MANUSHES

SALADOS

MANUSHE CORDERO $200 NORMAL / $115 MINI
Manushe con carne de cordero en pasta de tomate.

MANUSHE TAWOOK $195 NORMAL / $110 MINI
Manushe de pollo orgánico marinado con jocoque y jitomates.

MANUSHE DE ALCACHOFA $195 NORMAL / $110 MINI
Manushe con mezcla de quesos gratinada, alcachofas y jocoque.

MANUSHE CHORIZO CON QUESO $185 NORMAL / $105 MINI
Manushe con mezcla de quesos gratinada y chorizo.

MANUSHE ACEITUNAS CON GRANADA $185 NORMAL / $105 MINI
Manushe con aceitunas negras kalamata y granada fresca.

MANUSHE QUESO MOZZARELLA $170 NORMAL / $100 MINI
Manushe con queso mozzarella gratinado.

MANUSHE ZAATAR $175 NORMAL / $95 MINI
Manushe con zaatar y melaza de granada.
agrega queso $40

MANUSHE SHAKSHUKA $185 NORMAL / $110 MINI
2 Huevos estrellados sobre pan libanés al horno, con salsa aromática de jitomate con especias, pimientos y semillas de mostaza.

ELIGE TUS TOPPINGS

Ajonjoli negro y blanco
Jitomate • Espinacas
Pepino

Hummus • Ajos confitados
$30 C/U

Salsa tarator:
Jocoque, tahine
ajo y comino

Huevo • Queso • Cordero
Chorizo • Alcachofa • Pollo
$40 C/U

DULCES

MANUSHE DE HIGOS $185 NORMAL / $105 MINI
Manushe de higos con nueces pecanas, tahine y miel de abeja.

MANUSHE DE MORAS Y MIEL $195 NORMAL / $115 MINI
Manushe de moras mixtas, requesón, tahine y miel de abeja.

MANUSHE DE PISTACHE $195 NORMAL / $115 MINI
Manushe de pistache y miel de abeja.

KOFTAHS

orden de dos koftahs de cordero (150 gr.),con mini pitas recién hechas

-hummus
-jocoque
-combinado
$ 225

**El gramaje indicado corresponde al peso antes de su cocción*

DESAYUNOS

LIBANESES

SHAKSHUKA $140
Huevos cocinados en salsa de jitomate, pimientos, especias y semillas de mostaza.

HUEVOS EN CAZUELA CON MINI PITAS $145
Dos huevos orgánicos y de libre de pastoreo, aceite de oliva, jocoque y zaatar.

MANU-LLETES $150
Dos manushes con cama de frijoles, queso gratinado y pico de gallo.

MANU TOAST BERRIES $80
Manushe con jocoque, berries y miel de abeja.

SERVIDOS TODO EL DÍA

ENSALADAS

BETABEL BADOUNES $145
Betabeles rostizados, servidos con un aderezo de perejil con ajo's confitados y melaza de granada, y sumac. Servido sobre una cama de lechugas orgánicas.

FATTOUSH $145
Mezcla fresca de lechugas, jitomate cherry, pepino en tiras, rábano en rebanadas (no picante), hojas de menta, cebolla morada, crutones de pan pita, sumac y aderezo de melaza de granada con menta.

DIPS + MEZZE

BABA GANOUCHE CON MINI PITAS $150
MUHAMMARA CON MINI PITAS $150
HUMMUS CON MINI PITAS $145
JOCOQUE SECO CON MINI PITAS $120
ACEITUNAS KALAMATA NEGRAS $85
ORDEN EXTRA MINI PITAS $35
BEIRUT BITES $350
Baba ganouche, muhammara, hummus y jocoque

GALLETAS

GALLETAS DE AVELLANA $45
Galletas rellenas de crema de avellana.

GALLETAS DE DÁTIL $45
Galletas rellenas de crema de dátil.

GALLETAS DE JENGIBRE Y SEVEN SPICES $45
Galletas rellenas de jengibre, cardamomo.

GALLETAS MINI DE MANTEQUILLA (10 pz) $50

GALLETAS DE ZAATAR CON PISTACHES $55
Mezcladas con zaatar, pistaches tostados y flor de sal.

GALLETA DE LIMON CON GLASEADO DE JOCOQUE $55
Mantequilla dorada, ralladura de limón amarillo y jocoque glaseado que la hace única.

GALLETA DE TROZOS DE CHOCOLATE $55
Mantequilla y chispas de chocolate amargo intenso mexicano.

PASTELITOS

PRALINÉ DE PISTACHE $50
Pasta filo con pistache, tahine y miel.

ROLLO DE CANELA $70
Nueces, glaseado de jocoque y mermelada casera de moras con cardamomo.

BROWNIE GLUTEN FREE $60
Con tahine, pistaches, sal y pétalos de rosa.

SCONE $65
Con mantequilla infusionada con earl grey, perfecto para acompañar cualquier bebida caliente. Presentado con mermelada de frutos rojos y cardamomo

Algunos platillos pueden contener alérgenos como gluten, nueces o lácteos. Consulte a su mesero.

Todos los precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA.

BEBIDAS

SOFT DRINKS

AGUA MINERAL $60
AGUA NATURAL $50
Embotellada
COCA COLA $40
GINGER BEER $65
KOMBUCHA $95
GOLDEN MILK LATTE $82
TARO LATTE $82
LIMONADA DE MENTA $55
FELIX SODA $55

✳ **BEBIDAS CON LECHE**
Entera • Deslactosada
LECHES VEGETALES $10
Almendra • Soya • Avena

CAFÉ

AMERICANO $55
AMERICANO FRÍO $55
CAPUCCINO $60 ✳
EXPRESSO $50
EXPRESSO GINGER $110
FLAT WHITE $55 ✳
LATTE $65 ✳
ICED LATTE $65 ✳
COLD BREW $65
Con cardamomo
✳ **COLD BREW LATTE** $70
CHEMEX $95
FRENCH PRESS $95
servicio de dos tazas

VINOS + CERVEZAS

VICTORIA $50
CORONITA $50
MODELO ESPECIAL $60
PACIFICO $50

TODOS CONTENTOS, ROSA $210 COPA / $1,040 BOTELLA
Malbec, Merlot, Rosa del Perú. Valle de Guadalupe, México

TODOS CONTENTOS, BLANCO $210 COPA / $1,130 BOTELLA
Sauvignon Blanc. Valle de Guadalupe, México

CANETTA $235 187 ML
Xatello, Macabello, Parellada. Cataluña, España

FLOW $245 COPA / $1,220 BOTELLA
Moscato. Peña del Bernal, México

LIGERITO MOGOR $230 COPA / $1,200 BOTELLA
Grenache y Cabernet. Valle de Guadalupe, México

TÉS

NEGRO

CEYLON PEACH $60
DIRTY CHAI LATTE $95
LAPSANG $60
MASALA CHAI LATTE $70

VERDE

GENMAI CHA $60
HOJICHA $60
HOJICHA POWDER $70
KUKICHA $60
MATCHA CEREMONIAL $80
SENCHA $70
VERDE ATL-COCOTLI $60

BLANCO

BLANCO $60
JASMINE SILVER NEEDLE $70

OOLONG

TI KUAN YIN $60

BEBIDAS CON LECHE
Entera • Deslactosada
LECHES VEGETALES $10
Almendra • Soya • Avena

TISANAS

TISANA MENTA PIPERITA $60
Refrescante y mentolado.

TISANA VAINILLA $60
Dulce y suave, sin cafeína.

TISANA BONITA $60
Floral y ligera.

TISANA CHAMO K'AMO $60
Floral y relajante.

TISANA LULLABY $60
Suave y relajante.

MIEL DE AZHAR
Veracruz, México

DÁTILES
Sonora, México

CAFÉ
Oaxaca
Veracruz, México
Chiapas

AGUA DE ROSAS
Líbano

MANTEQUILLA
Nueva Zelanda

PIPARRA
España

LABNEH
De la casa

KOMBUCHAS
CDMX, México

Sri Lanka
India
China
Egipto
Japón
TÉ

PETALOS DE ROSA:
Turquía

GINGER BEER
CDMX, México

ACEITUNAS
España
Zaragoza

TAHINE
Guanajuato, México

EN MANÚ CONTAMOS CON PROVEEDORES E INGREDIENTES DE LA MÁS ALTA CALIDAD

SUMAC
Jordania

GRANADA
México y USA

HUEVOS
EDOMEX, México

PETALOS DE ROSA:
Turquía

ALCACHOFAS
España

Valle de Guadalupe
México
ACEITE DE OLIVA

MANÚ

BOCADO LIBANÉS

ZAATAR
Líbano

AGUA DE AZAHAR
Líbano

Veracruz, México
SALSA MACHA

QUESOS
México
Chihuahua
Hidalgo

MELAZA DE GRANADA
Jordania

Nuestros manushes son elaborados al momento
a partir de ingredientes tradicionales, masa ligeramente fermentada
y recetas de medio oriente adaptadas al paladar mexicano.

LUN – MIER: 8AM A 8PM
JUE – SÁB: 8AM A 9PM | DOM: 9AM A 3PM

Servicio no incluido | Todos nuestros precios incluyen IVA