



mazaya

قائمة الطعام

MAZAYA

طعم التاريخ



يُرجى تقديم الطلبات عند الكاشير

كل لقمة تأخذك عبر الزمن

يعتقد معظم الناس أنهم يتناولون مجرد وجبة.
لكن الحقيقة مختلفة: كل طبق في قائمتنا هو رحلة مصغرة عبر
العصور.
تغمض عينيك، فتتسلل إلى حواسك نكهات أزقة الشرق الأوسط القديمة،
وتقاليده، وحكاياته.
كل طبق يروي قصته الخاصة – فأنت لا تكتفي بالتذوق، بل تصبح جزءاً
من هذه القصة.
لا تنتظر... دع كل لقمة تأخذك في رحلة يمكنك اكتشافها مراراً
وتكراراً.
طبقة بعد طبق.
هل أنت مستعد لخوض هذه الرحلة وتذوق التاريخ بلسانك؟

العناوين



Krupnicza 22
TEL. 731 337 887

Legionów Józefa Piłsudskiego 2
TEL. 731 337 550



يحتوي على
غلوتين



يحتوي على
مشتقات الحليب



يحتوي على
مكسرات



كل يوم سبت... أمسية رومانسية على ضوء الشموع

استمتع بأمسيات استثنائية في مكانك المفضل،
ابتداءً من الساعة 6 مساءً خلال موسم الخريف والشتاء

أمسيات الرقص الشرقي كل أربعاء مساءً

استمتعوا كل يوم أربعاء في مطعم مزايا :

نكهات الشرق الأوسط ورقص شرقي، ابتداءً

من الساعة 6 مساءً. العنوان:

KRUPNICZA 22



مقبلات

HUMMUS STANDARD حمص كلاسيكي 21 زلوتي

حمص، زيت زيتون، بهار فلفل مدخن، خبز

خضروات إضافية 6 زلوتي

HUMMUS Z WEGAŃSKIM MIĘSEM حمص مع لحم نباتي 31 زلوتي

حمص، "لحم" نباتي مع الجوز والتمر، خضروات، خبز

MUHAMARA محمرة 30 زلوتي

معجون فلفل حار، بصل، جوز، سمسم، زيت زيتون،

دبس الرمان، خضروات، خبز

BABA GANOUSH

بابا غنوج 30 زلوتي

بادنجان مدخن، طماطم، بقდونس، نعناع، ثوم، فلفل،

رمان، ليمون، زيت زيتون، دبس الرمان، بصل، خبز

التاريخ على طبقك

ولدت هذه النكهات في دول الشرق الأوسط في أواخر القرن التاسع عشر. تم تناقلها من جيل إلى جيل، حتى وصلت اليوم إلى موائدكم بطريقةنا الخاصة.

مقبلات

MUTABBAL

بابا غنوج..... 30 زلوتي

بادنجان مدخن مع الطحينة، ثوم، خسروات، خبز بيتا



DOLMA

ورق عنب 25 زلوتي

ورق عنب محشو بالأرز مع الخضروات والتوابل (6 قطع)

MAKDOUS

مكدوس 27 زلوتي

بادنجان مغمور في زيت الزيتون، محشو بالجوز والفلفل

والثوم و خبز



TATAR WEGAŃSKI

كبة نية 27 زلوتي

البرغل ناعم، بصل، فلفل مجفف، دبس الرمان، جوز،

بقدونس، بهارات، خبز



التاريخ على طبقك

حمصنا أصله من سوريا، من بلدة صغيرة بالقرب من حلب. نصنعه وفق وصفة تقليدية

منزلية، باحترام للتاريخ وبحب للطعم.

مقبلات

BATRASZ

بطراش 29 زلوتي

بادنجان مقلي، كوسا أو قرنبيط، يُقدّم مع صلصة

الطرطور، بقدونس ورمان، خبز

خضروات مشكلة +2 زلوتي



MUKLI HALLOUMI

جبنة حلومي 37 زلوتي

جبنة حلومي مقلي، خيار، طماطم، جرجير، صلصة

أفوكادو، خبز



ZESTAW MEZZE

جبنة حلومي 99 زلوتي

اختر 4 مقبلات، خضروات، خبز



التاريخ على طبقك

لطالما احتلت المقبلات مكانة خاصة على موائد الشرق الأوسط عبر القرون. كانت تُحضّر من مكونات بسيطة، لتصبح رمزاً للضيافة والوجبات المشتركة.

FRYTKI

بطاطس مقلية 19 زلوتي

بطاطس مقلية، بهارات سورية، كاتشب أو صلصة تزايزيكي

إضافات

طبق خضروات 15 زلوتي

سلطة صغيرة 15 زلوتي

خبز 3 زلوتي

فلافل 4 زلوتي

فلافل بالجبنة 6 زلوتي

الأطباق الرئيسية

MUSAKA

مسقعة 42 زلوتي

باذنجان مقلي بزيت الزيتون، فلفل، بصل، ثوم، صلصة

طماطم، سلطة، مع اختيار: برغل أو أرز.



التاريخ على طبقك

من مطبخ بلاد الشام في أواخر القرن التاسع عشر، حيث يلعب الباذنجان الدور الرئيسي، بسيطة في المكونات، غنية بالنكهة، وقد كانت لسنوات ضيفة على موائد العائلات كطبق دافئ ومنزلي.

OKRA Z WEGAŃSKIM "MIĘSEM"

بامية باللحم النبات 42 زلوتي

بامية، "لحم" نباتي، بصل، ثوم، كزبرة، فلفل، صلصة



طماطم، سلطة، مع اختيار: برغل أو أرز

التاريخ على طبقك

معروفة أيضا باسم "بامية"، واحدة من أكثر أطباق دمشق تميزًا من مطبخ أواخر القرن التاسع عشر.

SAMBUSAK

سمبوسك 37 زلوتي

اختر من بين السامبوسك المقلية المحشوة (6 قطع):

• سبانخ، رمان، بصل، ثوم

• جبن، بقდونس

• "لحم" نباتي، مزيج من المكسرات

تُقدّم مع خضروات وصلصة تراتزيكي.



التاريخ على طبقك

أصل هذا الطبق من بغداد في أواخر القرن التاسع عشر، حيث كان أحد أشهر وأحب المقلبات في الشوارع، العجينة المقرمشة والحشوة المعطرة جعلته من كلاسيكيات مطبخ بلاد ما بين النهرين.

KEBBE

كبة 34 زلوتي

كبة مقلية (5 قطع) محشوة بـ "لحم" نباتي، بصل وجوز،

تُقدّم مع خضروات وصلصة تراتزيكي.



التاريخ على طبقك

طبق كلاسيكي من مطبخ شمال سوريا ولبنان، معروف منذ بداية القرن العشرين، يتميز بعجينة مقرمشة، توابل قوية، وإصدار نباتي مميز من إعدادنا مع "لحم" نباتي وجوز.



الأطباق الرئيسية

SHISH KEBAB

شيش كباب..... 45 زلوتي

شيش كباب من خليط الصويا مع الأعشاب والتوابل، سلطة من البطيخ، الخيار، البصل الأحمر والنعناع، صلصة تراتزيكي، مخللات، رمان، بطاطس مقلية، خبز.



التاريخ على طبقك

يعود أصل هذا الطبق إلى مطبخ الأناضول وبلاد الشام في أواخر القرن التاسع عشر، حيث كانت الأطباق المحضرة على الأسياخ فوق النار من أكثر طرق تحضير الكباب شعبية.



التاريخ على طبقك

لطالما احتلت الكوسا مكانة مهمة في مطبخ دمشق عبر القرون. محشوة بالأرز العطري والخضروات، أصبحت رمزاً للطهي المنزلي التقليدي.

KUSA MEHSZY

كوسا محشي..... 45 زلوتي

كوسا محشوة بالأرز و"لحم" نباتي مع الفلفل، البصل، الجزر، الثوم ومزيج من التوابل، تُقدّم مع البرغل أو البطاطس المقلية.



الشوربات

KREM SOCZEWICOWY

شوربة عدس..... 22 زلوتي

شوربة العدس مع الجزر والكرفس والبصل، مع خبز

محمص، كزبرة، جبن فيتا أو قرنبيط مقلي، وليمون.



التاريخ على طبقك

واحدة من أقدم الحساء في مطبخ الشرق الأوسط، معروفة في سوريا وبلاد الشام منذ القرن التاسع عشر. بسيطة، مغذية وعطرية، وحاضرة دائماً في المطبخ المنزلي.

.ZUPA SEZONOWA

شوربة الموسم..... 22 زلوتي

للمزيد من التفاصيل، يرجى سؤال على الكاشير.

أطباق الفلافل



التاريخ على طبقك

مزيج كلاسيكي من مطبخ بلاد الشام، معروف منذ أواخر القرن التاسع عشر. الفلافل المقرمشة والحمص الكريمي يشكلان منذ سنوات واحدة من أكثر التوليفات شهرة في المنطقة.

TALERZ SUPER

طبق السوبر 38 زلوتي

5 قطع فلافل مع خضار وصلصة الطحينة والحمص،

مع خبز

TALERZ HABIBI

طبق حبيبي 40 زلوتي

فلافل عربي سندويش مقطع، خضار، صلصة الطحينة،

الحمص، دبس الرمان



التاريخ على طبقك

فلافل عربي، طبق مشهور في البلدان العربية، أصله من مطبخ دمشق أواخر القرن التاسع عشر. يلف الفلافل بخبز رقيق ويقدم مع خضروات ونكهات عطرية مميزة.



التاريخ على طبقك

الفاول - أحد أقدم الخضروات في الشرق الأوسط. يحظى بتقدير خاص في مطبخ مدينة حمص، ويقدم مع الحمص والطحينة. نكهة متجدرة بعمق في التراث السوري.

FULL SUPER

طبق فول سوبر 36 زلوتي

فول، طحينة، طماطم، بقونس، زيت زيتون، 2 قطع

فلافل، خضار، وخبز

أطباق الفلافل

TALERZ MAZAYA

طبق مزايا (لشخصين) 85 زلوتي

10 قطع فلافل، خسروات، طحينة، حمص، متبل،

محمرة، بطاطس مقلية، 2 خبز



التاريخ على طبقك

الفلافل - أحد أقدم أطباق المنطقة، مستوحى من مطبخ حلب، المدينة المشهورة بغنى النكهات والتوابل. الحمص والأعشاب العطرية تمنحانه طابعه المميز.

TALERZ HABIBI

طبق حبيبي (لشخصين) 85 زلوتي

فلافل عربي 2 سندويش مقطع ، خسروات، طحينة،

حمص، متبل، محمرة، دبس الرمان



التاريخ على طبقك

في بلدان الشرق الأوسط المختلفة، يتخذ الفلافل أشكالاً متنوعة. ففي مصر يُحضّر من الفول، بينما في سوريا يُصنع تقليدياً من الحمص، كما هو الحال في مطبخنا.

أطباق

رحلة النكهة

TALERZ KHALIFA

طبق خليفة..... 42 زلوتي

1 لفافة مقطعة: لحم نباتي مع فلفل وبصل مطهو، خيار
مخلل، طماطم، أعشاب، صوص ثومية ، محمرة حارة.
الإضافات: بطاطس مقلية، 2 أسياخ خضار مشوية.
الصوص: صوص خاص الوردى .



التاريخ على طبقك

كلمة "خليفة" في اللغة العربية تعني الخليفة أو الحامي، الذي يقود. منذ قرون، ترمز إلى
المسؤولية والشرف والعناية بالناس والمجتمع.

BURJ KHALIFA

طبق حبيبي (الشخصين) 90 زلوتي

2 لفائف مقطعة: لحم نباتي مع فلفل وبصل مطهو، خيار مخلل، طماطم،
أعشاب، معجون ثوم، محمرة حارة.
الإضافات: بطاطس مقلية، 4 أسياخ خضار مشوية.
الصوص: صوص خاص الوردى .



التاريخ على طبقك

برج خليفة رمز دبي، المكان الذي يلتقي فيه التقليد بالحدثة. مثل مطبخ الشرق الأوسط
المعاصر، يجمع بين النكهات الكلاسيكية بأسلوب جديد ورؤية جريئة.



السندويشات الملفوفة




WRAP STANDARD

سندويش فلافل ستاندرد 27 زلوتي

4 قطع فلافل، خسروات، طحينة 

WRAP SUPER STANDARD

سندويش فلافل سوبر ستاندرد 29 زلوتي

4 قطع فلافل، خسروات، حمص، طحينة 


WRAP RUMMAN

سندويش فلافل رمان 29 زلوتي

4 قطع فلافل، خسروات، حبوب رمان، طحينة 

WRAP BAKŁAŻAN

سندويش فلافل باذنجان 29 زلوتي

4 قطع فلافل، خسروات، باذنجان، طحينة 



WRAP KALAFIOR

سندويش فلافل قرنبيط 29 زلوتي

4 قطع فلافل، خسروات، قرنبيط، طحينة 

WRAP FETA

سندويش فلافل جبنة فيتا 29 زلوتي

4 قطع فلافل، خسروات، جبنة فيتا، طحينة  

WRAP MAZAYA

سندويش فلافل مزايا 32 زلوتي

4 قطع فلافل، خسروات، باذنجان، رمان، حمص، طحينة 

التاريخ على طبقك



الفلافل كان عبر القرون طبقاً للجميع، يتناوله الفقراء والأغنياء على حد سواء. بسيط بالمكونات، أصبح رمزاً للمذاق المشترك في الشرق الأوسط.

السندويشات الملفوفة



التاريخ على طبقك

يعود أصله إلى بيروت - المدينة المشهورة بحياة مطبخها الشعبي الصاخبة، أصبح الفلافل المحشو بالجبن هناك من أشهر المقبلات في وجبات الشارع.

WRAP ALADDIN

سندويشة علاء الدين..... 33 زلوتي

3 قطع فلافل محشوة بجبنة موزاريلا نباتية، خس، جزر مقرمش، خيار مخلل، طماطم



WRAP MAKALI

سندويشة مقاللي 32 زلوتي

باذنجان مقلي، كوسة، قرنبيط، خس، طماطم، خيار، بصل



أحمر، زيتون، صوص طحينة



التاريخ على طبقك

مقاللي طبق كلاسيكي من المطبخ الفلسطيني، يعتمد على خضروات مقلية - الباذنجان، الكوسا والقرنبيط - ويقدم مع خضروات طازجة ومقرمشة.

WRAP ROYAL SHARMA

سندويشة رويال شاورما..... 32 زلوتي

لحم نباتي متبل بالفلفل المجفف والبصل، خس، طماطم،



خيار مخلل، صوص ثوم



التاريخ على طبقك

الخبز العربي يُخبز منذ قرون في البيوت العربية. ناعم من الداخل، مع جيب مميز، كان يُستخدم لتناول الأطعمة ولف الحشوات. خبز بسيط أصبح أساس المطبخ اليومي.

WRAP HALLOUMI

سندويشة حلومي 33 زلوتي

جبنة حلومي مقلية، خس، طماطم، فلفل، خيار، بصل



أحمر، زيتون، صوص أفوكادو



التاريخ على طبقك

في البلدان العربية، تنمو أشجار الزيتون في الحقول بالقرب من كل بيت تقريباً. ومنذ أجيال، كانت جزءاً من الحياة اليومية والمطبخ التقليدي.

السلطات



SAŁATKA TABULA

سلطة تبولة 31 زلوتي

بقدونس، طماطم، بصل، برغل، زيت زيتون، ليمون



التاريخ على طبقك

التبولة، من مطبخ بلاد الشام، رافقت الوجبات اليومية لقرون. خفيفة ومنعشة، وأصبحت رمزاً للتوازن والبساطة في المطبخ الشرق أوسطي.

SAŁATKA HALLOUMI

سلطة حلومي 37 زلوتي

جبنة حلومي مقلية، خس، طماطم، خيار، جرجير، رمان،

وصوص أفوكادو



التاريخ على طبقك

جبنة حلومي أصله من قبرص، وقد احتل مكانة مهمة لقرون في مطبخ حوض البحر الأبيض المتوسط الشرقي.

SAŁATKA FATUSZ

سلطة فتوش 31 زلوتي

طماطم، خيار، نعناع، بصل، خس روماني، فجل، فلفل،

دبس رمان، زيت زيتون، خبز محمص، رمان



التاريخ على طبقك

الفتوش أصله من مطبخ طرابلس، حيث رافقت هذه السلطة الخفيفة الوجبات اليومية لسنوات. نكهة بسيطة أصبحت من رموز مطبخ بلاد الشام.

SAŁATKA MAZAYA

سلطة مزايا 31 زلوتي

نعناع، كزبرة، بقدونس، طماطم، فلفل، دبس رمان، رمان



التاريخ على طبقك

في مطبخ اللاذقية، كانت الأعشاب الطازجة دائماً أساس النكهة. مزيج عطري يمنح الأطباق خفة وخصائص نكهة مميزة.

الحلويات

TORCIK SNEAKERS

تورته سنيكرز 23 زلوتي

موس التفاح، دقيق الشوفان، نشا البطاطس، كاكاو،
إيريثريتول، سكر جوز الهند، حليب الصويا، فول الصويا،
حمص.



KUNAFI

كنافة 10 زلوتي



دقيق القمح، سكر، زبدة نباتية، جوز، فستق



BAKLAVA

بقلاوة 8 زلوتي



دقيق القمح، سكر، زبدة نباتية، جوز، فستق



ZESTAW SYRYJSKI

حلويات سورية مشكلة ... 27 زلوتي

مبرومة، كول وشكور بالفستق. كول وشكور بالجوز



TARTA

تارت ... 20 زلوتي

للحصول على التفاصيل، يرجى السؤال على الكاشير.

المشروبات



شراب للقهوة - 2 زلوتي
حليب نباتي حسب الاختيار - 3 زلوتي

القهوة

9 زلوتي	ESPRESSO	إسبريسو
12 زلوتي	ESPRESSO DOPPIO	إسبريسو دابل
15 زلوتي	AMERICANO	أمريكانو
18 زلوتي	CAPPUCINO	كابوتشينو
18 زلوتي	LATTE	لاتيه
21 زلوتي	ARABSKA KAWA	قهوة عربية
21 زلوتي	RÓZANE LATTE	لاتيه بالورد
21 زلوتي	LAWENDOWE LATTE	لاتيه باللافندار
20 زلوتي	ICE LATTE	لاتيه مثلج

الشاي

إبريق شاي عربي DZBANEK HERBATY ARABSKIEJ 17 زلوتي

قرفة، سكر

إبريق شاي سير ويليامز DZBANEK HERBATY SIR WILLIAMS 19 زلوتي

نكهات حسب الاختيار

شاي موسمي HERBATA SEZONOWA 21 زلوتي / 35 زلوتي

إبريق فنجان



مشروبات باردة

كوكتيل الفراولة KOKTAJL TRUSKAWKOWY 22 زلوتي

فراولة، موز، حليب صويا

كوكتيل السبانخ HERBATA SEZONOWA 22 زلوتي

سبانخ، تمر، موز، حليب صويا

عصير حمضيات 350 مل CYTRYNOWY 25 زلوتي

برتقال، جريب فروت أو مزيج

ليمونادة صغيرة / كبيرة LEMONIADA 21 زلوتي / 35 زلوتي

ماء 0.33 WODA 8 زلوتي

عيران AYRAN 9 زلوتي

بيبسي 0.33 PEPSI 12 زلوتي

بيبسي زيرو 0.33 PEPSI ZERO 12 زلوتي

ميرندا 0.33 MIRINDA 12 زلوتي

سفن أب 0.33 7 UP 12 زلوتي



PIWO BEZALKOHOLOWE

بيرة خالية من الكحول... 16 زلوتي

