO	\$190.00	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	\$262.00
☞ JOCOQUE ESPECIAL O TRUFADO	\$243.00	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	\$668.00
☞ JOCOQUE VASO	\$156.00	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	\$386.00
KIBBE CRUDO	\$289.00	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	\$246.00
☞ FULL MDAMAS	\$246.00	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	\$271.00
		Cocidas ó fritas preparadas con limón, perejil y salsita botanera (<i>Marrow</i>)	
		HÍGADOS ENCEBOLLADOS	\$262.00
		De pollo servidos en cazuela de barro (<i>Chicken livers with onions, served in a mud casserole</i>)	

ENSALADAS / SALADS

- 🍴 JOCOQUE CON PEPINOS \$176.00
Jocoque semi-líquido con crocantes trocitos de pepino y hierbabuena (*Sour cream with cucumber*)
- 🍴 ENSALADA DE BETABEL \$185.00
Servida con lechuga, cebollita fileteada. (*Our oriental salad with beet*)

- 🍴 ENSALADA ORIENTAL (2-3 personas) \$225.00
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 \$244.00
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 \$353.00
Carne molida y arroz envueltos en hoja de uva. (*Dolmades*)
- 🍴 HOJAS DE PARRA SIN CARNE \$294.00
Rellenas de esponjoso arroz, garbanzo y trocitos de jitomate (*Veggie dolmades*)
- CALABAZAS \$289.00
Rellenas de jugosa carne y arroz, bañadas en salsa de tomate (*Stuffed squash*)
- TACOS DE COL \$281.00
Rellenos de arroz con nuestra tradicional carne molida (*Cabbage graps*)
- KIBBE BOLA \$417.00
Tradicional bolitas de res, rellenas de carne y piñon (*Traditional kibbeh balls*)
- 🍴 KIBBE BOLA SIN CARNE \$377.00
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*) \$385.00
- SESOS CON MANTEQUILLA \$385.00
(*Beef brains with butter*)
- FILETE DE HUACHINANGO CON AJONJOLÍ \$476.00
Bañado con fina salsa de ajonjolí acompañado de nuez y piñón (*Fish with sesame and nuts*)

- KIBBE CHAROLA \$400.00
Manjar de Líbano...pastel de carne al horno acompañado por ensalada y garbaza (*Tray of kibbeh, served with salad and hummus*)
- ARROZ CON POLLO \$375.00
Una fina combinación de pollo, carne, piñon y almendras (*Fine combination with chicken, meat, pinenuts and almonds*)
- KIBBE LABANIHE \$427.00
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 \$414.00
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 \$393.00
En caldo o fritas rellenas de arroz y carne (*Stuffed gut fried or like soup filled with rice and meat*)
- PLATO LIBANÉS \$630.00
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 \$630.00
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 \$498.00
(Beef wrapped in bread)

ALAMBRE DE CARNERO \$498.00
(Sheep wrapped in bread)

CORAZÓN ASADO \$476.00
(Beef heart wrapped in bread)

ALAMBRE DE POLLO \$476.00
Convertido ya en el pollo favorito de nuestros clientes
(Chicken wrapped in bread)

ALAMBRE DE KAFTA \$476.00
La más suave y clásica carne de res molida con perejil y
cebollita *(Our kafta wrapped in bread)*

KIBBE ASADO \$417.00
Riquísima opción a la plancha, relleno nuestro toque secreto.
(Grilled kibbeh filled of our special sauce)

PARRILLADA LIBANESA *(Para 3 personas aprox.)* \$880.00
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

Gracias por su preferencia

Thank you for your preference

Adonis[®]

@adonismexico
#AdonisMoments
www.adonis.com.mx

