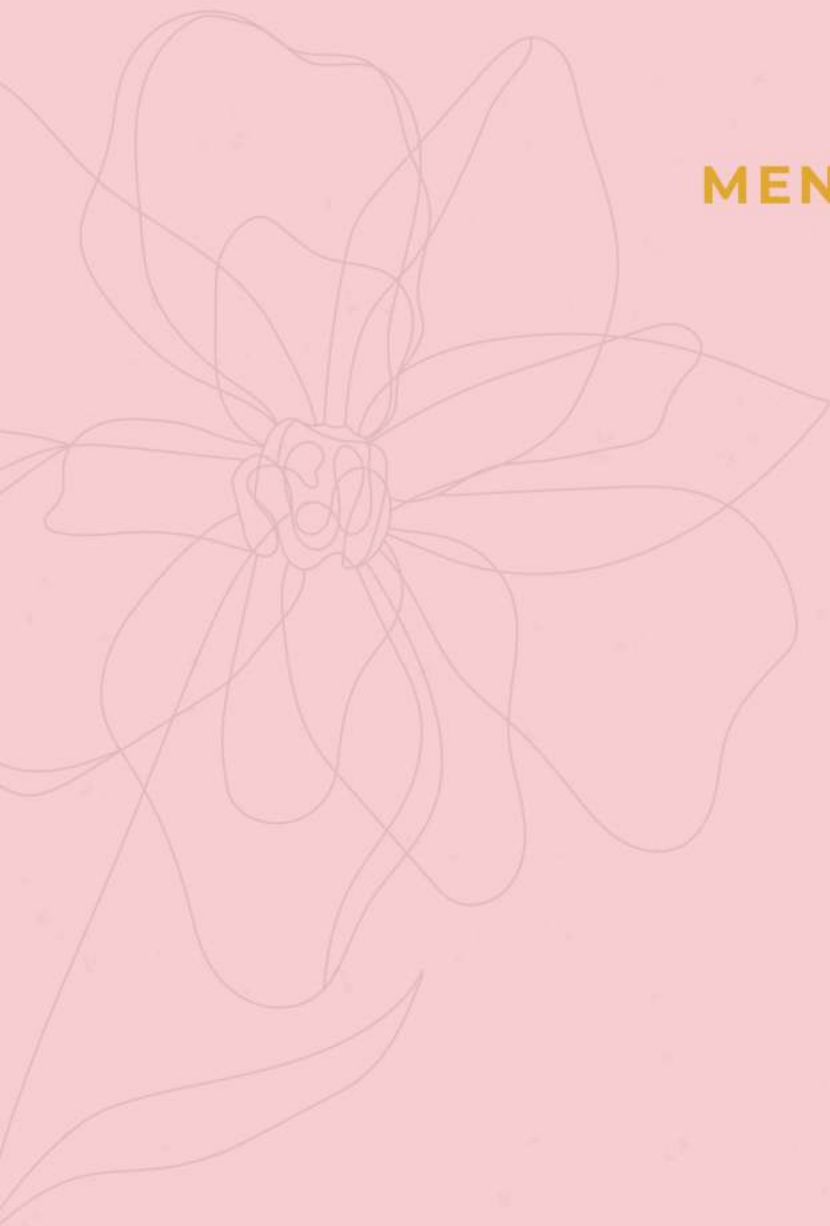


MENU



RECOMMANDATIONS DU CHEF

MINST TVÅ PERSONER

14 VEGETARISKA KALLA & VARMA SMÅRÄTTER

Kalla: Traditional hummus, fattouch, babaganousch, labneh, mhamara, warak inab, tabbouleh. **Varma:** Halloumi, batata harra, falafel, arnabit, aburgine, fatajer, rakakat.

— 375 / PERSON

14 KALLA & VARMA SMÅRÄTTER

Kalla: Traditional hummus, labneh, babaganousch, tarator djej, mhamara, warak inab, tabbouleh. **Varma:** krades bel toum, batata harra, falafel, kibbe trablosie, kycklingvingar, fatajer, rakakat.

— 395 / PERSON

14 KALLA & VARMA SMÅRÄTTER *Popular!* MED GRILLMIX

Kalla: Traditional hummus, labneh, babaganousch, tarator djej, mhamara, warak inab, tabbouleh. **Varma:** krades bel toum, batata harra, falafel, kibbe trablosie, kycklingvingar, fatajer, rakakat. **Grillmix:** shish djej, kafta mishwye, castaletta.

— 495 / PERSON

14 KALLA & VARMA SMÅRÄTTER MED GRILLMIX + DESSERT

Kalla: Traditional hummus, labneh, babaganousch, tarator djej, mhamara, warak inab, tabbouleh. **Varma:** krades bel toum, batata harra, falafel, kibbe trablosie, kycklingvingar, fatajer, rakakat. **Grillmix:** shish djej, kafta mishwye, castaletta.

Dessert: välj valfritt från dessert menyn.

— 545 / PERSON



Tagga oss garha pa sociala medier!
@cuisinelegrand

DESSERTS

BAKLAWA GLASS — 99

Filodeg fylld med pistage & vaniljglass.

KNAFE — 99

Smördegshakelse med ost serveras med sockerlag & pistagenötter.

CHOKLADFONDANT — 99

Vaniljglass & bär.

SIGNATURE COCKTAILS

AMOS SIGNATURE — 159

Gin, passion, citron & äggvita.

TETAS TWIST — 159

Limoncello, aperol, absolut citron, citron & äggvita.

BABA BLUE — 159

Vaniljvodka, blåbär, citron & grädde.

BONSOIR — 159

Gin, äpple, mynta, lime & gurka.

SIDES

BASTERMA — 139/PERSON *Popular!*

Lufttorkat marinerad oxkött, pinjenötter, harissadipp & parmesanost.

KIBBE NEJE — 145/PERSON *Popular!*

Råbiff på oxkött, fin bulgur, lök, mynta, paprika & vitlökscreme.

* Självklart tar vi hänsyn till allergier och specialkost.

BUBBLES

PROSECCO TEMPIO

Glera, Venetto.

GLAS

— 105

FLASKA

— 450

NV CASTELNAU BRUT

Reims, Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier Frankrike.

— 160

— 950

2006 CHAMPAGNE DE CASTELNAU MILLÉSIME BRUT

Reims, Pinot noir, Chardonnay Frankrike.

— 1285

MOËT & CHANDON

Brut Impérial Frankrike, Champagn.

— 1450

POL ROG'ER

Reims, Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier Frankrike.

— 1950

DOM PERIGNON BRUT 2012

Reims, Pinot noir, Chardonnay Frankrike.

— 3650

VIN ROUGE FRANCE

GLAS

FLASKA

NV BADET CLEMENT ROUGE

Grenach, Syrah & Carignan.

— 105

— 495

2019 ABBOTTS&DELAUNAY

Languedoc-Roussillon, Cabernet Sauvignon.

— 120

— 570

2019 LA BASTIDE BLANCHE BANDOL, MOURVEDRE

Grenache, Cinsault, Carignan.

— 145

— 695

2017 EDUARD DELAUNAY - COTE DE NUITS-VILLAGES

Pinot noir, les combes.

— 750

2020 LE HURLEVENT - CHATEAUNEUF DU PAPE

Mourvedre, Syrah & Cinsault.

— 950

2016 EDUARD DELAUNAY CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

Pinot noir.

— 3500

VIN ROUGE LEBANESE

2017 CLOS ST. THOMAS – TRADITION

Genache & Cinsault.

GLAS

— 115

FLASKA

— 525

2019 CHATEAU KSARA RESERVE DU COUVENT

Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

— 145

— 695

CHATEAU ST. THOMAS

Merlot, Cabernet Sauvignon & Syrah.

— 750

2017 MARQUIS DES BEYS RED

Bekaa Valley - Syrah, Cabernet Sauvignon.

— 850

2015 SYRAH DU LIBAN

Bekaa Valley - Syrah.

— 1195

NV WARDY CHATEAU LES CEDRES

Bekaa Valley - Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

— 1250

VIN ROSÉ FRANCE

NV BADET CLEMENT ROSÉ

Grenache, Syrah & Carignan.

— 105

— 495

2020 MIRABEAU AZURE

Provence, Grenache & Syrah.

— 125

— 595

VIN BLANC LEBANESE

CLOS ST. THOMAS LES GOURMETS

Sauvignon Blanc, Chardonnay & Viognier.

— 110

— 495

THOMAS OBEIDY BLANC

— 595

CHATEAU KSARA BLANC DE BLANCS

Sauvignon Blanc, Chardonnay & St. Libanon.

— 695

VIN BLANC FRANCE

GLAS

FLASKA

NV BADET CLÉMENT BLANC

Grenache Blanc, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc.

— 105

— 495

KOENIG RIESLING

Alsace - Riesling.

— 115

— 525

2020 DOMAINE SANCERRE LOIRE

Sauvignon blanc.

— 150

— 720

2019 EDOUARD DELAUNAY - SEPTEMBRE

Bourgogne - Chardonnay.

— 795

LES COCKTAILS

NEGRONI

Pampelle, röd vermouth & gin.

— 169

OLD FASHIONED

Whisky & angostura bitter.

— 169

BOULEVARDIER

Bourbon, pampelle, röd vermouth & marashino.

— 169

HENDRICKS & TONIC

Gurka & svartpeppar.

— 169

DRY MARTINI

Gin & vermouth.

— 169

SMOKEY BERRY

Laphroaig, jordgubb & lime.

— 169

LES BIÈRES

CARLSBERG HOF	65
KRONENBURG 1664	75
KRONENBURG BLANC 1664	75
100W IPA	80
GRIMBERGEN BLONDE	85

STAROPROMEN	70
ALMAZA LEBANESE	70
BROOKLYN DEFENDER IPA	75
ERIKSBERG	85

ARAK

6CL/FLASKA

KSARA	175/1875
TOUMA	175/1875

LES BOISSONS

BUBBELVATTEN	45
LÄSK	45
JUICE	45
GINGER BEER	45
ALKOHOLFRI ÖL	55
MOCKTAILS	105

VIBE WITH PASSION

Passion, jordgubb, citron & sockerdricka.

JUST AN APPLE

Äpple, lime, mynta & ingefära.

L'ALCOOL CL

COGNAC —

CALVADOS BOULARD	30
GRÖNSTEDT VSOP	30
BRAASTAD V.S.O.P	32
HENNESSY VS	40

WHISKY —

BOURBON JIM BEAM	30
FAMOUS GROUSE	32
JAMESON	32
JOHNNIE WALKER BLACK	34
LAPHROAIG 10Y	36
HIGHLAND PARK 12Y	40
MACALLAN 12Y	45

ROM —

PLANTATION BARBADOS	35
DIPLOMATIOO	42
RON ZACAPA 23Y	47

GIN —

TANQUERAY	30
HENDRICKS	36



SÖNDAG-TORSDAG

LE GRILL

FALAFELSALLAD

Tabbouleh, tarator sås, pickles & hummus.

— 249

KAFTA MISHWYE

Grillad nötfärsspett, grillade grönsaker,
hummus & creme toum.

— 289

SHISH DJEJ

Grillad marinerad kycklinglår filé, grillade-
grönsaker, hummus & creme toum.

— 289

ENTRECOTE

Grillade grönsaker, hummus & creme toum.

— 345

CASTALETTA

Grillad lammracks, piwassallad, hummus &
creme toum.

— 345

MIX MASHAWI

Grillade grönsaker, hummus & creme toum.

Mix av nötfärsspett, kycklinglår filé,
lammracks & entrecote.

— 395

VÄLJ MELLAN:

Batata harra, french fries, bulgur, mjadara
eller grillade grönsaker.

KALLA MEZE

TRADITIONAL HUMMUSE — 79

Rostade kikärter, kummin & aleppochili.

HUMMUS SHMANDAR — 89

Rödbetshummus, kummin & aleppochili.

BABAGANOUSCH — 79

Grillad aubergine med tahini, olivolja, tomat, persilja & granatäpple.

MHAMARA — 79

Paprikaröra, valnötter, granatäppelsirap, sesam & olivolja.

LABNEH — 79

Hängd yoghurt olivolja, oliver, mynta & röd chili.

TARATOR DJEJ — 79

Krämig kycklingröra med sesampasta.

WARAK INAB — 79

Vegetariska vinbladsdolmar.

SHANKLISH — 89

Ostbollar gjorda på mögelost, hängd lagrad yoghurt, zaatar, lök, tomat, persilja & olivolja.

KIBBE NEJE — 145

Råbiff på oxkött, fin bulgur, lök, mynta, paprika & vitlökscreme.

BASTERMA — 139

Lufttorkat marinerad oxkött, pinjenötter, harissadipp & parmesanost.

BURRATA ZAATAR — 125

Med rucola, cocktailtomater & zaatarolja.

TABBOULEH — 95

Finhackad persiljasallad, bulgur, tomat, citron, sumaac & rödlök.

FATTOUSH — 85

Libanesisk bondsallad, granatäppelsirap & friterad pita krutonger.

SIDES

CREMÉTOUM — 49

Vitlökskräm.

BULGUR — 69

Med tomtatsås.

FRENCH FRIES — 69

Dubbelfriterade fries.

MJADARA — 69

Ris med linser.

GRILLADE GRÖNSAKER — 69

VARMA MEZE

CHÈVRE CHAUD — 85

Gratinerad getost med betor, sallad, valnötter, honungsvinaigrette & fikonmarelad.

HUMMUS BEL LAHME — 129

Hummus, strimlad entrecôte, persilja, kummin & rostad pinjenötter.

BATENJAN MISHWI — 125

Grillad hel aburgine, paprika, tomat, lök, tahini & granatäpple.

KRADES BEL TOUM — 139

Chilli- & vitlöksfrästa scampi.

JOWANEH MOKLIEH — 84

Marinerade stekta kycklingvingar med vitlökskräm.

SAJOUK — 125

Nötkorv & tomat concase.

CASTALETTA MEZE — 195

Grillade lammracks serveras med vitlökscreme & pivasallad.

SHAWARMA TACO — 169

Kryddad kyckling, vitlökscreme, pivasallad & pickad lök.

ARAYES — 145

Köttfärsfyllda pitabröd & mynta yoghurt.

FALAFEL — 75

Picklad vildgurka & tahinidipp.

HALLOUMI MESHWI — 79

Grillade får-getost med tomater.

BATATA HARRA — 79

Marinerad rostad potatis, chili, koriander & crème toum.

KIBBE TRABLOSIE — 89

Nötfärsfyllda vetebollar med lök.

SAMBOSAK — 89

Köttfärspiroger.

FATAJER — 89

Spenatpiroger.

RAKAKAT — 89

Ostrullar med tre sorters ostar.

Tack för ditt besök, välkommen åter.

Merci beaucoup d'être passé nous voir, au plaisir de
vous revoir.

شكرا لزيارتكم نرجب بكم مرة اخرى