



Menü





Misszióink

Az ételnek alapvető szerepe van a libanoni kultúrában; színes, elképesztően változatos, maga az élet ünneplése. Az egyik legnagyobb szerelmünk, a kulcs az egészségünkhöz és a központi elem a családi és szociális életünkhöz.

A Mozata autentikus libanoni bisztró, pékség és specialty kávézó izgalmas koncepciójának egyvelege, melyek különböző karaktert hordoznak magukban, mégis jól működő egységként öltenek formát egyedülálló és világméretű brandként. A Mozata hivatása visszaadni és tükrözni anyaföldjének értékeit: **bőkezű**, akár a mediterrán természet, **ízigazdag**, friss és **minőségi** terméket kínál. Ezeket az értékeket megbízható termelőink, a kiváló termőföld és a szezonális időjárás biztosítják számunkra. A fenntarthatóság és transzparencia jegyében, hamarosan megnyitjuk saját farmunkat is.

Különös figyelmet fektetünk az autentikus libanoni ízekre, kombinálva a tradicionális fogásokat egy kis modern csavarral. A Mozata a libanoni értékekben gyökerezik, mégis budapesti nevelésű, lehetővé téve azt, hogy a két világ legjavára tudjunk reflektálni. Arra törekszünk, hogy egyedülálló kulináris élményt nyújtsunk és életstílust kínáljunk, kiemelve a libanoni konyha esszenciáját és értékeit Budapest és a világ számára. Célunk, hogy változást hozzunk a világunkba, irányt mutatva tudatos és fenntartható működés terén, inspirálva a környezetünket arra, hogy minőségibb életet válasszanak.

A Mozata **társas összejövetel**. Szándékunk megerősíteni azt a kultúrát, amiben a reggeli, az ebéd valamint a vacsora egyaránt kellemes pontja a napnak, ahol minden fogásra van idő, felfedezve és megízlelve azokat a szeretteinkkel töltött **minőségi idő** alatt.

Azzal, ahogy a **fenntartható** és **környezettudatos** életmódot képviseljük, trendet akarunk teremteni mások számára is, hogy tényleges változást tudjunk elérni. A Mozata úttörő a fenntarthatóság és környezetvédelem terén. Elkötelezve a környezet, valamint az energiahatékonyság felé, **LEED** minősítésünkkel szeretnénk követendő példát mutatni a valódi törődés jegyében.

Mérhetetlenül büszkék vagyunk arra, hogy egyedülálló módon sikeresen megszereztük a USGBC által akkreditált arany LEED fokozatú tanúsítványt. **A Mozata az első arany minősítésű LEED v4 ID-C Retail besorolású egység Európában.** Szeretnénk meghívni, hogy csatlakozz hozzánk környezetvédő tevékenységünkben!

Leginkább a szenvedély terméke a MOZATA, ez kulcsa annak, hogy minden mozgásban, növekedésben és áramlásban van.

Kérlek, engedd meg nekünk, hogy körünkben üdvözljünk, élvezd a Mozata féle vendégszeretetet, élvezd a jó minőségű friss levegőt...
töltődj fel természetes energiával...vegyél nagy levegőt és kapcsolódj ki nálunk.
Köszönjük a lehetőséget, hogy megvendéghetünk és együtt élhetjük át veled életed örömteli pillanatait.





A Mozata kínálatát
“Chef Joe Barza”
alkotta meg.

*A nemzetközi kulináris fórumokon
többszörösen díjazott Chef Barza arról ismert,
hogy büszkén és becsülettel képviseli a libanoni gasztronómiai örökséget.
Mindamellet, hogy alapító tagja, valamint főszakácsként tanácsadója
a Joe Barza Kulináris Tanácsadó Egyesületnek, állandó tag az Academie Culinaire de France intézetnél,
elnöke a Libanoni Séfek Egyesületének, illetve a Lebanese Salon Culinaire HORECA bizottsági tagja. Kulináris
filozófiájának alapja a libanoni főzés üzenetének megosztásában rejlik. A Mozata
igazi kulináris kaland a modern de ugyanakkor tradicionális
és autentikus libanoni gasztronómián keresztül.*



***MINDEN HÚSTERMÉKÜNK HALAL TANÚSÍTVÁNNYAL RENDELKEZIK**





Reggeli

Elérhető 14:00ig



Csicseriborsó Fatteh V

Párolt csicseriborsó libanoni kenyérkockákkal, labneh-val és ghível leöntve pirított fenyőmaggal megszórva.

3000 Ft



Libanoni Foul V VG LF GF

Babkrém, egész babokkal, arab fűszerekkel, csicseriborsóval, fokhagymával, citromos olívaolajjal, frissen sült pita kenyérral tálalva.

2800 Ft



Foul Moudamas V VG LF GF

Puhára párolt bab és csicseriborsó, tahinivel, fokhagymával és olívaolajjal krémesítve, frissen sült pita kenyérral tálalva.

2800



Mousabaha V GF

Egész és passzírozott csicseriborsó, köménnyel, fokhagymával, olívaolajjal és natúr libanoni labneh-val kikeverve, friss petrezselyemmel megszórva, frissen sült pita kenyérral tálalva.

2350 Ft



Grillezett Halloumi V GF Padlizsánnal

Grillezett halloumi és padlizsánszeletek paradicsommal, friss bazsalikom levéllel és gránátalmaszósszal.

5800 Ft



Bejrúti Labneh V

Bejrúti specialitás; sűrű libanoni joghurtkrém, köménnyel és sóval fűszerezve, dióval és olívaolajjal, frissen sült pita kenyérral tálalva.

2400 Ft



Libanoni ízelítőtál V

Olívabogyó, feta sajt, baracklekvár és natúr libanoni labneh, frissen sült pita kenyérral tálalva.

1900 Ft



Tojás Shakshukával V LF GF

Keleti tojásrántotta zamatos paradicsommal, hagymán pirított paprikaszósszal egybesütve.

2100 Ft



Tojás és Halloumi V GF

Halloumi kockákkal egybesütött tükörtojás paradicsommal és a titkos libanoni fűszerkeverékünkkel.

2450 Ft



Tojás fűszeres LF GF darálthússal

Libanoni fűszerek és darálthús tojással összesítve.

2200 Ft



Tojás és Szumák V LF GF

Tükörtojás a Közel-Kelet fűszerével, savanykás szumákkal.

1900 Ft

VG LF GF Kérésre

V Vegetáriánus VG Vegán LF Laktózmentes GF Gluténmentes

Az árak az ÁFÁ-t tartalmazzák. A feltüntetett árakra 12% szervízdíjat számolunk fel.
Allergia: néhány étel allergén hatású hozzávalókat tartalmazhat.
Szükség esetén forduljon hozzánk bizalommal.



Levesek



Csirkeleves cérnametéllel LF

Csirkeleves apróra vágott zöldségekkel és cérnametéllel, korianderrel és fahéjjal enyhén fűszerezve.

—
2000 Ft



Vöröslencse krémleves V GF

Fűszeres vöröslencse zellerrel, répával és fokhagymával krémesítve. Apró, pirított, köménymagos kenyérlapokkal.

—
2150 Ft



Saláták



Articsóka saláta V LF GF VG

Frissítő articsóka saláta, paradicsommal, lilakáposztával, gránátalmával és enyhén citrusos, mustáros öntettel.

—
3100 Ft



Marinált céklasaláta feta sajttal V GF

Marinált céklasaláta rukkolával, gombával, friss bazsalikommal és fűszeres feta sajt golyókkal, dióval, citrusos olívaolaj öntettel.

—
3100 Ft



Mentás káposztasaláta V LF GF VG

Ropogós fehér káposzta kevert salátával és mentával, szeletelt zöld olívával, borecetes öntettel összekeverve.

—
2900 Ft



Tabbouleh V LF VG

Apróra vágott, friss petrezselyemsaláta, bulgurral, paradicsommal, hagymával és citrusolajjal összefogatva.

—
3050 Ft



Vöröslencsés Tabbouleh V LF VG

Tabbouleh párolt vöröslencsével, tört gabonával, fehér káposztával és tradicionális citrusolaj öntettel.

—
3200 Ft



Mozata Fattouch V VG LF GF

Ropogós salátakeverék friss retekkel és uborkával, szumákkal, citrusos gránátalmaszósszal és pirított libanoni kenyérlapokkal.

—
3050 Ft

VG LF GF Kérésre

V Vegetáriánus VG Vegán LF Laktózmentes GF Gluténmentes

Az árak az ÁFA-t tartalmazzák. A feltüntetett árakra 12% szervizdíjat számolunk fel.
Allergia: néhány étel allergén hatású hozzávalókat tartalmazhat.
Szükség esetén forduljon hozzánk bizalommal.



Hideg Mezzék



Hummusz V VG LF GF

Autentikus csicseriborsókrém tahinivel, citrussal és olívaolajjal, frissen sült pita kenyérral tálalva.

2150 Ft



Pikáns Paprika Hummusz V VG LF GF

Enyhén csípős pirospaprikával és tahinivel kikevert csicseriborsókrém, frissen sült pita kenyérral tálalva.

2350 Ft



Bazsalikom Hummusz V VG LF GF

Csicseriborsókrém friss bazsalikkal krémesítve, selymes olívaolajjal, frissen sült pita kenyérral tálalva.

2400 Ft



Cékla Moutabal V VG LF GF

Sült céklakrém, tahinivel és speciális fűszerkeverékünkkel ízesítve, frissen sült pita kenyérral tálalva.

2450 Ft



Padlizsán Moutabal V GF

Tradicionalis, füstös padlizsánkrém citrusos tahini-krémmel, frissen sült pita kenyérral tálalva.

2250 Ft



Bejrúti Labneh V

Bejrúti specialitás; sűrű libanoni joghurtkrém, köménnyel és sóval fűszerezve, dióval, olívaolajjal, frissen sült pita kenyérral tálalva.

2400 Ft



Tradicionalis Raheb V VG LF GF

Grillezett padlizsánkrém apróra szeletelt paradicsommal, kaliforniai paprikával, zsenge újhagymával olívaolajjal leöntve, frissen sült pita kenyérral tálalva.

2300 Ft



Muhammara V VG LF

Sabha hagyományos sült fűszeres pirospaprikás mártogatása, frissen sült pita kenyérral tálalva.

2750 Ft



Töltött szőlőlevél V VG LF GF

Marinált rizszel és apróra vágott zöldségekkel töltött szőlőlevelek.

2400 Ft



Mini Meze Válogatás V

Nem tudsz dönteni? Próbáld ki a legnépszerűbb mezzéink mini változatait: Falafel, Hummus, Padlizsán Moutabal, Muhammara és Labneh. Frissen sült pita kenyérral tálalva.

6500 Ft

*Mezzék, amelyek
elrepitenek a libanoni
konyha ízekkel
teli világába.*

VG LF GF Kérésre

V Vegetáriánus VG Vegán LF Laktózmentes GF Gluténmentes

Az árak az ÁFÁ-t tartalmazzák. A feltüntetett árakra 12% szervizdíjat számolunk fel.
Allergia: néhány étel allergén hatású hozzávalókat tartalmazhat.
Szükség esetén forduljon hozzánk bizalommal.



Meleg Mezzék



Padlizsán Fatteh

Paradicsomos darálthús, grillezett padlizsánnal, libanoni kenyérlapokkal rétegezve, ghível leöntve.

—
3400 Ft



Csicseriborsó Fatteh V

Párolt csicseriborsó libanoni kenyérkockákkal, labneh-val és ghível leöntve pirított fenyőmaggal megszórva.

—
3000 Ft



Batata Harra V VG LF GF

Enyhén csípős, fűszeres sült burgonyakockák.

—
2150 Ft



Sajttal töltött Rakakat V

Lágy sajtok zöldfűszeres egyvelege ropogós tésztatekercsben.

—
2400 Ft



Hummusz bel Lahme LF GF

Autentikus csicseriborsókrém pirított bélszíncsíkokkal és fenyőmaggal, frissen sült pita kenyérral tálalva.

—
3500 Ft



Falafel V VG LF GF tarator tahini szósszal

Frissen sült falafel autentikus tarator szósszal és petrezselyemmel.

—
2300 Ft



Kibbeh

Fenyőmaggal és darált marhahússal töltött hús-golyó roppanósra sütve.

—
3500 Ft



Nakanek LF GF

Amir kedvenc fűszerezett marha- és báránykolbászai hagymás és vegyes paprikaszószban párolva, frissen sült pita kenyérral tálalva.

—
3500 Ft



Lahme Ras Asfour bel Nah Nah LF GF

Autentikus citrusos gránátalma szószban pirított bélszíncsíkok.

—
3300 Ft



Citromos garnéla gombáva LF GF

Roppanós garnéla citrusos, fokhagymás, gránátalma szószban friss gombával.

—
4900 Ft



Csirkemáj LF GF gránátalmaszósszal

Serpenyőben pirított csirkemáj, olívaolajjal és enyhén édes gránátalmaszósszal.

—
2550 Ft



Libanoni Foul V VG LF GF

Babkrém, egész babokkal, arab fűszerekkel, csicseriborsóval, fokhagymával, citromos olívaolajjal. frissen sült pita kenyérral tálalva.

—
2800 Ft

VG LF GF Kérésre

V Vegetáriánus VG Vegán LF Laktózmentes GF Gluténmentes

Az árak az ÁFÁ-t tartalmazzák. A feltüntetett árakra 12% szervizdíjat számolunk fel.
Allergia: néhány étel allergén hatású hozzávalókat tartalmazhat.
Szükség esetén forduljon hozzánk bizalommal.



Mana'eesh

Tészta
Liszt, só, víz, olaj, tejtermék.
Teljesen természetes, adalékmentes.



Sajtmix Mana'eesh

Frissen sült libanoni lepény, feta-, mozzarella- és trappista sajttal.

3150 Ft



Lahm Bajeen Mana'eesh

Tradicionalis fűszerezésű, bárányhúsos libanoni lepény.

3500 Ft



Spenótos töltött Fatayer

Libanoni frissen sült töltött lepény, citrommal savanyított friss spenóttal és fenyőmaggal.

2900 Ft



Za'atar Mana'eesh

Kakukkfű, szezámmag és szumák fűszerkeveréke, frissen sült libanoni lepényen, olívaolajjal.

2750 Ft



Krémes Labneh Mana'eesh

Malik frissen sült libanoni laposkenyere, mely könnyű, friss és ízletes. Labnehvel, mentával, fekete olajbogyóval, paradicsommal és uborkával a tetején.

3100 Ft



Obada Fatayer

Obada forró, sajtos Fatayere tele sajttal, harra szósszal, és zöld olajbogyóval.

3150 Ft



Sajt és Za'atar Mana'eesh

Közel-keleti zöldfűszer keverék libanoni lepényen, feta, mozzarella és trappista sajtok keverékével.

3050 Ft



Cékla Mana'eesh

Zahra vibráló rózsaszín gyöngyöre! Édes, gazdag és földes. Frissen sült libanoni laposkenyér Cékla Moutaballal, bébispenóttal, dióval, fekete

3250 Ft



Mini Mana'eesh válogatás

Nem tudsz dönteni? Próbáld ki a Sajtmix, Lahm Bajeen, Harra és Za'atar mini Mana'eesh válogatást!

3200 Ft



Harra Mana'eesh

Libanoni lepény enyhén pikáns paradicsomos paprika alappal, friss gombával és hagymával.

2950 Ft



Pesto Mana'eesh

Nasser világos és fűszeres frissensült libanoni kenyere házi pestoval, sajttal, fekete olajbogyóval, bébispenóttal és paradicsommal.

3250 Ft

Semmi sem fejezi ki jobban a libanoni szeretetet, mint egy frissen sült Mana'eesh!



Kérésre



Vegetáriánus



Vegán



Laktózmentes



Gluténmentes

Az árak az ÁFA-t tartalmazzák. A feltüntetett árakra 12% szervizdíjat számolunk fel.
Allergia: néhány étel allergén hatású hozzávalókat tartalmazhat.
Szükség esetén forduljon hozzánk bizalommal.



Keleti Ételek



Paradicsomos bulgur piritott zöldségekkel

Bulgur, fűszeres paradicsomszószban, grillezett padlizsánnal és párolt articsókával.

2990 Ft



Joghurtban marinált csirke keleti rizzsel

Darálthússal kevert fűszeres rizs, joghurtos sült csirkével, speciális szósszal.

6250 Ft



Kastaleta

Ahmed különlegesen pácolt, szaftos báránybordái grillezett zöldségekkel és sült krumplival.

8750 Ft



Báránycsülök keleti rizzsel

Egész báránycsülök fűszeres, darálthússal kevert rizzsel és diófélékkel.

9150 Ft

Köret

Bulgur	◆ 1200 Ft
Hasábburgonya	◆ 1150 Ft
Rizs	◆ 1150 Ft
Grillzöldségek	◆ 1500 Ft
Friss zöldségek	◆ 1300 Ft
Keleti Rizs	◆ 1500 Ft



Fűszeres hasábburgonya fokhagymaszósszal

◆ 1550 Ft

◆ V ◆ LF ◆ VG

Klasszikus sült burgonya za'atar fűszerkeverékkel ízesítve, fokhagymaszósszal.

Szószok

Thoum	◆ 600 Ft
Tarator Szósz	◆ 600 Ft
Házi Chili Szósz	◆ 700 Ft
Ketchup	◆ 300 Ft
Mayonnaise	◆ 300 Ft

VG LF GF Kérésre

V Vegetáriánus VG Vegán LF Laktózmentes GF Gluténmentes

Az árak az ÁFÁ-t tartalmazzák. A feltüntetett árakra 12% szervízdíjat számolunk fel.
Allergia: néhány étel allergén hatású hozzávalókat tartalmazhat.
Szükség esetén forduljon hozzánk bizalommal.



Grillek



Grillezett bárány nyárs LF GF

Faszéneken sült füstös bárány nyárs, tahini-szósszal, fűszeres kenyérleppénnyel és hasáburgonyával.

—
5950 Ft



Mix Grill LF GF

Bárány, csirke- és fűszeres darált bárány nyárs, faszéneken grillezve, tahini- és fokhagymaszósszal, fűszeres kenyérleppénnyel és hasáburgonyával.

—
9700 Ft



Mix Grill tál két főnek LF GF

Bőséges adag két főnek!
Faszéneken grillezett darált bárány nyárssal, shish taoukkal és kaftával. Paradicsomos bulgurral, tahini- és fokhagymaszósszal, fűszeres kenyérleppénnyel és hasáburgonyával tálalva.

—
16.450 Ft



Kafta LF GF

Faszéneken grillezett fűszeres darált bárány nyárs tarator szósszal, enyhén csípős kenyérleppénnyel és hasáburgonyával.

—
5400 Ft



Arayes

Speciális fűszerezésű darált bárányhússal, paradicsommal, petrezselyemmel töltött libanoni lepénykenyér, hasáburgonyával.

—
5300 Ft



Shish Taouk LF GF

Faszéneken grillezett csirkemell-nyárs fokhagymaszósszal, fűszeres kenyérleppénnyel és hasáburgonyával.

—
5150 Ft



Wrapek



Marhahúsos Shawarma

Pirított marinált bélszíncsíkokkal, zöldségekkel és libanoni savanyúsággal töltött shawarma, tahini-szósszal és hasáburgonyával.

—
5300 Ft



Falafel Wrap V

Frissen sült falafellel, paradicsommal és tahini-szósszal töltött wrap hasáburgonyával.

—
3500 Ft



Csirkehúsos Shawarma

Pirított marinált csirke, savanyú uborkával, káposztával és fokhagymaszósszal töltött shawarma hasáburgonyával.

—
4500 Ft



Kérésre



Vegetáriánus



Vegán



Laktózmentes



Gluténmentes

Az árak az ÁFÁ-t tartalmazzák. A feltüntetett árakra 12% szervizdíjat számolunk fel.
Allergia: néhány étel allergén hatású hozzávalókat tartalmazhat.
Szükség esetén forduljon hozzánk bizalommal.



Desszertek



Mozata Mhalabieh V GF

Klasszikus libanoni tejpuding sárgabarackkal és fahéjas almával.

—
1850 Ft



Layali Libnan V

A libanoni éjszakák hangulata pudingba öntve, mazsolával és málnával.

—
1850 Ft



Festkiyeh V GF

Libanoni tejpuding, édes pisztácia krémen, eperrel.

—
1950 Ft



Nutella Mana'eesh V

Amal ellenállhatatlanul édes, frissen sült libanoni laposkenyere Nutellával, banánnal, eperrel és porcukorral.

—
2850 Ft



Oum Ali V

Édes tejben áztatott croissant darabok, kókusszal, mazsolával és pisztáciával.

—
2100 Ft



Édes Rakakat V

Ellenállhatatlan tésztatekersek csokoládészósszal leöntve, datolyával, gyümölcsökkel, halvával és pisztáciával töltve.

—
1900 Ft



Kunefe V

Édes sajtkrém aprított tésztadarabok ölelésében, fűszeres cukorsziruppal és pisztáciával.

—
2200 Ft

Mozata Specialitások

**Korlátozott mennyiségben kapható, kérjük, érdeklődj munkatársainknál a kínálatról.*



Rose Cloud Cake V

Yasmin kedvenc könnyű és habos rózsás piskótája, amelyet finom tejszínhabbal van borítva, mindezt egy tejszínes rózsöntettel megkoronázva.

—
2400 Ft



Saffron Cloud Cake V

Irene kedvenc könnyű és habos sáfrányos piskótája, finom tejszínhabbal borítva, és krémes, sáfrányos mártással körítve.

—
2400 Ft

*Egy finom desszert
számára mindig
van hely!*

VG LF GF Kérésre

V Vegetáriánus VG Vegán LF Laktózmentes GF Gluténmentes

*Az árak az ÁFÁ-t tartalmazzák. A feltüntetett árakra 12% szervizdíjat számolunk fel.
Allergia: néhány étel allergén hatású hozzávalókat tartalmazhat.
Szükség esetén forduljon hozzánk bizalommal.*



Bistro . Bakery . Café
Párizsi utca 3
ZIP Code: 1052,
Budapest, Hungary
www.mozata.com

info@mozata.com
+36 70 389 2066

Contact our C.E.O. directly at
oussama@mozata.com