Chateau Liban

Authentic Lebanese Cuisine

Vår rekommenderade meny för en smakupplevelse!

AVSMAKNINGS MENYER

för minst 2 personer

CLASSIC

10 Sorters kall & varm meza

295:-/person

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

SILVER

14 Sorters kall & varm meza

360:-/person

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

COMBO

10 Sorters kall & varm meza med grill mix

425:-/person

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

GULD

14 Sorters kall & varm meza med grill mix

490:-/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, klyftpotatis, vitlökcréme

Allergi eller överkänsliga personer, säg gärna till.

KALL MEZA

HOUMMOS	Puré av kikärter, sesampasta, citron, olivolja	85:-
BABBA GHANNOUJ	Puré av grillad aubergine, sesampasta, citron, vitlök, olivolja	85:-
TARATOR DAJAJ	Pulled chicken, sesampasta, inlagdgurka, citron, vitlök	89:-
LABNEH BEL TOUM	Avrunnen youghurt, torkad mynta, vitlök, olivolja	85:-
MUHAMMARA	Mild paprikapuré, ströbröd, granatäppelsirap, 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, citron, olivolja	110:-

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.

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, citon-vitlöksdressing	79:-
VEGETARISK RULLE	Friterad filodegsrullar fylld med grönsaker	79:-
RAKAYEK BEL JEBNEH	Friterade filodegsrullar 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 nöttfärs, lök	89:-
HALLOUMI MEKLI	Stekt halloumi, tomat	95:-
JAWANEH MEKLI	Stekt kycklingvingar, vitlök, koriander, citron	89:-
KEBBE TRABOULSIEH	Friterade råbiffbullar blandad med bulgur, fyllda med sauterad nöttfärs, lök	95:-
SOUJOUK	Stekt stark kryddad nötfärskorv med lök, tomat och paprika	95:-
KRAIDES PROVEÇALE	Sauterade mini scampi med vitlök, koriander, citron	135:-

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

GRILL

RÅVAROR AV BÄSTA KVALITÉ
KRYDDADE OCH GRILLADE TILL PERFEKTION.

KAFTA LAHME	Grillad nöttfärs på spett, grillad tomat	245:-
SHISH TAWOUK	Grillad marinerad kycklingfilé på spett, grillad tomat, vitlökscréme	235:-
SHISH LAHME	Grillad marinerad oxfilé på spett, grillad tomat	295:-
KASTALETTA GHANAM	Grillat marinerat lammracks, grillad tomat	325:-
GRILLMIX	Kafta Lahme och Shish tawouk, grillad tomat, vitlökcréme	275:-
KRAIDES MESHWI	Grillad scampi på spett, grillad tomat, chili-vitlökscréme	285:-
VEGETARISK MIX	Friterad falafel, spenatpirog, dolmar, ostrullar, blomkål, kronärtskocka, vårrulle	255:-

SERVERAS MED 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:-
ASHTA	Ostmassa, apelsinblomsvatten pistagenötter, honung	75:-