



Cuisine libanaise
Merwah



Merwah

Merwah kommer från den vita druvan som enbart växer i bekaadalen i Libanon.

Merwah är även ett vanligt kvinnonamn i mellanöstern.

I våran vinlista hittar du även Cheateu Musar under vita viner som är gjord på denna druva.

Bekaadalen är en Platå mellan Libanon och Anti-libanon bergen där druvorna växer på 1.000 meters höjd. Det ger perfekta förhållanden med temperaturväxling mellan dag och natt och lagom med regn. Minimalt med besprutning krävs, så Bekaadalen är perfekt för ekologisk vinodling. För tio år sedan var 95% av vinrankorna beskurna enligt Gobelet metoden, små buskar, men idag är nästan hälften uppbundna i rader enligt Guyot metoden. Familjen Hochar förfogar över 160 hektar där de äger 70, resten ägs av två familjer under långtidskontrakt. Det låga skördeuttaget gör att det inte blir mer än ca 600.000 flaskor om året och skördas av beduinfamiljer.

Meza - Kalla små rätter

1. Hommes (VV) 69:-
Röra på kikärter och sesampasta kryddad med kummin
2. Moutabal batinzian (V) 69:-
Rökt hackad aubergine med youghurt, sesampasta, vitlök och citron
3. Baba ghanouj (VV) 69:-
Röra gjord på grillad aubergine, persilja, paprika, lök, vitlök, citron och granatäpple
4. Mhammara (VV) (obs nötter) 72:-
Finmalen paprika med krossade valnötter, olivolja, orientaliska kryddor och ströbröd
5. Tarator djej 69:-
Kycklingröra med vitlök, citon och sesampasta samt inlagd gurka
6. Labneh (V) 64:-
Libanesisk kryddad youghurt med mynta
7. Ardishoki (VV) 75:-
Citron och vitlöksmarinerad kronärtskocka
8. Kebbe naje 129:-
Råbiff på nötkött, coucous, lök, mynta och paprika
9. Burrata bel zatar 119:-
gräddig mozzarella, friterad pita med timjanröra, tomat och basilika
10. Shanglish 69:-
Lebanesisk marinerad ost
11. Warak inab (VV) 74:-
Vegetariska vinbladsdolmar med ris och grönsaker
12. Fattoush (VV) 79:-
Kryddig grönsallad med rostat libanesiskt bröd
13. Tabboulli (VV) 79:-
Finhackad bladpersilja med tomat, lök och bulgur
14. Salatet Zaiton (VV) 65:-
Sallad av örtmarinerad olivmix
15. Foul (VV) 65:-
Röra gjord av bondbönor, paprika, persilja, lök, vitlök och citron
16. Makdous (VV) 75:-
Inlagda auberginer med valnötter, vitlök & chili
18. Krem Tom (V) 54:-
Libanesisk aioli

Meze - Varma små rätter

25. Batata hara (VV) 59:-
Friterad potatis med korianderkrydda
26. Falafel (VV) 72:-
Friterad kikärtsröra med kummin och sesam
27. Rakakat jeben (V) 75:-
Ostfyllda filodegsrullar
28. Fatayer sabaneg (VV) 75:-
Piroger fyllda med spenat, citron och lök
29. Sambosak 75:-
Piroger fyllda med nötfärs och lök
30. Warak inab bel lahme 75:-
Ris och nötfärsfyllda vinblad med mynta och citron
31. Kebbe trabloise 79:-
Friterade bulgurbollar med nötfärs och lök
32. Hoummos bel lahme 119:-
kikärtsröra med hackad oxfile
33. Sojok har 77:-
Kryddstark libanesisk nötkorv
34. Jowaneh 77:-
Citron och vitlöksmarinerade kycklingvingar
35. Kraydes 109:-
Stekta vannameiräkor i vitlök, chili och citron
36. Saffad 99:-
Smörstekta grönmusslor med vitt vin, korianderkrydda, citron, vitlök och chili
37. Rekakat Jodar (VV) 75:-
Vegetariska vårrullar
38. Arnabit (VV) 59:-
Friterad blomkål
39. Sweet halloumi 89:-
Tempura Halloumi, Honung, Valnötter & svart kummin
40. Agtabot 69:-
Friterad bläckfisk

Mashawe - Grillmeny

Alla huvudrätter serveras med grillade grönsaker, ris, bulgur eller pommes

Lahme - Kött

50. Shish kaft 215:-
Grillad nöt och lammfärsspett med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa
51. Kastaletta ghanam 275:-
Marinerade grillade lammracks med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa
52. Lahme meshvie ghanam 269:-
Marinerat grillat lammkött på spett med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa
53. Lahme meshvie ajel 269:-
Marinerad grillad oxfilé på spett med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa
54. Hamburger lebnani 185:-
Libanesisk kryddad hamburgare med halloumi, stark nötkorv och aioli
55. Sahen mashawe 329:-/person (minst 2 personer)
Grillmix oxfilé, kycklingfilé, lamm- kalvfärsspett, lammracks med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa
56. Shish kaft had Bel banadora 235:-
Grillad stark nöt och lammfärsspett på tomatbädd med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa
57. Maashoaa 235:-
Lamm och kalvfärsbiff med halloumi och champinjonfyllning
58. sahen shish o djaj 209:-
Grillmix kycklingspett & lamm/kalvfärs- spett serveras med aioli & stark grönsakssalsa

Barnmeny

(upp till 10 år)

80. Kycklingspett med pommes 79:-
Dricka och glass ingår
81. Barnhamburgare med pommes 79:-
Dricka och glass ingår

Djaj - Kyckling

58. Shish tawk 195:-
Vitlöks marinerad kycklingfilespett med libanesisk aioli

Jodan - Vegetariskt/vegansk

59. Halloumi & Chadra Mishwie 189:-
Halloumi och örtmarinerade grönsaker på spett. Serveras med tzatziki och stark grönsakssalsa.
60. Chadra Mishwie 169:-
Örtmarinerade grönsaker på spett. Serveras med tzatziki och stark grönsakssalsa.

Bakriat - Från havet

61. Kraydes meshvi 265:-
Marinerade vannameiräkor på spett med het grönsakssalsa och libanesisk yoghurt dressing
62. Samak filé 209:-
Grillad laxfilé serveras med libanesisk yoghurt dressing

Holwiat - Dessert

70. Chokladfondant 69:-
71. Hembakad Baklawa & Boza 79:-
Nötfyllda smördegskakor
Serveras med vaniljglass
72. Boza 69:-
glass i olika smaker från Bosses glassbar
73. Pannacotta 69:-

Vi rekommenderar

Avsmakningsmeny, (minimum 2 personer)

Avsmakningmeny 1

10 olika meze kalla och varma smårätter
289:-/person

14 olika meze kalla och varma smårätter
329:-/person

Avsmakningmeny 2

10 olika meze kalla och varma smårätter med grillmix 369:-/person

14 olika meze kalla och varma smårätter med grillmix 409:-/person

Avsmakningmeny 3

10 olika meze kalla och varma smårätter med grillmix 409:-/person

Baklava, Kaffe/Te

14 olika meze kalla och varma smårätter med grillmix 449:-/person

Baklava, Kaffe/Te

Avsmakningmeny 4

(Vegetariska rätter)

10 olika meze kalla och varma smårätter
289:-/person

10 olika meze kalla och varma smårätter med grönsakstallrik (halloumi och grönsaksspett) 369:-/person

Vi serverar kalla Meze innan varma rätterna!

Ingår i 10 smårätter:

1. Hommes (VV)
- Röra på kikärter och sesampasta
3. Baba ghanouj (VV)
- Krämig aubergineröra med granatäpple
4. Mhammara (VV) (obs nötter)
- Finmalen paprika med krossade valnötter
6. Labneh (V)
- Libanesisk kryddad youghurt
12. Fattoush (VV)
- Kryddig grönsallad
26. Falafel (VV)
- Friterad kikärtsröra
27. Rakakat jeben (V)
- Ostfyllda filodegsrullar
28. Fatayer sabaneg (VV)
- Piroger fyllda med spenat, citron och lök
29. Sambosak
- Piroger fyllda med nötfärs och lök
34. Jowaneh
- Marinerade stekta kycklingvingar

Ingår i 14 smårätter:

1. Hommes (VV)
- Röra på kikärter och sesampasta
3. Baba ghanouj (VV)
- Krämig aubergineröra med granatäpple
4. Mhammara (VV) (obs nötter)
- Finmalen paprika med krossade valnötter
5. Tarator djej
- Kycklingröra med vitlök, citron, sesampasta
6. Labneh (V)
- Libanesisk kryddad youghurt
11. Warak inab (VV)
- Vinbladsdolmar med ris och grönsaker
13. Tabboulli (VV)
- bladpersilja med tomat, lök och bulgur
25. Batata hara (VV)
- Friterad potatis med koriander
26. Falafel (VV)
- Friterad kikärtsröra
99. Halloumi (V)
- Grillad får-getost
27. Rakakat jeben (V)
- Ostfyllda filodegsrullar
28. Fatayer sabaneg (VV)
- Piroger fyllda med spenat, citron och lök
29. Sambosak
- Piroger fyllda med nötfärs och lök
31. Kebbe trablosie
- Friterade bulgurbollar med nötfärs och lök

Ingår i 10 vegetariska rätter:

1. Hommes (VV)
- Röra på kikärter och sesampasta
3. Baba ghanouj (VV)
- Krämig aubergineröra med granatäpple
4. Mhammara (VV) (obs nötter)
- Finmalen paprika med krossade valnötter
11. Warak inab (VV)
- Vinbladsdolmar med ris och grönsaker
13. Tabboulli (VV)
- bladpersilja med tomat, lök och bulgur
15. Foul (VV)
- Röra gjord av bondbönor, paprika, persilja, lök, vitlök och citron
25. Batata hara (VV)
- Friterad potatis med koriander
26. Falafel (VV)
- Friterad kikärtsröra
28. Fatayer sabaneg (VV)
- Piroger fyllda med spenat, citron och lök

(v) = Vegetariska rätter (vv) =Veganska rätter

Är du allergisk? Fråga personalen så hjälper vi dig!

