



LA BEIRUT

Välkommen till La Beirut

Libanon är det lilla landet med det stora köket och de stora smakerna. Upplev den bästa libanesiska maten, precis som i Beirut. Vi strävar ständigt efter att ge Dig som gäst det allra bästa inom libanesisk mat och dryck!

Maträtterna tillagas med mycket omsorg och glädje. Vid eventuella allergier fråga oss. Varmt välkommen!



Kall plock Meza

Hoummos 55:-

Röra på kikärter och sesampasta kryddad med kummin

Mtabal 55:-

Röra på aubergine, sesampasta, vitlök och citron

Mhamara 55:-

Kryddstark paprikarelish med krossade valnötter och granatäppelsirap

Warakinab 55:-

Vindruvsblad fyllda med ris, mynta, citron och olivolja

Labneh 55:-

Libanesisk kryddad yoghurt

Ardishoki 55:-

Kronärtskocka med citron och vilöksmarinad

Kebbe Naje 99:-

Råbiff på oxfilé med bulgur, lök och libanesiska kryddor

Tabbouli 55:-

Finhackad bladpersilja med tomat, lök, bulgur och citron

Fattoush 65:-

Kryddig grönsakssallad med rostat libanesiskt bröd

Kremtom 25:-

Libanesisk vitlökskräm



Varm plock Meza

Sambosek 65:-

Piroger fyllda med nötfärs och lök

Fatayer 65:-

Piroger fyllda med bladspenat, lök och citron

Halloumi Moklieh 65:-

Friterad halloumi

Berak Jebne 65:-

Friterade rullar fyllda med mozzarella

Sojok 65:-

Stekt libanesisk nötkorv med grönsaker i olivolja

Jowanehmoklieh 65:-

Marinerade stekta kycklingvingar

Kebbe Trabolsie 65:-

Friterad nötfärsfylld bulgur

Falafel 45:-

Friterad kikärtsröra kryddad med kummin

Batata Moklieh 45:-

Friterad potatis

Khobz 15:-

Bröd



Kött

Kebab Meshwi 130:-

Grillad kebab med grönsaker, friterad potatis och vitlökskräm

Shish Tawok 130:-

Grillad kycklingfilé med grönsaker, friterad potatis och vitlökskräm

Shokaf Ghanam 199:-

Grillad lammfilé med grönsaker, friterad potatis och vitlökskräm

Lahme Meshwie 199:-

Grillad oxilé med grönsaker, friterad potatis och vitlökskräm

Kastaleta Hanam 199:-

Grillade lammkotletter med grönsaker, friterad potatis och vitlökskräm

Jawaneh Meshwi 120:-

Grillade kycklingvingar med grönsaker, friterad potatis och vitlökskräm

Shawerma Arabi 120:-

Kycklingrulle med arabiskt bröd, vitlökskräm, picklad saltgurka och pommes

Brosdet 120:-

Crispy strips friterad kycklinginnerfilé med picklad saltgurka, vitlökskräm och pommes

Samak Meshwi 199:-

Grillad lax med grillade grönsaker, friterad potatis och sesampastasås

Kraydes Meshwie 199:-

Grillade tigerräkor med grillade grönsaker och friterad potatis

Gat Mashawi 599:- 2pers

Grillmix kebab, kycklingfilé, oxfilé, lammfilé, scampi, kastaletta, grillade grönsaker, vitlökskräm och friterad potatis



Libanesisk Meza

240:- per person

Minst 2 personer

Hoummos

Röra på kikärter och sesampasta kryddad med kummin

Mtabal

Röra på aubergine, sesampasta, vitlök och citron

Labneh

Libanesisk kryddad yoghurt

Mhamara

Kryddstark paprikarelish med krossade valnötter och granatäppelsirap

Tabbouli

Finhackad bladpersilja med tomat, lök, bulgur och citron

Khobz

Bröd

Sambosek

Piroger fyllda med nötfärs och lök

Fatayer

Piroger fyllda med bladspenat, lök och citron

Berak Jebne

Friterade rullar fyllda med mozzarella

Halloumi Moklieh

Friterad halloumi

Falafel

Friterad kikärtsröra kryddad med kummin

Kebbe Trabolsie

Friterad nötfärsfylld bulgur

Finns även som vegetariskt alternativ, fråga personalen!



Meza med Mix Grill

360:- per person

Minst 2 personer

Hoummos

Röra på kikärtor och sesampasta kryddad med kummin

Mtabal

Röra på aubergine, sesampasta, vitlök och citron

Labneh

Libanesisk kryddad yoghurt

Mhamara

Kryddstark paprikarelish med krossade valnötter och granatäppelsirap

Tabbouli

Finhackad bladpersilja med tomat, lök, bulgur och citron

Gat Mashawi

Grillmix kebab, kycklingfilé, oxfilé, grönsaker, vitlökskräm och friterad potatis

Sambosek

Piroger fyllda med nötfärs och lök

Fatayer

Piroger fyllda med bladspenat, lök och citron

Berak Jebne

Friterad rullar fyllda med mozzarella

Halloumi Moklieh

Friterad halloumi

Falafel

Friterad kikärtsröra kryddad med kummin

Kebbe Trabolsie

Friterad nötfärsfylld bulgur

Khobz

Bröd



Barnmeny

Piroger Fat 59:-

Kött, spenat, ostrulle, halloumi och falafel

Nötfärsspett 69:-

Med friterad potatis och vitlökskräm

Oxfile 99:-

Med friterad potatis och vitlökskräm

Kycklingfile 69:-

Med friterad potatis och vitlökskräm

Brosdet 59:-

Crispy strips friterad kycklinginnerfilé med picklad saltgurka, vitlökskräm och pomes

Dessert

Chokladfondant 90:-

Med vaniljglass

Dagens Sorbet 90:-

Tre kulor

Baklava 35:-

Nötfyllda smördegskakor



Dryck

Kaffe / Te

Arvid Nordquist Kaffe 33:-

Arabiskt Kaffe 25:-

Te 25:-

Kaffe Latte 39:-

Cappuccino 39:-

Espresso 25:-/39:-

Bubbel

Veue Clicquot Brut 999:-

Amalia Brut 299:-

Prosecco 120:-

Rosé (glas/flaska)

Husets rosé 80:- / 300:-

Domaine des Tourelles 450:- / 120:-

Côte du Rhône 110:- / 330:-



Rödvin (glas/flaska)

Husets röda 80:- / 300:-

Domaine des Tourelles 120:- / 450:-

Château Ksara 130 :- / 459:-

Musar Jeune 599:-

Hochar Pere Fils 699:-

Alkoholfritt Unvined 250:- / 75:-

Vitt vin (glas/flaska)

Husets vita 80:- / 300:-

Domaine des Tourelles 450:- / 120:-

Ksara Blanc de Blanc 130:- / 439:-

Wardy Clos Blanc 650:-

Alkoholfritt Unvined 75:- / 250:-

Dessertvin

Marco Fabio Moscato 6cl 55:-



Flasköl

Beirut Beer 69:-

IPA 69:-

Staropramen 59:-

Carlsberg Hof Organic 59:-

Likör

Sève Fournier 18:-/cl

Amaretto 18:-/cl

Sambuca 18:-/cl

Cointreau 18:-/cl

Drambuie 18:-/cl

Frangelico 18:-/cl

Baileys 18:-/cl



Blended Scotch

Famous Grouse 18:-/cl

Johnnie Walker Black Label 25:-/cl

Chivas Regal 25:-/cl

Ksarak Arak 25:-/cl

Single Malt

Glenmorangie 10 år 22:-/cl

Lagavulin 16 år 32:-/cl

Cognac

Xanté (Päron-Cognac) 18:-/cl

Hennessy XO 25:-/cl

Rom

Havana Club 7 anos 18:-/cl

Ron Zacapa 22:-/cl

Havanna Club Seleccion De Maestros 22:-/cl



LA BEIRUT



labeirut.se