

ALAKAZAM



PLATOS CHICOS

SPREADS*

Hummus	\$ 95
Dip Berenjena Tatemada	\$ 95
Dip Edamame	\$ 95
Jocoque	\$ 95

SALATIM

Harmony Salat	\$ 75
Tabule	\$ 90
Habas Sumac	\$ 95

* acompañados con una orden de pan lavash

ENTREMEZZES

Shanklish*	\$ 95
Feta Cherries	\$ 95
Coliflor Tahini	\$ 95
Shakshuka Turca*	\$ 100
Pimientos Granada*	\$ 110
Coles de Bruselas	\$ 110

ENCURTIDOS

Gardinela	\$ 75
Betabeles & Pepinos al tamarindo	\$ 75
Aceitunas Aliñadas	\$ 95

MEZZE PLATER

medias porciones

2 personas \$380

- 2 spreads
- 1 encurtidos
- 1 salatim
- 3 entremezzes

3-4 personas \$680

- 3 spreads
- 2 encurtidos
- 2 salatim
- 6 entremezzes

PLATOS MEDIANOS

Manti Turco \$ 130
dumplings rellenos de "carne" kofta, aceite de tomate, jocoque especiado

Lahmacun \$ 130
lavash, "carne" especiada, salsa de tamarindo/chiles, cebolla encurtida

Tostadas de Tiradito Tatemado \$ 120
ahí de sandía, aguacate, mayonesa harissa, ensalada israelí, Chile serrano

Ensalada Fattoush \$ 150
tomate, rábano, menta, granada (temporada), jocoque, aceite de oliva, limón eureka, tostada de lavash

Ensalada Sandía Feta \$ 150
sandía, arúgula, pepino, tomate, fresa, cebolla morada, feta, crujiente de garbanzo enchilado, vinagreta de hinojo

Turkish Sliders (2) \$ 275
pan brioche, kofta Beyond, reducción de tomate y pimiento, tahini, Dijon, cebolla caramelizada, costra de queso, pepino encurtido

Börek \$ 180
queso, espinaca, masa hojaldrada al horno, jocoque

Papas Trufadas \$ 140
gravy de hongos y cebolla rostizada, aceite de trufa, "parmesano"

ESPECIALIDADES

Kebab de Setas \$ 260
setas marinadas al grill, dip de edamame spicy, ensalada israelí, pan lavash

Shawarma de la casa \$ 295
"filete chunk", hummus, tahini, ensalada israelí, lavash, papas fritas

Udon Ragu \$ 240
cremini, portobello, bordelesa de porcini y shiitake, queso maduro

PIZZAS

Margarita \$170
pomodoro, mozzarella, tomates criollos, albahaca fresca

Griega \$ 200
pomodoro, feta, pesto, mozzarella, tomate cherry, aceituna verde y kalamata

Gorgonzola & Higo \$ 190
pomodoro, higo, balsámico DOP, gorgonzola, mozzarella, arúgula, pecana

Fungí \$ 210
pomodoro, cremini, portobello, setas, mozzarella fresco, aceite de ajo

Salchicha Italiana \$ 210
pomodoro, salchicha Beyond, mozzarella, cebolla, tomate cherry, cuaresmeño

Masa Libre de Gluten + \$ 65

SOPAS

Habas	\$ 105
Tomate Rostizado	\$ 105





POSTRES

Kataifi Chocolate Cake	\$ 120
<i>mousse de chocolate, caramelo salado, pasta filo crujiente</i>	
Pastel Tres Leches	\$ 130
<i>bizcocho de elote, leches: coco, almendra y avena, cajeta, fresas, almendras</i>	
Panna Cotta de Pistache	\$ 140
<i>crema de coco, agua de rosas, pistache</i>	
Halva French Toast	\$ 180
<i>pan brioche, crema de halva, helado de halva, miel de manzanilla</i>	
Halva Reeses	\$ 80
<i>chocolate orgánico, crema de halva, sal de grano</i>	
Helado	\$ 75
<i>Sabores: Pistache, Halva, Avellana</i>	
<i>De temporada (pregunta por el)</i>	

BEBIDAS CALIENTES

Café Turco	\$ 45
Café	
<i>Americano</i>	\$ 55
<i>Capuchino</i>	\$ 60
<i>Latte</i>	\$ 60
<i>Espresso</i>	\$ 45
Té Turco	\$ 60
Té verde Menta	\$ 60
Turkish Chai	\$ 75
Infusiones	\$ 60
<i>menta - manzana/jengibre</i>	

CERVEZAS

Corona	\$ 80
Victoria	\$ 80
Negra Modelo	\$ 80
Modelo Especial	\$ 80
Colima	\$ 120
<i>Lager, Pale Ale, Porter, Lager Tropical, Session IPA</i>	
Zorra	\$ 130
<i>Rye Session - Berries</i>	
Michelada	+ \$ 25
Clamakazam	+ \$ 65
<i>jugo de tomate, cítricos, salsas, sal + cerveza / el costo se agrega a su cerveza de preferencia</i>	
Kali Maria	+ \$ 120
<i>mezcal, clamato, cítricos, salsas + cerveza / el costo se agrega a su cerveza de preferencia</i>	

BEBIDAS

Ginger Ale	\$ 70
<i>limón, jengibre, manzana, agave, agua mineral</i>	
Agua de Manantial (Hethe)	\$ 70
<i>aguana natural - agua mineral</i>	
Agua de coco	\$ 75
Kombucha	\$ 75
<i>natural, jengibre, moras, manzana, fresa</i>	
Ginger Beer	\$ 75

MOCKTAILS

Sauco	\$ 110
<i>kombucha, agua de coco, limón, sal</i>	
Holy Margarita	\$ 170
<i>zarzamora, kratom, destilado de agave azul, limón, aquafaba</i>	
Kava Lava Tonic	\$ 180
<i>kava, sandía, jengibre, tónica de salvia, agua mineral</i>	
Reina de Flores	\$ 180
<i>soda lavanda, flor de sauco, miel de manzanilla, piña, Cbd (30 mg)</i>	
Magia Negra	\$ 195
<i>Destilado de agave azul, cítricos, carbón activado, agave, kava</i>	

Cbd (gota)

+ \$ 25

MAGIC TEAS

Kratom Power Tea	\$ 100
<i>agua, 2 gr. kratom (energizante, stress relief) Se sirve frío.</i>	
Kava Relax Tea	\$ 100
<i>agua, 2 gr. kava (relajante, estimulante) Se sirve frío.</i>	

EXTRAS

orden de pan lavash	\$ 60
orden de pan lavash sin gluten	\$ 80

@alakazam.mx



-Modificaciones y/o ingredientes extras pueden tener costo adicional
 -En caso de tener alguna alergia te pedimos notificarlo ya que nuestra cocina no esta habilitada para evitar contaminación cruzada
 -Todos nuestros precios ya incluyen iva