

monot

restaurant lounge 

GOURMET

DIE LIBANESISCHE KÜCHE

Sag mir was du isst und ich sage dir wer du bist.

Die Begegnung der Kulturen und Religionen, die Nähe zwischen Meer und Bergen und die Gastfreundschaft haben die libanesisische Küche kreiert.

Die berühmten MEZZE, ein grosser Auswahl kleine Vorspeisen, bis mehr als 40 verschiedene, machen Jede Mahlzeit zu einem Fest.

Die Mischung aus süss und salzig, bitter und mild, heiss und kalt, liefern die anspruchsvollsten Gerichten mit unendlichem Reichtum für Vegetarier und Fleischliebhaber.

DAS RESTAURANT LE MONOT IN BINNINGEN Gewährleistet Ihnen frische Zutaten, denn zweimal pro Woche werden die Gewürze das Gemüse und das Fleisch eingekauft.

Die Libanesen bestellen mehrere Gerichte und schöpfen aus den servierten Mahlzeiten selbst. Gegessen wird mit Gabel und Messer sowie direkt mit dem Fladenbrot.

Das ganze Team des Restaurants wünscht Ihnen „en Guete“. Wenn es Ihnen schmeckt, dürfen Sie sich mit „Tayeb Ktir“ bedanken. Was so viel wie „es schmeckt ausgezeichnet“ heisst.

Restaurant Le MONOT
Schmidlihof 3, 4102 Binningen / BL
Tel: 061 421 02 40
info@lemonot.ch
www.lemonot.ch

MEZZE KALT MEZZE COLD

1. **V+** HUMMOS 9.50

Pürierte Kichererbsen
mit Tahina und Zitronensaft

Puree of chick peas with Tahina and lemon juice

2. **V+** MUTABAL (BABA GHANOUJ) 10.50

Gegrillte Auberginen mit
Tahina und Zitronensaft

*Puree of grilled aubergine with
Tahina and lemon juice*

3. **V** LABNEH 8.50

Zazikki mit Knoblauch und Thymian

Zazikki with garlic and thyme

4. **V+** WARAK ENAB 8.50

Weinblätter gefüllt mit Reis,

Tomaten und Petersilien gekocht mit
Olivenöl

*Grape vine leaves filled with rice,
tomato and parsley cooked in olive oil*

5. **V+** MAKDOUS 8.50

Baby-Auberginen, gefüllt
mit Walnuss und Knoblauch

*Baby aubergines stuffed
with walnut and garlic*

6. **V+** FATTUSH 9.50

Gemischter Salat mit Kräutern,
geröstetes libanesisches Brot,

Essig & einem Hauch von Knoblauch

*Mixed salad with herbs,
toasted Lebanese bread
vinegar & a touch of garlic*

7. **V+** TABOULE 10.50

Petersilie, Weizenschrott, Tomaten, Zwiebeln,
Minze, Zitronensaft und Olivenöl

*Parsley, crushed wheat, tomatoes,
onion, lemon juice, olive oil*

MEZZE WARM

8. V+ FALAFEL 9.50

Frittierte Bällchen aus pürierten Bohnen, Kräutern, Knoblauch und Gewürzen
Deep-fried balls of mashed beans, herbs, garlic and spices

10. AWARMA 15.50

Kichererbsen-Püree (Hummos) serviert mit Lammfleisch
Puree of chick peas served with lamb meat

12. KEBBEH KRASS 11.50

Rindfleisch gehackt mit Weizenschrot gefüllt mit Kalbfleisch und Pinienkerne
Beef and cracked wheat shell filled with minced veal and pine kernels

14. V SAMBOUSSAK JIBNEH 11.50

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Käse und Petersilie
Pastry stuffed with cheese and parsley

16. V RIKAKAT BEL JEBNEH 11.50

Knusprige Rollen gefüllt mit Käse
Crispy rolls filled with cheese

9. V+ FOUL MOUDAMMAS 11.50

Favabohnen geschmort in Tomaten, Knoblauch und Olivenöl
Fava beans simmered in tomatoes, garlic and olive oil

11. V+ BALILA 11.50

Ganze Kichererbsen mariniert mit Zitronen Knoblauch und Olivenöl
Whole chick peas marinated in lemon garlic and olive oil

13. V FATAYER 10.50

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Pinienkerne
Pastry stuffed with spinach and pine nuts

15. SAMBOUSSAK LAHME 12.50

Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch und Pinienkernen
Pastry stuffed with Beef and pine kernels

20. SFEEHA 12.50

Teigtasche gefüllt mit Hackfleisch, Tomaten, Zwiebeln und Pinienkernen
Pastry stuffed with minced beef, onions and pine kernels and garlic

HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

22. MONOT ROYAL 39.00 / Pro Person
Ab 2 Personen / from 2 person
7 verschiedene MEZZE, Grill Platte
7 different MEZZE with grilled plate

22+.ROYAL VEGETARISCH ODER V+
39.00 / Pro Person
7 verschiedene MEZZE, Hauptgericht
7 different MEZZE, Main Dish

24. MONOT Street 27.00
Grill mix Teller
Lamm, Rind und Poulet
mit Reis, Hummos und Taboule

26. V+ FALAFEL Teller 21.00
Falafel Bällchen, serviert mit Hummos
und Taboule
*Falafel balls, served with Hummos
and Taboule*

31. CASTALETTA 34.00
Lammkotletten grilliert serviert mit Hummos
und Salat und Reis.
*Grilled and cooked lamb cutlet flambéed with
red wine, served with Hummos and salad*

32.RIESENCREVETTEN 37.00 / Pro Person
KING PRAWNS
Ab 2 Personen / from 2 person
Gebraten in Koriander, Tomaten, Petersilie
und Knoblauch serviert mit Salat und Reis
*Fried in coriander, tomato, parsley and garlic
served with salad or rice*

23. MONOT QUEEN 32.00 / Pro Person
Ab 2 Personen / from 2 person
5 verschiedene MEZZE, Grill Platte
5 different MEZZE, grilled plate

23+. QUEEN VEGETARISCH ODER V+
32.00 / Pro Person
5 verschiedene MEZZE, Hauptgericht
5 different MEZZE, Main Dish

25. V MONOT VEGi oder Vegan 23.00
Hummos, Mutabbal, Taboule, Fatayer,
Warak Enab, Falafel

27. KINDER MENÜ 17.00
Poulet oder Lammspiessli
mit Pommes oder Reis und Salat

**GEKOCHT IM TOPF
ODER AUS DEM OFFEN**
COOKED IN THE POT OR IN THE OVEN

33. V+ BAMIAH 23.00

Okraschotten gekocht in Tomatensauce,
Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie serviert mit
Reis

*Ocra cooked with tomato sauce,
onions, garlic and parsley served with rice*

35. Scheikh el Mehshi 29.00

Aubergine gefüllt mit Rindfleisch und
Pinienkernen in Tomatensauce serviert mit Reis

*Eggplant stuffed with beef and pine nuts
served in tomato sauce with rice*

34. MLOUKHIEH (Corchorus olitorius) 23.00

gekocht mit Poulet, Koriander und Knoblauch,
serviert mit Reis

*Jew's Mellow cooked with chicken,
coriander and garlic, served with rice*

EMPFEHLUNG VOM CHEF
RECOMMENDATION FROM THE CHEF

17. JAWANEH 12.50

Grillierte Poulet Flügeln
mariniert in Zitronensaft und Knoblauch
flambiert mit Wein

*Grilled Chickenwings marinated
in lemon and garlic flambeed with wine*

18. V+ BATATA HARRA 12.50

Kartoffeln mit Koriander,
Knoblauch und Zitronensaft

Potatoes with coriander, garlic and olive oil

BEILAGEN *SIDE ORDERS*

37. **V+** LIBANESISCHER SALAT 10.50

LEBANESE SALAD

Kopfsalat, Tomaten, Petersilie

Gurken & Zwiebeln

Lettuce, tomatoes, parsley, cucumber & onions

38. **V+** REIS 6.50

39. POMMES FRITES *FRENCH FRIES* 6.50

40. **V+** ARABISCHER SALAT 10.50

ARABIC SALAD SPICY

Kopfsalat, Tomaten, Petersilie und Zwiebeln

mit scharfem Dressing

Lettuce, tomatoes, parsley and onions with spicy dressing

V Vegetarisch / Vegetarian

V+ Vegan

Achtung einige unsere Gerichte beinhalten Nüsse Falls Sie Allergier sind bitte informieren Sie uns.

Please note, some of our dishes contain nuts, if you are allergies please inform us

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices in CHF incl. TVA
Fleischdeklaration / meat declaration:

Lamm/ Lamb aus Neuseeland

Rind / Beef aus der Schweiz

Poulet / Chicken aus der Schweiz, Brasilien