



LEBANESE RESTAURANT

TAKE AWAY MENU

Rue de Lausanne 121, 1202 Genève
reservations@azarandco.com
www.azarandco.com

022 731 17 89

We prepare our dishes with strict hygiene following the latest instructions from GastroSuisse in collaboration with OSAV and OFSP and delivered with our care or with our delivery partner.

Tous nos mets sont préparés en respectant les règles d'hygiène les plus strictes suivant les ordonnances de GastroSuisse en collaboration l'OSAV et l'OFSP et livrés avec nos soins ou avec nos partenaires





AZAR & CO.

Azar & co, a traditional Lebanese restaurant, invites you to order and enjoy Lebanese-inspired cuisine prepared by our chef Elias Azar at your home. Grandma's recipes with cardamom spices, cumin, saffron. Our refined and rich mézès will satisfy everyone including vegetarians and vegans. We are waiting for your order to make you discover all the charm of Eastern hospitality.

CHEF ELIAS AZAR

Born in Byblos - Jbeil, Lebanon, Elias Azar moved to Paris at his early age, starting his career as a Lebanese Chef, received some recognition with the famous Fakhredin et Pavillon Noura, Paris. In May 1995, Chef Azar arrived in Geneva to open Arabesque in Hotel President Wilson which he received numerous awards and international recognition for his culinary delights. In February 2018, the Chef Azar and his associate decided to open Azar & Co with a focus on Lebanese-inspired cuisine with the highest quality of ingredients and taste.

MEZZE FROID

COLD STARTER

TABBOULI (Chf 15)

Tomates, blé concassé, persil, menthe, citron, huile d'olive et oignons.

Tomatoes, cracked wheat, parsley, mint, lemon, olive oil and onions.

HOMMOS (Chf 14)

Purée de pois chiches avec crème de sésame, citron

Chickpeas puree with sesame oil and lemon

HOMMOS BAYROUTI (Chf 14)

Purée de pois chiches au citron et persil avec piment Cayenne

Chickpeas puree with lemon , parsley and Cayenne pepper

MOUTABBAL D'AUBERGINES (Chf 14)

Purée d'aubergines, crème de sésame, citron

Eggplant puree, sesame cream and lemon

FEUILLES DE VIGNE WARA KENAB (Chf 14)

Feuilles de vigne farcies de riz, tomates, persil et oignons

Wine leaves stuffed with rice, tomato, parsley and onions

MOUSSAKAA (Chf 14)

Aubergines, tomates pelées, pois chiches, ail et oignons.

Baked season eggplants , peeled tomatoes , chickpeas, garlic and onions

CHANKLICHE (Chf 15)

Fromage de brebis au thym, oignons écrasés, tomates, persil et huile d'olives.

Ewe cheese with thyme, crushed onions, tomatoes, parsley and olives oil

LABNE (Chf 14)

Fromage blanc de lait caillé de vache avec ou sans ail ou thym

Curd cheese with or without garlic or thyme

SALADE D'AUBERGINES (Chf 15)

Aubergines grillées, tomates, oignons, persil et huile d'olive.

Grilled eggplants, tomatoes, onions, parsley and olive oil

LABAN CONCOMBREE (Chf 12)

Yaourt frais, concombre et menthe séchée.

Yoghurt, cucumber and dried mint

MOUDARDARA (Chf 14)

Lentilles, riz, oignons frits.

Lentils and rice topped with fried onions.

LOUBIE BEL ZEIT (Chf 14)

Haricots verts à l'huile d'olive et tomates pelées, oignons, ail

green beans with olive oil and peeled tomatoes

SAMAKE HARRA SANS POISSON (Chf 14)

Ratatouille: poivrons rouges, piments verts, coriandre, ail, oignons, tomates et pignons

Ratatouille : red peppers, hot green peppers, coriander, garlic, onions, tomatoes and pine-nuts

BAMIA BEL ZEIT (Chf 16)

Gombos à l'huile d'olive, tomates pelées, oignons et coriandre

Okras in olive oil, peeled tomatoes, onions and coriander

SALADE DES TOMATES (Chf 14)

Tomates, oignons et menthe

Tomato, onions and mint

SALADE ORIENTALE (Chf 14)

Tomates, laitue, concombre, persil, radis, citron et huile d'olive

Tomatoes, lettuce, cucumber, parsley, radish,lemon and olive oil

SALADE FATTOUCHE (Chf 15)

Salade de crudités, pain libanais grillé, soumac

Mixed salad served with grilled pita bread and soumac

BASTORMA (Chf 17)

Viande de boeuf séchée aux épices libanaises

Dry beef with Lebanese spices

ENTRÉES CHAUDS HOT STARTERS

KEBBE NAYE OU FRAKE NAYE (Chf 25)

Viande d'agneau crue, blé concassé, oignons, huile d'olive OU

Kebbe Naye avec menthe, cumin, cannelle et persil.
Lamb tartare, crushed wheat, onions. olive oil OR
Kebbe Naye with mint, cumin,
cinnamon and parsley

KAFTA NAYE OU HABRA NAYE (Chf 27)

Tartare d'agneau épicé, persil et oignons, ou tartare d'agneau et cannelle
Spiced lamb tartare ,parsley and onions , or lamb tartare and cinnamon



MEZZE FROID | COLD STARTER

Tabouli, Hommos, Labne, Samakeharra, Salade d'aubergine

FATAYERS (Chf 14) *

Chaussons aux épinards et citron
Baked spinach pastry and lemon

FALAFEL (Chf 14) *

Boulettes de fèves et pois chiche avec crème de sésame
Fava bean and chick peas croquettes served with
sesame cream

FOUL MOUDAMAS (Chf 13)

Fèves mijotées servies avec tomates, ail et huile d'olive
Simmered fava beans served with tomatoes, garlic and
olive oil

HOMMOS BALILA (Chf 13)

Pois chiches entiers , citron , ail, cumin et huile d'olive
Chickpeas, lemon, garlic, cumin, and olive oil

HOMMOS KAWARMA (Chf 15)

Purée de pois chiches, agneau haché et pignons
Chickpeas puree, sautée mince lamb and pine nuts

MANAKICH BEL ZAATAR (Chf 14)

Pizza libanaise au thym
Lebanese pizza flavoured with thyme

MANAKICH AUX FROMAGES (Chf 16)

Pizza libanaise aux trois fromages grillée au four.
Lebanese three-cheese pizza baked in the oven

KELLEGE GRILLE (Chf 15)

Pain Libanais farci au fromage halloumi, tomates,
menthe
Pita bread stuffed with halloumi cheese, tomatoes,
and mint

SAMBOUSSIK FROMAGE (Chf 13) *

Chaussons de fromage feta et halloumi avec menthe
et persil
Baked feta and halloumi cheese pastry with mint and
parsley

SAMBOUSSIK VIANDE (Chf 15) *

Chaussons de viande avec pignons et oignons
Baked meat pastry with pine-nuts and onions

CIGARES AUX LEGUMES (chf 13) *

Mélange de légumes avec feuilles de brick
Mixed vegetables in pastry sheets

CIGARES AU FROMAGE (chf 13) *

Fromage feta et halloumi et menthe et persil avec
feuilles de brick
Feta and halloumi cheese with mint and parsley in
pastry sheets

LAHM BI AJINE (Chf 14)*

Pizza libanaise à la viande, tomates, oignons et pi-
gnons en petit carré
Squared lebanese pizza with meat, tomatoes, pine-
nuts and onions

KEBBE BOULETTES (Chf 16) *

Boulettes de viande farcies aux pignons et oignons
Meat balls stuffed with pine-nuts and onions

FOIES DE VOLAILE (Chf 15)

Marinés et flambés au citron, ail
Marinated chicken livers flambeed in lemon and
garlic

AILES DE POULET (Chf 14)

Grillées ou frites, marinées à l'ail et au citron
Chicken wings marinated in lemon and garlic, char-
coal grilled or fried

SOJOK (Chf 14)

Saucisses de boeuf et d'agneau au cumin et ail
Beef and lamb sausages with cumin and garlic

MAKANEK (Chf 15)

Saucisses de boeuf et d'agneau aux sept épices, frites
ou grillées
Beef and lamb sausages with seven spices, grilled or
fried

ARAYESS (Chf 15)

Pain Libanais farci de viande d'agneau hachée et
pignons cuit au charbon de bois
Pita bread stuffed with minced lamb and pine-nuts
grilled over charcoal

* 4 pcs

HOMMOS BEL LAHME (Chf 18)

Purée de pois chiches, viande d'agneau émincée,
sautée avec pignons
Chickpea puree with thinly sliced pan-fried lamb
pine-nuts

HOMMOS CHAWARMA (Chf 18)

Purée de pois chiches et chawarma chaud
Chickpea puree with warm chawarma

SOUPE AUX LEGUMES

Chf 12

Vegetable soup

SOUPE AUX LENTILLES

Chf 12

Lentilles soup



ENTRÉES CHAUDS | HOT STARTERS

Falafel, cigares aux fromages, samboussik viande ,
fatayer, lahm bi ajin

FORFAIT DÉJEUNER LUNCH PACKAGE



LUNCH BOX KAFTA**

Chf 30

3 assortiments de mezze froid, 1 brochette d'agneau
Kafta servis avec du riz

3 kinds of cold mezze, 1 skewer of lamb Kafta, served
with rice



LUNCH BOX CHICHE TAOUCK**

Chf 28

3 assortiments de mezze froid, 1 brochette de poulet
Chiche Taouck, servis avec du riz

3 kinds of cold mezze, 1 skewer of Chicken Chiche
Taouck



LUNCH PACKAGE FALAFEL**

(Vegetarian/Vegan)

Chf 27

3 assortiments de mezze froid, 3 pièces de Falafel

3 kinds of cold mezze, 3 pieces of Falafel

**inclus 1 boisson aux choix (coca cola, coca zero,
eau minérale ou eau minérale gazeuse)

include 1 choice of drink (coca cola, coca zero,
mineral water, sparkling water)

PLAT PRINCIPALE*

MAIN COURSE

KAFTA GRILLE (Chf 34)

Brochettes à la viande hachée, persil, oignon
Ground meat skewers with parsley and onions

BROCHETTES D'AGNEAU (Chf 36)

Agneau en broche, grille au feu de bois
Skewered lamb, charcoal

CHICHE TAOUCK (Chf 32)

Brochettes de poulet marinées au citron, huile et ail
Chicken skewers marinated in lemon, olive oil and garlic

MIXED GRILL (Chf 38)

Brochettes d'agneau, kafta grillé et chiche taouck
Lamb skewers , grilled kafta and chiche taouck

COTELETTES D'AGNEAU (Chf 38)

Côtelettes d'agneau marinées et grillées
Grilled marinated lamb cutlets

POULET GRILLE (Chf 34)

Demi-poulet désossé, mariné au citron et ail
Grilled half boneless chicken marinated in lemon and garlic

KAFTA KHACKHACH (Chf 34)

Viande hachée, tomates, épices
Minced lamb with tomatoes and spices

KEBBE AU FOUR (Chf 32)

Blé concassé et viande battue, farcis de viande hachée et pignons, servi avec laban concombre
Crushed wheat and stuffed meat with minced lamb and pine-nuts, served with laban cucumber

CHAWARMA VIANDE (Chf 38)

Viande d'agneau et veau marinée, émincée et rotie à la broche, servie avec crème de sésame
Marinated minced lamb and veal spit-roasted, served with sesame cream

FILET DE ROUGET (Chf 38)

Filets de rouget grillés ou frits au citron
Grilled or fried red mullet fillets with lemon

FILET DE LOUP (Chf 38)

Filets de loup grillés ou frits
Grilled or fried sea bass fillets

FILET DE DAURADE (Chf 36)

Filets de daurade frits ou grillés
Grilled or fried sea bream fillets

CREVETTES (Chf 39)

Crevettes grillées ou provençales avec ail et coriander
Grilled prawns or à la provençale prawns with garlic and coriander

RIZ BLANC (Chf 10)

Riz basmati et beurre
Basmati rice and butter

RIZ VERMICELLE (Chf 12)

Riz, vermicelles et beurre, à la vapeur
Rice, vermicelli and butter, steamed

*Tous nos plats de poisson sont servis avec du riz ou des légumes selon votre choix
All our fish dishes are served with rice or vegetables as per your choice



MIXED GRILL

Brochettes d'agneau, kafta grille et chiche taouck
Lamb skewers with grilled kafta and chiche taouck

DESSERTS

OSMALLIEH (Chf 12)

Cheveux d'ange avec crème spécialité
Angel's hair with special cream

KANAFE AU FROMAGE (Chf 15)

Mélange de cheveux d'ange et semoule aux fromages,
servi chaud
Angel's hair, semolina with cheese, served warm

AICHE AL SARAIL (Chf 14)

Pain caramélisé, crème spécialité, amandes et fruits
secs
Caramelised bread, cream almonds, and dried fruits

MOUHALABIEH (Chf 12)

Fran Libanais, lait, sucre
Lebanese pudding, milk and sugar

BAKLAWA (Chf 16)

Feuilleté avec noix, pignons et pistaches
Puff pastry with walnuts, pine-nuts and pistachios

HALAWET EL JEBNEH (Chf 14)

Mozzarella, semoule, sucre et crème
Mozzarella, semolina, sugar and cream

KATAYEF KACHTA (Chf 12)

Crêpes Libanaises, crème spécialité
Lebanese pancakes with cream

KATAYEF AUX NOIX (Chf 12)

Crêpes Libanaises, farcies aux noix
Lebanese pancakes stuffed with walnuts

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS (Chf 15)

Sélection de fruits coupés
Selection of sliced fruits

SELECTION DE PATISserie LIBANAIS (Chf 18)

Sélection de dessert Libanais
Selection of Lebanese dessert



AICHE AL SARAIL

Pain caramélisé, crème spécialité, amandes et fruits
secs
Caramelised bread, cream almonds, and dried fruits



< les mets proposés sur cette carte et qui ne pas sont signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC) , Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food >