

Hos Al Meza i Frederiks Allé er konceptet, at man deler mange små retter. I 1994 åbnede Mahmoud restauranten, og i dag er det sønnen Mohammed, der sætter sit præg på det middelhavsinspirerede mad.

Maden

Hos Al Meza er maden frisklavet og lavet fra bunden af friske råvarer. Det er mange småretter, hvor du vælger tre, fem eller syv retter frit fra menukortet.

Dagen starter med brunch. Der er to at vælge mellem. Al Meza' klassiske brunch med humus, røræg, makenek, og brownie eller Al Meza' premium brunch med blåbærskyr, røræg med purløg, avocado, frugtskål, koldrøget laks og amerikanske pandekager. Der er også en børnebrunch med røræg, brunchpølser og koldskål.

Fisk og skaldyr, kød eller veggie

Til frokost vælger du tre, fem eller syv retter fra menukortet. Udvalget er overskueligt med retter som hjemmerørt tunmousse med snittede rødløg og mayo, koldrøget laks med hjemmelavet urtecreme, marinerede rejer med tomatmayo samt pankorejer med cæsardressing. Af kødretter er der makenek med granatæblesauce, hummus med kød, kyllingestrips med tomatmayo eller kibeh meklieh. Der er også seks vegetarretter som Batata hara, falaffel med tahini dip eller 1/2 avocado med valnødder og lime. Til dessert finder du pandekager, vafler og brownie.

Drikkevarer

Der er forfriskende drikkevarer til enhver smag. Sodavand, økologisk saft og hjemmelavet drikke som Al Meza special med granatæble, mynte, danskvand eller islemonade og friskpresset appelsinjuice. Der er også varme drikke i form af kaffe og te. Skal der vin til maden, medbringer du den selv.

Stemningen

Restauranten er ikke stor, men hyggelig med enkel indretning og god plads. Musikken er specielt udvalgt til at skabe stemning. Betjeningen er høflig og venlig og tager sig gerne tid til en snak ved bordet.

[Læs mere](#)