

Chateau Liban

Authentic Lebanese Cuisine



Vår rekommenderade meny för en smakupplevelse!

AVSMAKNINGS MENYER

för minst 2 personer

CLASSIC

10 Sorters kall & varm meza
299:-/person

Taboule, hoummos, baba ghannouj, labne, warakenab, fatayer spenegh, sambousek lahme, rakayek jebneh, falafel, arnabit

SILVER

14 Sorters kall & varm meza
375:-/person

Taboule, hoummos, baba ghannouj, ardischoke, tarator dajaj, labne, muhammara, kraides, fatayer spenegh, sambousek lahme, rakayek jebneh, Kebbe traboulsieh, halloumi, kycklingvingar

COMBO

10 Sorters kall & varm meza med grill mix
399:-/person

Taboule, hoummos, baba ghannouj, labne, warakenab, fatayer spenegh, sambousek lahme, rakayek jebneh, falafel, arnabit
Shish tawouk, shish lahme, kafta lahme, grillad tomat, chilipeppar, vitlökrème

GULD

14 Sorters kall & varm meza med grill mix
495:-/person

Taboule, hoummos, baba ghannouj, ardischoke, tarator dajaj, labne, muhammara, kraides, fatayer spenegh, sambousek lahme, rakayek jebneh, Kebbe traboulsieh, halloumi, kycklingvingar
Shish tawouk, kastaletta ghanam, kafta lahme, grillad tomat, chilipeppar, vitlökrème

Allergi eller överkänsliga personer, säg gärna till.

LÄCKRA TALLRIKAR GÖRS INTE AV MISSTAG.
EN PERFEKT BALANS MELLAN INGREDIENSER GÖR VARJE TUGGA VÄLSMAKANDE

KALL MEZA

HOUMMOS	Puré av kikärtor, sesampasta, citron, olivolja	85:-
BABBA GHANNOUJ	Puré av grillad aubergine, sesampasta, citron, vitlök, olivolja	85:-
TARATOR DAJAJ	Pulled chicken, sesampasta, inlagd gurka, citron, vitlök	89:-
LABNEH BEL TOUM	Avrunnen yoghurt, torkad mynta, vitlök, olivolja	85:-
MUHAMMARA	Mild paprikapuré, ströbröd, granatäpplesirap, valnötter, olivolja	89:-
WARAKENAB	Vindruvsblad fyllda med ris & grönsaker	89:-
SHANKLISH	Timjankryddad ost, tomat, lök, persilja, olivolja	95:-
ARDISHOKE	Marinerade kronärtskockshjärtan, citron-vitlökdressing	89:-
FATOUSH	Mix sallad, tomat, gurka, paprika, lök, sumak, granatäpplesirap, friterat bröd	110:-
TABOULI	Finhackad persilja, mynta, tomat, lök, bulgur, citron, olivolja	110:-
BASTERMA	Tunna skivor av special kryddad lufttorkad biff	125:-
KEBBE NAJE	Puré av råbiff med bulgur, lök, paprika, vitlökrème	175:-

VARM MEZA

BATTATA HARRA	Friterad klyft potatis, koriander, citron, vitlök, chilipeppar	75:-
BATTATA MEKLI	Friterad klyft potatis	65:-
FALAFEL	Friterad falafel, tomat, inlagd gurka, sesamdressing	75:-
ARNABIT MEKLI	Friterad blomkål, koriander, citron-vitlöksdressing	79:-
ACHTABOT (CALAMARES)	Friterad panerade bläckfiskringar, chili-vitlökskrème	85:-
RAKAYEK BEL JEBNEH	Friterade filodegrullar fylld med två sorts ost, mynta	89:-
FATAYER BEL SPENEGH	Friterade piroger fylld med spenat, lök, granatäpple, sumak	89:-
SAMBOUSEK BEL LAHME	Friterade piroger fylld med sauterad nötfärs, lök	89:-
HALLOUMI MESHWIEH	Grillad halloumi, tomat	95:-
JAWANEH MESHWIEH	Grillade kycklingvingar med vitlökskrème	89:-
KEBBE TRABOULSIEH	Friterade råbiffbullar blandad med bulgur, fyllda med sauterad nötfärs, lök	95:-
SOUJOUK	Stekt stark kryddad nötfärskorv med lök, tomat och paprika	110:-
ARAYES LAHME	Grillad nötfärsfylld pitabröd, citron	110:-
KRAIDES PROVEÇALE	Sauterade mini scampi med vitlök, koriander, citron	135:-

RÅVAROR AV BÄSTA KVALITÉ
KRYDDADE OCH GRILLADE TILL PERFEKTION.

GRILL

KAFTA LAHME	Grillad nöttfärs på spett, grillad tomat, chilipeppar	235:-
SHISH TAWOUK	Grillad marinerad kycklingfilé på spett, grillad tomat, chilipeppar, vitlökscrème	235:-
SHISH LAHME	Grillad marinerad oxfilé på spett, grillad tomat, chilipeppar	295:-
KASTALETTA GHANAM	Grillat marinerat lammracks, grillad tomat, chilipeppar	310:-
GRILLMIX	Kafta Lahme och Shish tawouk, grillad tomat, chilipeppar, vitlökscrème	295:-
KRAIDES MESHWI	Grillad scampi på spett, grillad tomat, chilipeppar, chili-vitlökscrème	295:-

SERVERAS MED TABOULHE, HOUMMOS, LABNEH, MUHAMMARA / VÄLJ MELLAN RIS, BULGUR ELLER KLYFTPOTATIS.

VEGETARISKT

HALLOUMI TALLRIK	Grillad halloumi, tomat, paprika, chili-vitlökscrème	195:-
VEGETARISK MIX	Friterad falafel, spenatpirog, dolmar, ostrullar, blomkål, kronärtskocka, vårrulle	255:-

SERVERAS MED TABOULHE, HOUMMOS, LABNEH, MUHAMMARA / VÄLJ MELLAN RIS, BULGUR ELLER KLYFTPOTATIS.

DESSERT

BOZA	Vaniljglass med chockladsås	69:-
BAKLAWA	Bakad filodeg fylld med cashewenötter	75:-
KATAYEF BEL JOUZ	Friterad mini crêpes fylld med valnötter, kanel. Serveras med sockerlag & vaniljglass.	85:-
OSMALLIEH BEL ASHTA	Ugnbakad vermecelli, ashta, pistagenötter, sockerlag	85:-

VI LIBANESER ÄR KÄNDA FÖR ATT TA VÅRA GRÖNSAKER PÅ ALLVAR.
VARIATION, FÄRG OCH SMAKRIK MAT REPESENTERAR
OSS PÅ MÅNGA SÄTT.

Vi libaneser älskar att träffas runt en bit mat. Chateau Liban erbjuder dig en urban sammankomst med smak av tradition i en vacker och modern miljö. Med över 30 års erfarenhet av det libanesiska köket skapar krögaren utsökta rätter lagade med kärlek och där man varken tummar på kvalitet eller smak.



Libanesisk mat är en kulinarisk skatt som kombinerar färska ingredienser, rika smaker och en lång tradition av gästfrihet. Meze är hjärtat av libanesisk matlagning och representerar en rik tradition av delade måltider och gästfrihet. Dessa små rätter, som ofta serveras tillsammans, erbjuder en explosiv blandning av smaker och texturer.

 info@chateauliban.nu

 08-28 86 16

 [chateauliban](https://www.instagram.com/chateauliban)

 www.chateauliban.nu

 [chateau liban](https://www.facebook.com/chateau.liban)