

LIBANESISCHE KÜCHE

Die libanesische Küche gilt international als besonders abwechslungsreich und verführerisch und darf sich zu den ältesten der Welt zählen. Sie gehört der mediterranen Küche an und basiert in erster Linie auf frischem Gemüse. Sie bietet reichlich frische saisonale Zutaten, die mit Kräutern und Gewürzen auf eine vielseitige Art und Weise zubereitet werden. Die libanesische Küche ist leicht und liegt damit ganz im Trend moderner, gesundheitsbewusster Ernährung.

MEZZE HOME MADE

Mezze^{HM} ist der Inbegriff der libanesischen Küche und widerspiegelt in Form von bunten Vorspeisegerichten die breite Palette orientalischer Kulinarik. Entsprechend legen wir Wert darauf, die besten Mezze^{HM} – nach unseren geheimen Hausrezepten – für Sie täglich frisch zuzubereiten.

CATERING

Wir verwöhnen unsere Gäste kulinarisch auch gerne ausserhalb unserer Lokalität. Entweder in Form eines originellen Take Out Packages oder mit einem libanesischem Lunch-, Dinner-, Buffet-, Apéro- oder Apéro-Riche Caterings.

Verlangen Sie eine für Sie zugeschnittene Offerte für Ihren nächsten privaten oder geschäftlichen Anlass.

RESTAURANT NOON























Wir sind ein kleines, familiär geführtes Restaurant mit libanesischem Flair und modernem Zeitgeist, mitten in der Zürcher Altstadt. Nebst den hohen Qualitätsansprüchen legen wir grossen Wert auf eine freundliche, persönliche und liebevolle Bedienung.

ناصر الاشقر

Nasser Al Achkar

kalte MEZZE^{HM}

*kalte Vorspeisengerichte, zum Kombinieren
wir beraten Sie gerne!*

Tabbouleh  	CHF	12.50
Libanesischer Salat mit Weizenschrot, Tomaten, Petersilie, Minze und Zitronensaft		
Fatousch   	CHF	11.50
Lattichsalat, Tomaten, Gurken, Radieschen, Peperoni, Zitronensaft und getoastetes Fladenbrot (separat)		
Al Rahib   	CHF	14.50
Auberginensalat mit Grenadinesauce und Olivenöl		
Hommos   	CHF	11.50
Kichererbsen-Mousse mit Sesamsauce		
Moutabbal   	CHF	11.50
Grillierte Auberginen-Mousse mit Sesamsauce		
Schanklish  	CHF	11.50
Geriebener Fetakäse mit Oregano und Olivenöl		
Mousakaa   	CHF	12.50
Gekochte Auberginen, Kichererbsen und Tomaten		
Labneh  	CHF	11.50
Hausgemachte Quarkcreme mit Minze und Olivenöl		
Fatteh bel Laban 	CHF	13.50
Getoastetes Fladenbrot mit Kichererbsen, Joghurt und Minze		
Makdous   	CHF	12.50
Baby-Auberginen gefüllt mit Baumnüssen		
Warak Enab   	CHF	11.50
Weinblätter gefüllt mit Tomaten und Reis		
Labneh al Noon  	CHF	13.50
Hausgemachte Quarkcreme mit Thymian und roten Peperoni		
Mouhamara  	CHF	12.50
Paniertes Peperoni-Mousse mit Baumnüssen und Olivenöl		



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei

Bei weiteren Fragen zu Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie sich an unsere Mitarbeitenden zu wenden.

warme MEZZE^{HM}

warme Vorspeisengerichte mit und ohne Fleisch, zum Kombinieren
wir beraten Sie gerne!

Falafel   	CHF	11.50
Kichererbsen-Favaskrapfen mit Sesamsauce		
Kibbeh Laktin  	CHF	14.00
Kürbisbällchen gefüllt mit Kichererbsen, Zwiebeln, Baumnüssen mit Labneh (Dip-Sauce)		
Rikak 	CHF	11.50
Warme Käsestängel		
Fatayer  	CHF	11.50
Spinatkrapfen		
Sambousek  	CHF	11.50
Teigtaschen mit verschiedenen Gemüsesorten		
Kischek 	CHF	11.50
Teigtaschen mit getrocknetem Joghurt und Tomaten		
Batata Harra   	CHF	12.50
Gebratene Kartoffeln mit Koriander, Knoblauch und Zitronensaft		
Halloumi Meschoui  	CHF	12.50
Grillierter Halumi Frischkäse, Tomaten, Gurken und Lattich		
Kibbeh Frie	CHF	14.50
Rind- und Lammfleischbällchen mit Pinienkernen und Zwiebeln		
Hommos Beiruti 	CHF	14.50
Rindshackfleisch mit Pinienkernen an Kichererbsen- mousse, abgeschmeckt mit Sesamsauce		
Jawaneh 	CHF	12.50
Frittierte Poulet-Flügel mit Koriander und Zitronensaft		
Sawda Degaj 	CHF	13.50
Kurz angebratene Poulet-Leberli an Grenadine-Sauce		
Lahem Baagin	CHF	12.50
Orientalische Teigtaschen gefüllt mit Rindshackfleisch		
Makanek 	CHF	14.50
Libanesische Rind-Lammfleisch-Würstchen		
Hommos al Noon 	CHF	13.50
Pouletbrustwürfel mit Koriander an Kichererbsen- mousse, abgeschmeckt mit Sesamsauce		

kombinierte **VORSPEISEN**

orientalische Vorspeise-Kombinationen

Schaurabet al Aadas 🍀 🌱 Linsensuppe	CHF	9.50
Schaurabet Laktin 🍀 🌱 Kürbissuppe	CHF	9.50
Vegan al NOON 🍀 🌱 Veganer Gourmet-Vorspeiseteller mit Hommos, Moutabbal, Tabbouleh, Falafel und Fatayer	CHF	16.50
Sahen al NOON Chef's Mezze ^{HM} -Favourite-Platte mit Hommos, Tabbouleh, Moutabbal, Kibbeh Frie und Lahem Baagin	CHF	17.50
Mouaaganat al NOON Kombinations-Teller aus fünf verschiedenen Teigtaschen, Poulet-Flügel und Hommos	CHF	19.50



Martyrs' Square, Beirut 1930

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen 7.7 % Mehrwertsteuer.

passende **GETRÄNKE**

Hausgemachte Rosenblüten-Limonade, per Glas oder Halbliter erhältlich

Château Ksara – libanesischer Hauswein – beachten Sie unser Weinangebot

Almaza – libanesisches Bier

Arrak – arabischer Anisschnaps, verdünnt mit Wasser wird vor, während und nach dem Essen getrunken



Rue Weygand, Beirut 1945

libanesische HAUPTGÄNGE

ergänzen Sie die Gerichte mit unseren köstlichen Mezze^{HM}

Schawarma Dejjaj Marinierte Pouletbrust-Streifen mit Hommos-Dipsauce, Tabbouleh, Salzgurken und Pommes frites	CHF	34.50
Jbail Meschoui Saftige Poulet-Grillspiesschen mit Hommos-Dipsauce, Karotten, Bohnen, Peperoni und libanesischem Reis	CHF	29.50
Farroug Mousahab Knuspriges halbes Hähnchen ohne Knochen an Zitronenmarinade mit Pommes frites und Knoblauch-Mayo-Dip	CHF	32.50
Kafta Saftiges Rindshackfleisch mit Petersilie, Hommos-Dipsauce, Karotten, Bohnen, Peperoni und libanesischem Reis	CHF	29.50
Arayess Libanesisches Brot, gefüllt mit Rindshackfleisch und Zwiebeln, leicht gewürzt und gebacken	CHF	24.50
Rayak Meschoui Lammfilet auf frischem Rosmarin und Baby-Tomaten, mit grillierten Auberginen und libanesischem Reis	CHF	38.50
Schawarma Lahmee Rindshuftstreifen mit Tabbouleh auf Fladenbrot serviert mit grillierten Tomaten, Zwiebeln, Sesamsauce und Pommes frites	CHF	38.50
Meschoui al NOON Poulet-, Kafta- und Lammhuftspiesschen mit Tabbouleh auf Fladenbrot mit Tomaten, Sesamsauce und Pommes frites	CHF	39.50
Kraidis Riesencrevetten an Koriandersauce mit Knoblauch, Moutabbal, Dip-Sauce, Olivenöl und libanesischem Reis	CHF	38.50
Mezze^{HM} -Teller  Mezze ^{HM} -Zusammenstellung auf einem Teller aus kalten und warmen vegetarischen Mezze ^{HM} kann mit Spiesschen ergänzt werden	CHF	26.50

MEZZE^{HM} MENÜS ab 2 Personen

Mezze^{HM} Royal

Kombination aus den beliebtesten kalten und warmen Mezze^{HM}, serviert mit Fladenbrot

★★★

Rindshackfleisch- und Poulet-Grillspiesschen, libanesischem Reis

★★★

Verführerische Dessert-Surprise des Hauses

2 Personen = 9 verschiedene Mezze ^{HM}	CHF	88.00
3 Personen = 11 verschiedene Mezze ^{HM}	CHF	139.50
4 Personen = 14 verschiedene Mezze ^{HM}	CHF	196.00

Mezze^{HM} Vegetarian

Kombination aus warmen und kalten vegetarischen Mezze^{HM}, serviert mit Fladenbrot

2 Personen = 9 verschiedene Mezze ^{HM}	CHF	63.00
3 Personen = 11 verschiedene Mezze ^{HM}	CHF	96.50
4 Personen = 14 verschiedene Mezze ^{HM}	CHF	134.00

Mezze^{HM} Riche

Kombination aus den beliebtesten kalten und warmen Mezze^{HM}, serviert mit Fladenbrot

★★★

Gebratene Riesencrevetten, Kibbey Frie, Jawahneh, Kafta-Rindshackfleisch-Grillspiesschen, Pouletwürfel, libanesischem Reis

★★★

Verführerische Dessert-Surprise des Hauses

2 Personen = 10 verschiedene Mezze ^{HM}	CHF	115.00
3 Personen = 12 verschiedene Mezze ^{HM}	CHF	178.50
4 Personen = 16 verschiedene Mezze ^{HM}	CHF	249.00

Extra: Grilladen und Mezze^{HM}

Preis pro Stk.

Kafta-Rindshackfleisch-Grillspiess (80 gr)	CHF	9.00
Poulet-Grillspiess (80 gr)	CHF	9.00
Riesencrevetten (4 Stk.) mit Koriander-Olivenölsauce	CHF	10.00
Mezze ^{HM}	CHF	6.00

WEINE


*Libanesische Weine als Entdeckung der Neuen Welt!
Französische Önologen setzten im libanesischen Bekaa-Tal mit dem Anbau von neuen Rebsorten die komplexe Weinkultur perfekt um. Die Weine von Château KSARA sind geprägt von einem spezifischen Charakter, zu beschreiben als Balance zwischen trockener Fruchtigkeit und ausgewogener orientalischer Fülle.
Begeben Sie sich, erfüllt von der Harmonie libanesischer Weine und Speisen, auf eine Reise der Kultur und Genüsse des Landes der aufgehenden Sonne!*

	1 dl	Flasche
Schaum:		
Prosecco (Ita) La Contesse Treviso D.O.C.	CHF 9.00	CHF 58.00
Weiss:		
Blanc de blanc–Château KSARA  2020 (Lib) <i>Sauvignon, Semillon und Chardonnay</i> Verführt mit seiner Eleganz, Finesse und den Blütenaromen. Am Gaumen weich, frisch und hinterlässt einen nachhaltigen Eindruck.	CHF 8.00	CHF 56.00
Cuvée AOC Zürich Weingut Landolt 2021 (CH) <i>Federweiss, Pinot Gris, Riesling-Sylvaner, Pinot Blanc</i> Weisswein, fruchtig, rassig, weich aus Zürich.	CHF 8.00	CHF 56.00
Verdejo Vega del Pas 2020/2021 (Esp) <i>Verdejo</i> Klares Zitrusgelb mit grünlichen Reflexen. Gute ehrliche Intensität. Fruchtige Aromen, weisse Blüten, frisch geschnittenes Gras. Am Gaumen frisch, sehr ausgewogen und mit guter Struktur.	CHF 8.00	CHF 56.00
Chardonnay de la Jasse Pays dOc 2020 (F) <i>Chardonnay</i> Gehaltvoll, delikat und frisch passt bestens zu Meeresfrüchte.		CHF 58.00
Rosé:		
Château Ksara Sunset  2020 (Lib) – 7 dl <i>Cabernet Franc, Syrah</i> Trocken und frisch, duftet nach reifen und knackigen Erdbeeren mit Spuren von exotischen Gewürzen und Mineralien.	CHF 8.00	CHF 56.00



rot WEINE

	1 dl	Flasche
Château KSARA Prieuré  2017 (Lib) <i>Cinsault, Carignan, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre</i> Klassiker, rubinrote Farbe, delikatem Bouquet von exotischen Früchten, Kräutern und Lakritze.	CHF 7.50	CHF 52.00
Château KSARA  Reserve Couvent 2019 (Lib) <i>Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> Verbindet Eleganz und Finesse. In der Nase Aromen von reifen Früchten und Gewürzen.	CHF 8.00	CHF 56.00
Château KSARA Rouge  2016 (Lib) <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i> Bordeaux Blend mit violetter Glanz. Am Gaumen Aromen von Bananen und gepfefferten Beeren.		CHF 78.50
Château KSARA  Cab. Sauvignon 2014 / 18 (Lib) <i>Cabernet Sauvignon</i> Würzig, fruchtige Zederholz Beerennote. Viel Kraft und vollem körperreichem Bouquet.		CHF 74.00
Château Dalem Fronsac AOC 2018 (F) <i>Merlot, Cabernet Franc. Barrique</i> Rotwein, Beerenaromatik, Cassis, Röstaromen. Frankreich .		CHF 76.00
Château Musar  2015 (Lib) <i>Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignan</i> Aromen von Johannisbeeren und Pflaumen. Vollmundig mit langem intensiven Abgang.		CHF 87.00
Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC Monte del Frà 2018 (Ita) <i>Corvina, Rondinella, Holzfassausbau</i> Rotwein, elegant, Kirschen, Pfeffer	CHF 9.00	CHF 63.00
Primitivo Salento IGT Cantele 2019/2020 (Ita) <i>Primitivo</i> Rotwein, würzig, beerig, weich, kraftvoll	CHF 7.50	CHF 52.00
Crianza Rioja DOCa Bodegas Paco Garcia 2017/2018 (Esp) – 5 dl <i>Tempranillo, Garnacha, Barriqueausbau</i> Rotwein, Kirsche, Karamel- und Kaffeenoten		CHF 45.00
Valduero Crianza Ribera del Duero 2016 / 18 (Esp) <i>Tinto Fino</i> Intensives Aroma von reifen Kirschen, Erdbeeren und Zwetschgenkompott		CHF 69.00

süsse WEINE

	1 dl	Flasche
Moscato d'Asti DOCG La Trava 2020 (Ita) <i>Moscato d'Asti</i> Strahlendes Strohgelb. Intensives Aroma von reifen Muskateller-Trauben. Verführerischer Moscato mit prächtigem, blumigem Bouquet. Tiefaromatisch, prickelnde Perlage, feine Süsse und erfrischende Säure ergeben einen grossartigen Aperitif!	CHF 8.00	CHF 56.00
Moscatel Vin doux naturel  (Lib) <i>Muscat blanc à petits grains und Gewürztraminer</i> Baumnussbronzene Farbe mit einem goldenen Unterton. Intensiver und komplexer Muskatduft mit floralen und Zitrusfrucht-Aromen, begleitet von Melonen- und Honigdüften.	CHF 10.00	

Flaschen BIERE

Almaza Pilsner  (libanesisches Bier)	33 cl	CHF 7.50
Beirut Pilsner  (libanesisches Bier)	33 cl	CHF 7.50
Eichhof Braugold	30 cl	CHF 5.50
Erdinger Weizenbier	33 cl	CHF 7.50
Cardinal Lemon – Panache	33 cl	CHF 5.50
Clausthaler alkoholfrei	33 cl	CHF 5.50


erfrischende MINERAL- & SÜSSGETRÄNKE

Limonade (Hausgetränk)	30 cl	CHF 4.50
	50 cl	CHF 6.50
Ginger Beer (alkoholfrei)	33 cl	CHF 7.50
Eistee	30 cl	CHF 5.00
Apfelsaft, naturtrüb	30 cl	CHF 4.50
Red Bull	19 cl	CHF 6.50
Orangensaft	20 cl	CHF 5.50
Cranberrysaft	20 cl	CHF 5.50
Tomatensaft	20 cl	CHF 5.50
Rivella blau/rot	30 cl	CHF 5.00
Cola, Cola light, Sprite	30 cl	CHF 5.00
Sanbitter	18 cl	CHF 5.50
Henniez blau/rot	30 cl	CHF 5.00
Henniez blau/légère	50 cl	CHF 6.50
Henniez blau/rot	100 cl	CHF 10.00

spritzige **APERITIFE & SPIRITUOSEN**

Aperitif

Hugo			CHF	10.50
Aperol Sprizz			CHF	10.50
Gespritzter Weisswein			CHF	8.00
Campari Soda / Orange			CHF	10.50

Arak  (Aniswasser)	53% vol	2 cl	CHF	7.50
Martini bianco	15% vol	4 cl	CHF	8.00
Martini rosso	15% vol	4 cl	CHF	8.00
Campari	23% vol	4 cl	CHF	8.00
Cynar	16% vol	4 cl	CHF	8.00
Ramazzotti	30% vol	4 cl	CHF	8.00
Averna				
Porto Vintage	20% vol	4 cl	CHF	8.00
Tio Pepe Sherry	15% vol	4 cl	CHF	8.00

Wodka

Grey Goose	40% vol	4 cl	CHF	16.50
Absolut	40% vol	4 cl	CHF	12.50

Gin

Beefeater	40% vol	4 cl	CHF	12.00
Bulldog	40% vol	4 cl	CHF	14.50

Rum

Havana Club Blanco	37% vol	4 cl	CHF	12.00
Havana Club Reserva	40% vol	4 cl	CHF	14.00

Whisky

Ballantines	40% vol	4 cl	CHF	12.00
Chivas Regal (12 years)	40% vol	4 cl	CHF	14.00
Four Roses (Bourbon)	40% vol	4 cl	CHF	12.00
The Glenlivet (12 years)	40% vol	4 cl	CHF	16.00
Lagavulin (Single Malt, 16 years)	43% vol	4 cl	CHF	16.00

Cognac

Courvoisier	40% vol	2 cl	CHF	14.00
Hennessy XO	40% vol	2 cl	CHF	18.00

Spirituose

Grappa Barolo	41% vol	2 cl	CHF	8.00
Grappa Amarone	41% vol	2 cl	CHF	10.00

Likör

Malibu	21% vol	4 cl	CHF	8.00
Baileys	17% vol	4 cl	CHF	10.00

verführerische **SÜSSPEISEN**

Mouhalabia Weisser, libanesischer Pudding mit Blütenwassergeschmack, serviert mit frischen Früchten und Pistazien	CHF	10.50
Halewit Al Giben Griessroulade, gefüllt mit feinstem Mascarpone, dazu frische Früchte und Rosenwasser	CHF	14.50
Sahlep Warmer Orchideenknollen Pudding mit Zimt und Pistazien serviert auf Brotstangen	CHF	11.50
Mougli Gemahlener Reis mit Pistazien, abgeschmeckt mit Zimt und Kokos	CHF	12.50
Baklawa Verschiedene Honiggebäcke, serviert mit frischen Früchten, Rahm	CHF	12.50
Leimoun Zitronensorbet in gefrorener Zitronenhaut	CHF	10.50
Fawakeh Frische gemischte Früchte (exotische und heimische)	CHF	11.50

arabischer **KAFFEE & TEE**

Libanesischer Kaffee , mit Kardamom	CHF	4.50
Café blanc , Rosen- und Orangenblüte mit heissem Wasser	CHF	3.50
Espresso / Kaffee	CHF	4.50
Doppelter Espresso	CHF	6.00
Latte macchiato	CHF	5.50
Cappuccino	CHF	5.00
Milch / Ovomaltine / Schokolade	CHF	5.00
Libanesischer Tee , milder Matetee, ohne Stiel	CHF	6.50
Offener Tee im Kännchen Pfefferminze Tee / Eisenkraut Tee / Bora-Bora-Früchte Tee / Assam (Schwarztee) / Jasmin Tee / Grün Tee	CHF	5.00