



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 öltönek 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 megízelve 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 megvendéghelhetünk 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**



Levesek



Csirkeleves Cérnametélttel LF

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

—
2350 Ft



Vöröslencse Krémleves V GF

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

—
2500 Ft

Saláták



Articsóka Saláta V VG LF GF

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

—
3600 Ft



Marinált Céklasaláta Feta Sajttal V GF VG LF

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

—
3750 Ft



Mentás káposztasaláta V VG LF GF

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

—
3400 Ft



Tabbouleh V VG LF GF

Apróra vágott, friss petrezselyemsaláta, bulgurral, paradicsommal, hagymával és citrussalajjal összeforgatva.

—
3600 Ft



Vöröslencsés Tabbouleh V VG LF GF

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

—
3650 Ft



Mozza Fattouch V VG LF GF

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

—
3500 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.



Hideg Mezzék



Hummusz V VG LF GF

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

2600 Ft



Padlizsán Moutabal V GF

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

2600 Ft



Töltött szőlőlevél V VG LF GF

Marinált rizzsel és apróra vágott zöldségekkel töltött szőlőlevelek.

2800 Ft



Pikáns Paprika Hummusz V VG LF GF

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

2750 Ft



Bejrúti Labneh V

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

2950 Ft



Mini Mezze Válogatás V

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

8000 Ft



Bazsalikom Hummusz V VG LF GF

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

2750 Ft



Tradicionalis Raheb V VG LF GF

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

2650 Ft



Cékla Moutabal V VG LF GF

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

2600 Ft



Muhammara V VG LF

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

2850 Ft

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



Vegetáriánus



Vegán



Laktózmentes



Gluténmentes

VG

LF

GF

Kérésre



Meleg Mezzék



Padlizsán Fatteh

Paradicsomos darált hús, grillezett padlizsánnal, libanoni kenyérlapokkal rétegezve, ghível leöntve.

3800 Ft



Csicseriborsó Fatteh V

Párolt csicseriborsó libanoni kenyérbölgökkel, labneh-val és ghível leöntve piritott fenyőmaggal megszórva.

3200 Ft



Batata Harra V VG LF GF

Enyhén csípős, fűszeres sült burgonyakockák.

2550 Ft



Sajttal töltött Rakakat V

Lágy sajtok zöldfűszeres egyvelege ropogós tésztatekerésben.

2700 Ft



Hummusz bel Lahme LF GF

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

3750 Ft



Falafel V VG LF GF Tarator Tahini Szósszal

Frissen sült falafel autentikus tarator szósszal és petrezselyemmel.

2650 Ft



Kibbeh LF

Fenyőmaggal és darált marhahússal töltött húsgolyó roppanásra sütve.

3900 Ft



Nakanek LF GF

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

3900 Ft



Lahme Ras Asfour bel Nah Nah LF GF

Autentikus citrusos gránátalma szószban piritott bélszíncsíkok.

3750 Ft



Citromos Garnéla Gombáva LF GF

Roppanós garnéla citrusos, fokhagymás, gránátalma szószban friss gombával.

4950 Ft



Csirkemáj LF GF Gránátalmaszósszal

Serpenyőben piritott csirkemáj, olívaolajjal és enyhén édes gránátalmaszósszal.

2850 Ft



Libanoni Foul V VG LF GF

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

3200 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.

*Tésztáink tejmentes változatban is elérhetőek.



Sajtmix Mana'eesh

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

—
3650 Ft



Lahm Bajeen Mana'eesh

Tradicionalis fűszerezésű, bárányhúsos libanoni lepény.

—
4000 Ft



Spenótos töltött Fatayer

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

—
3300 Ft



Za'atar Mana'eesh

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

—
3200 Ft



Krémés Labneh Mana'eesh

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

—
3600 Ft



Obada Fatayer

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

—
3600 Ft



Sajt és Za'atar Mana'eesh

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

—
3500 Ft



Cékla Mana'eesh

Zahra vibráló rózsaszín gyöngyöre! Édes, gazdag. Frissen sült libanoni laposkenyér Cékla Moutaballal, bébispennóttal, dióval, fekete olajbogyóval, feta sajttal és gránátalma szósszal.

—
3700 Ft



Mini Mana'eesh Válogatás

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

—
3700 Ft



Harra Mana'eesh

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

—
3400 Ft



Pesto Mana'eesh

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

—
3700 Ft

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



Vegetáriánus



Vegán



Laktózmentes



Gluténmentes

VG

LF

GF

Kérésre



Keleti Ételek



Paradicsomos Bulgur pirított 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 bárányszűk, grillezett zöldségekkel és sült krumplival.

9100 Ft



Bárányszűk keleti rizzsel

Egész bárányszűk fűszeres, darálthússal kevert rizzsel és diófélékkel.

9750 Ft

Köret

Bulgur	◆ 1400 Ft
Hasábburgonya	◆ 1400 Ft
Rizs	◆ 1300 Ft
Grillzöldségek	◆ 1700 Ft
Friss zöldségek	◆ 1500 Ft
Keleti Rizs	◆ 1700 Ft
Vegyes Savanyúság	◆ 1600 Ft



Fűszeres hasábburgonya fokhagymaszósszal

◆ 1900 Ft

Klasszikus sült burgonya za'atar fűszerkeverékkel ízesítve, fokhagymaszósszal.

Szószok

Thoum	◆ 800 Ft
Tarator Szósz	◆ 800 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% szervizdíjat számolunk fel. Allergia: néhány étel allergén hatású hozzávalókat tartalmazhat. Szükség esetén forduljon hozzánk bizalommal.



Grillek



Grillezett bárány nyárs LF GF

Faszénen sült füstös bárány nyárs, tahini-szósszal, fűszeres kenyérlepénnyel és hasábburgonyával.

—
6100 Ft



Mix Grill LF GF

Bárány, csirke- és fűszeres darált bárány nyárs, faszénen grillezve, tahini- és fokhagymaszósszal, fűszeres kenyérlepénnyel és hasábburgonyával.

—
10.150 Ft



Mix Grill tál két főnek LF GF

Bőséges adag két főnek!
Faszénen grillezett darált bárány nyárssal, shish taoukkal és kaftával. Paradicsomos bulgurral, tahini- és fokhagymaszósszal, fűszeres kenyérlepénnyel és hasábburgonyával tálalva.

—
18.500 Ft



Kafta LF GF

Faszénen grillezett fűszeres darált bárány nyárs tarator szósszal, enyhén csípős kenyérlepénnyel és hasábburgonyával.

—
5900 Ft



Arayes

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

—
5800 Ft



Shish Taouk LF GF

Faszénen grillezett csirkemell-nyárs fokhagymaszósszal, fűszeres kenyérlepénnyel és hasábburgonyával.

—
5700 Ft



Wrapek



Marhahúsos Shawarma

Pirított marinált bélszínsíkokkal, zöldségekkel és libanoni savanyúsággal töltött shawarma, tahini-szósszal és hasábburgonyával.

—
5650 Ft



Falafel Wrap V

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

—
3950 Ft



Csirkehúsos Shawarma

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

—
4950 Ft

VG LF GF Kérésre

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.



Vegetáriánus



Vegán



Laktózmentes



Gluténmentes



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