



MBASSY *Shared Dining*

Eine kulinarische Reise – kreativ, weltoffen und zum Teilen gemacht.

Tsarskaya Auster

Frisch, salzig, zart – serviert mit Yuzu-Maracuja-Vinaigrette pro Stück · 8 € · 1/2 Dutzend · 40 €



Walnuss & Kalamata Olivenbrot

Ofenwarm, handgemacht von der Bulle Bäckerei – mit Beurre d'Isigny Butter & Maldon-Salz 11 €

Tuna Tataki

Zart angegrillter Thunfisch, begleitet von grünem Spargel, hausgemachtem Basilikum-Sorbet & Furikake 24 €

Mbassy Mezzeh

Chorizo vom Iberico Schwein, süß-salzige Honig-Crème fraîche, geröstete Pinienkerne & warmes Simit 18 €



Burrata di Bufala

Cremige Burrata trifft auf Amarena-Kirschen, Pistazien und unseren ganz eigenen Kaffeebohnen-Krokant 24 €



Überbackene Aubergine

Orientalisch gewürzt mit Datteln-Feigen-Essig, Granatapfelkernen, Feta & Hummus, getoppt mit Dukkah 20 €

Pulpo a la Plancha

Zart gegrillter Oktopus auf Süßkartoffelpüree mit würzigem Harissa-Öl 19 €



Parmesan-Blumenkohl

Im Ofen gebacken, serviert mit Labneh, Aleppo-Chili-Öl & gerösteten Mandeln 26 €



Hausgemachte Kartoffelstäbchen

Goldbraun frittiert mit Parmesan & unserer unwiderstehlichen Trüffelmayonnaise 16 €

MFC

Unsere Mbassy Fried Chicken mit Furikake, Forellenkaviar & Yuzu-Mayo, dazu asiatischer Gurkensalat 29 €

US-Bavette (Flanksteak)

180 g perfekt gegrilltes Steak mit würzigem Chimichurri & wildem Brokkoli 38 €



Casarecce Pasta

Mit saisonalen Pilzen, grünem Spargel & Trüffel-Mascarpone – cremig, intensiv & herrlich umami 30 €

Turbot mediterraner Art

Feinster Steinbutt mit grünem Spargel, Imperial Kaviar & samtiger Beurre Blanc 45 €

Coquille St. Jacques & Foie Gras

Jakobsmuscheln & Foie Gras auf Maispüree, vollendet mit Sherry Jus – ein echter Signature Dish 40 €

Shawarma Lammrücken

Zart marinierter Lammrücken mit hausgemachtem Fatoush-Salat – frisch, würzig & voller Levante-Vibes 34 €



"If you didn't post it, it didn't happen."

@mbassylifestyle