mezze mezze mezze

Mezze Chef's Choice
per person - € 28,00

SMALL BITES

Unsere Mezze werden im Tapas-Style serviert:

LABAN BIL-NA'NA & SARDIN 9,50
Hausgemachte Knoblauch-Minze-Labneh mit knusprig frittierten Sardinen und frischem Kräuter-Pesto
Homemade garlic & mint labneh with crispy fried sardines and fresh herb pesto

HUMMUS BIL-SUCUK 7,80
Cremiger Hummus mit würziger türkischer Sucuk und eingelegten roten Zwiebeln
Creamy hummus with spicy Turkish sucuk and pickled red onions

HUMMUS & FALAFEL 7,80
Hausgemachter Hummus mit knuspriger Falafel und eingelegtem Gemüse
Homemade hummus with crispy falafel and assorted pickled vegetables

MUHAMMARA BIL-HALLOUMI 7,80
Muhammara aus gerösteter Paprika, Walnuss und Pistazie mit gegrilltem Halloumi und Pistazien-Dukkah
Roasted pepper, walnut & pistachio muhammara with grilled halloumi and pistachio dukkah

MUTABAL PUMPKIN 8,90
Gerösteter Kürbis mit Rote-Bete-Kaviar
Roasted pumpkin with beetroot caviar

ARTICHOKE GLOW 8,80
Artischocken mit frischen Kräutern, Zitrone und veganer Frischkäsecreme
Artichokes with fresh herbs, lemon and vegan cream cheese

STARTER

BATINJAN MASHWI 10,60
Halbe gegrillte Aubergine mit mediterranem Gemüse und hausgemachtem Baba Ghanoush
Half grilled aubergine with Mediterranean vegetables and homemade baba ghanoush

KOFTA BIL-BANDORA 13,90
Lang geschmorte orientalische Fleischbällchen mit Zwiebeln und Paprika in karamellisierter Tomatensauce
Slow-cooked oriental meatballs with onions and peppers in a caramelised tomato sauce

CARROT AFFAIR 13,20
Süßlich geröstete Karotten mit Labneh und Olivensalat
Sweet roasted carrots with labneh and olive salad

CARAMELISED PUMPKIN 13,20
Karamellisierter Kürbis mit Labneh und knusprigem Sesam
Caramelised pumpkin with labneh and crispy sesame

TUNA TAHINI PONZU 17,20
Thunfisch in Sashimi-Qualität mit Sesam, cremigem Tahini und orientalischer Ponzu-Sauce
Sashimi-grade tuna with sesame, creamy tahini and oriental ponzu sauce

KIBBEH BATATA – € 16,80
Vegane Kibbeh - Bulgur-Kartoffelbällchen, gefüllt mit orientalischem Gemüse, serviert mit cremigem Hummus
Vegan kibbeh – bulgur and potato balls filled with oriental vegetables, served with creamy hummus

LEVANTINE SHARING EXPERIENCE

5 Mezze. 2 Main Dishes. 1 Dessert.

One table. Different flavors. One shared experience.

MENU ZUM TEILEN – € 47,00 PRO PERSON AB 2 PERSONEN

from east with LOVE

MAIN COURSE

BEEF SHISH KEBAB – € 28,50
Honey-Harissa-glasiertes Rindfleisch mit Tahina, Tomate & Sumac
Honey-Harissa glazed beef with tahina, tomato salad, sumac onions.

FISH OF THE DAY
GREEN TAHINI – € 30,80
Fisch des Tages mit grünem Tahini, gegrillten Trauben und Fenchelsalat.
Fish of the day with green tahini, grilled grapes and fennel salad.

MUJADDARA LAMM – € 26,90
Syrisches Linsengericht mit karamellisierten Zwiebeln, hausgemachter Tomatensauce und in Knoblauch und Olivenöl gerösteten Lammbällchen.
Syrian lentil dish with caramelized onions, homemade tomato sauce and lamb meatballs roasted in garlic and olive oil.

CHICKEN KATAIFI – € 26,80
Knuspriges Hähnchen mit Blumenkohlcreme, Kataifi und Granatapfel-Jus.
Crispy chicken with cauliflower purée, kataifi and pomegranate jus.

CABBAGE NOIR – € 22,80
Tief karamellisierter Spitzkohl mit Miso-Granatapfel-Glasur, Sesamcreme und knusprigen Kichererbsen.
Deeply caramelised pointed cabbage with miso-pomegranate glaze, sesame cream and crispy chickpeas.

BEEF TARTAR – € 24,80
Unser Beef Tartar aus handgeschnittenem Rindfleisch & levantinischem Dressing.
Our beef tartare made with hand-chopped beef and homemade Levantine dressing.

PUMPKIN AFTER DARK – € 22,80
Ofenkürbis mit Tahini-Butter, Salbei, Granatapfel und Haselnuss.
Roasted pumpkin with tahini butter, sage, pomegranate and hazelnut.

DESSERT

SHAAR EL BANAT – € 9,40
Eis, Datteln, Halva und gerösteten Nüssen

CHEESECAKE À LA YAZZOON – € 8,90
Hausgemachter Cheesecake nach Art des Hauses

CRÈME BRÛLÉE KARDAMOM – € 8,90

UNSERE QUALITÄT
100 % hausgemacht alle unsere Speisen und Produkte werden mit viel Liebe hausgemacht.
Unser Fleisch und unsere verwendeten Produkte stammen zu 100 % aus Österreich.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Kellner bzw. unser Servicepersonal. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

YAZZOON

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Römerquelle Mineralwasser		
Prickelnd | Still	0,75	6,40
Soda Zitrone | Holunder		
	0,33 —	3,90
	0,50 —	4,90
Coca cola | zero		4,90
Red Bull Organic | Classic		4,50
Rauch Fruchtsaft		
	0,33	4,50
gespritzt	0,50	4,90
Richard Eistee		4,50
Homemade Eistee	0,50	5,90
Hauswasser	0,75	2,20

HEISSGETRÄNKE

Vegan Hafermilch	0,50
Espresso —	3,90
Espresso Macchiato	4,30
Doppelter Espresso	5,40
Café Crème	4,70
Cappuccino	4,90
Latte Macchiato	5,50
Kardamom Latte	5,90
Chai Latte	5,90
Tee verschiedene Sorten	4,50

BIER

Trumer Helles vom Fass	0,33	4,90
Franziskaner Weissbier	0,33	4,90
Radler	0,33	4,90
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,33	4,50

SPARKLING

YAZZOON Spritz	8,40
Aperol Spritz	8,40
Gurkenspritzer	7,90
Spritz Spritz	8,90
Amaretto, Red Bull Summer Edition, Prosecco	
Lillet Purple Berry oder 0 %alk	8,90
Lillet, Purple Berry, Beeren, Limette, Rosmarin	
Rosato	
Ramazzotti aperitivo Rosato, Weis wein, Soda,Orange	
Aperitivo Arancia 0% Tonic	
Ramazzotti Aparitivo Arancia 0%, Tonic, orange	
Passionsfrucht Aperol Spritz	8,80
Aperol, Prosecco, Passionsfruchtpüree	

ALKOHOLFREI SPARKLING

Green Garden —	6,40
Gurke, Basilikum, Limette	
Jasmin Lover —	6,40
Jasmin, Minze, Limette, Litschi	

OFFENE WEINE

Gelber Muskateller —	6,80
Gross & Gross	
Sauvignon Blanc Jakobi	6,80
Gross Jakobi	
Grüner Veltliner Terrassen	6,80
Jurtschitsch	
Blanc de Blancs	7,40
Chateau Ksara Libanon	
Merlot Rust	6,80
Günther & Regina Triebaumer Rust	
The Butcher Blaufränkisch	7,40
Weingut Schwarz	

YAZZOON

BAR

COCKTAILS

Cosmopolitan 13,90
Vodka, Triple Sec, Limette, Cranberry

Negroni 12,50
Gin, Campari, roter Vermouth

Don't forget to „Remember" your name 13,90
Tequila, Malibu, Pfirsichsaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

Caipirinha 11,90
Cachaça, Rohrzucker, Limette, Sodawasser

East 8 Hold Up 13,90
Vodka, Aperol, Ananassaft, Limettensaft, Passionsfruchtpüree

Bahama Mama 14,90
Rum, Zitronensaft, Kokoslikör, Orangensaft, Ananassaft, Grenadinesirup

Espresso Martini 14,90
Vodka, Espresso, Kaffeelikör

Porn Star Martini 16,70
Vodka, Passoa, Vanillesirup, Limettensaft, Passionsfrucht, Champagner

Vermouth Tonic 10,20
Roter Vermouth, Tonic Water, Orangenzeste

1001 Night Arak 10,50
Arak, Rohrzucker, Limette, Minze, Sodawasser

Cuba Libre 11,90
Rum, Limette, Cola

Pina Colada 12,50
Rum, Ananassaft, Kokoscreme

Blue Yazzoon 10,90
Gin, Zitronensaft, Blue Curaçao

MOCKTAILS

Strawberry Mint 7,50
Beerenpüree, Minzpüree, Sprite

Marry With Berry Mojito 8,00
Beeren, Minze, Limette, Beerenpüree

Cool Kiss 7,50
Ananassaft, Kokospüree, Grenadine

GIN & TONIC

Monkey 47 14,00
Tanqueray 10,50
Hendrick's 11,90
Gin Mare 12,90

SHOTS

Ask for special