

Adonis®



ENTREMES / STARTERS

MUHAMASA \$132.00 Delicioso hummus acompañado de piñones y carne molida (<i>Chickpea, pine nuts and beef</i>)	FALAFEL \$142.00 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 \$105.00 Una de las entradas consentidas... Garbanza con cremosa salsa de ajonjolí (<i>Chickpea with sesame</i>)	MUARRACK \$104.00 Crujientes empanaditas de pasta fillo rellenas de queso con ajonjolí (4 pzs) (<i>Cheese empanada made with fillo</i>)
MOUTABAL \$105.00 Fusión de Berenjena con salsa de ajonjolí. (<i>Eggplant with sesame</i>)	EMPANADAS DE ESPINACA \$104.00 Horneadas con trocitos de nuez (4 pzs) (<i>Baked spinach empanada with some nuts</i>)
TABULE \$99.00 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>)	EMPANADAS DE CARNE \$104.00 Horneadas (4 pzs) (<i>Baked beef empanada</i>)
HINDBE \$99.00 Espinacas cocidas con limón, servidas con un toque de aceite de oliva y nuez (<i>Spinach, lemon and olive oil</i>)	ARROZ CON FIDEO \$114.00 (<i>Rice with noodles</i>)
BEREJENA ADONIS \$170.00 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>)	MUDARDARA \$122.00 Arroz con lentejas con lluvia de cebollitas fritas (<i>Rice with lentils</i>)
SHANKLISH \$120.00 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>)	CHORIZO ÁRABE \$138.00 De cordero preparado con la receta secreta de Adonis (<i>Lamb Arab sausage made with our secret sauce</i>)
JOCOQUE SECO \$105.00 El favorito de la casa (<i>The favorite of the house our dried sour cream</i>)	BATRAJ \$352.00 Para los paladares más exóticos, hueva de pescado (<i>Fish roe</i>)
JOCOQUE VASO \$82.00 Versión líquida de nuestro famoso jocoque (<i>Glass of sour cream</i>)	MSAKAA \$204.00 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>)
KIBBE CRUDO \$140.00 Fresco carnero molido con trigo, estilo tártara (<i>Fresh Raw ram kibbeh</i>)	NJAA \$132.00 Sesos de carnero... Simplemente deliciosos (<i>Ram Beef brains</i>)
FUL MDAMAS \$132.00 Suculento platillo a base de habas... la tradicional receta de Medio Oriente (<i>Lima beans specially prepared</i>)	MÉDULAS \$143.00 Cocidas ó fritas preparadas con limón, perejil y salsita botanera (<i>Marrow</i>)
	HÍGADOS ENCEBOLLADOS \$138.00 De pollo servidos en cazuela de barro (<i>Chicken livers with onions, served in a mud casserole</i>)
	CRIADILLAS \$154.00 Inimaginable sabor en nuestro peculiar platillo servido en cazuela de barro.

ENSALADAS / SALADS

- 🍴 JOCOQUE CON PEPINOS \$94.00
Jocoque semi-líquido con crocantes trocitos de pepino y hierbabuena (*Sour cream with cucumber*)
- 🍴 ENSALADA DE BETABEL \$99.00
Servida con lechuga, cebollita fileteada.
(*Our oriental salad with beet*)

- 🍴 ENSALADA ORIENTAL \$121.00
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*)

ESPECIALIDADES LIBANESAS / LEBANESE SPECIALITIES

- HOJAS DE PARRA \$170.00
Carne molida y arroz envueltos en hoja de uva. (*Dolmades*)
- 🍴 HOJAS DE PARRA SIN CARNE \$150.00
Rellenas de esponjoso arroz, garbanzo y trocitos de jitomate
(*Veggie dolmades*)
- CALABAZAS \$155.00
Rellenas de jugosa carne y arroz, bañadas en salsa de tomate
(*Stuffed squash*)
- TACOS DE COL \$150.00
Rellenos de arroz con nuestra tradicional carne molida
(*Cabbage wraps*)
- KIBBE BOLA \$220.00
Tradicionales bolitas de res, rellenas de carne y piñón
(*Traditional kibbeh balls*)
- 🍴 KIBBE BOLA SIN CARNE \$198.00
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*) \$203.00
- SESOS CON MANTEQUILLA \$203.00
(*Beef brains with butter*)
- FILETE DE HUACHINANGO CON AJONJOLÍ \$253.00
Bañado con fina salsa de ajonjolí acompañado de nuez y piñón (*Fish with sesame and nuts*)

- KIBBE CHAROLA \$204.00
Manjar de Líbano...pastel de carne al horno acompañado por ensalada y garbaza (*Tray of kibbeh, served with salad and hummus*)

- ARROZ CON POLLO \$203.00
Una fina combinación de pollo, carne, piñón y almendras
(*Fine combination with chicken, meat, pinenuts and almonds*)

- KIBBE LABANIHE \$220.00
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 \$220.00
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 \$209.00
En caldo o fritas rellenas de arroz y carne
(*Stuffed gut fried or like soup filled with rice and meat*)

- PLATO LIBANÉS \$319.00
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 \$319.00
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 \$275.00
(Beef wrapped in bread)

ALAMBRE DE CARNERO \$275.00
(Sheep wrapped in bread)

CORAZÓN ASADO \$253.00
(Beef heart wrapped in bread)

ALAMBRE DE POLLO \$253.00
Convertido ya en el pollo favorito de nuestros clientes
(Chicken wrapped in bread)

ALAMBRE DE KAFTA \$242.00
La más suave y clásica carne de res molida con perejil y
cebollita *(Our kafta wrapped in bread)*

KIBBE ASADO \$205.00
Riquísima opción a la plancha, relleno nuestro toque secreto.
(Grilled kibbeh filled of our special sauce)

PARRILLADA LIBANESA \$467.00
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 \$94.00
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 calientito, pregunte por él a su mesero!
(Our famous sweet cream cake, we served it warm, ask your waiter for it)

PASTEL DE DÁTIL \$94.00
Tartaleta de dátil con trocitos de nuez.
(Dates cake)

DULCES ÁRABES \$94.00
(Variedad de 4 exquisitas delicias)
(Arab candies 4 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 \$45.00

CAFÉ AMERICANO \$45.00

CAFÉ ESPRESSO \$45.00

CAPUCHINO \$48.00

TE DE HIERBABUENA \$45.00

DIGESTIVOS

CARAJILLO \$150.00

BAILEYS \$85.00

LICOR 43 \$110.00

FRANGELICO \$85.00

STREGA \$165.00


🌿 ALIMENTOS VEGETARIANOS / VEGETARIAN FOOD

*Contamos con un menú especial muy detallado de todas nuestras bebidas.

En caso de requerirlo, porfavor solicítelo a su mesero.

**We have a special menú very detailed of all our beverages.*

If you need it please ask your waiter.



Gracias por su preferencia

Thank you for your preference

Adonis[®]

@adonisgourmet
www.adonis.com.mx

