

Meza

Kalla rätter

1. Hommes (VV) 64:-
Röra på kikärter och sesampaste kryddad med kummin
2. Baba ghanouj (VV) 64:-
Röra gjord på grillad aubergine, persilja, paprika ,lök,vitlök och granatäpple
3. Mhammara (VV) (obs nötter) .. 64:-
Finmalen paprika med krossade valnötter,olivolja,orientalska kryddor och ströbröd
4. Tarator djaj 69:-
Kycklingröra med vitlök,citron och sesampaste
5. Labneh (V) 64:-
Libanesisk kryddad yoghurt med mynta
6. Ardishoki (VV) 69:-
Citron och vitlöksmarinerad kronärtskocka
7. Shanglish 69:-
Libanesisk marinerad ost
8. Warak inab (VV) 69:-
Vegetariska vinbladsdolmar med ris och grönsaker
9. Foul (VV) 65:-
Röra gjord av bondbönor, paprika, persilja, lök och vitlök
10. Krem Tom (V) 54:-
Libanesisk aioli
11. Salatet Zaiton (VV) 65:-
Sallad av örtmarinerad olivmix
12. Fattoush (VV) 79:-
Kryddig grönallad med rostade libanesiskt filtrerad bröd
13. Tabboulli (VV) 79:-
Finhackad bladpersilja med tomat,lök och bulgur
14. Salatet Halloumi (V) 69:-
Halloumisallad med valnötter

Poké bowl

- Poké bowl 169:-
Kyckling, falafel eller lax. Obs! innehåller valnötter

Meze

Varma små rätter

25. Batata hara (VV) 59:-
Friterad potatis med korianderkrydda
26. Falafel (VV) 72:-
Friterad kikärtsröra med kummin och sesam
27. Halloumi 74:-
Grillad får-getost
28. Rakakat jeben (V) 75:-
Ostfyllda filodegrullar
29. Fatayer sabaneg (VV) 73:-
Piroger fyllda med spenat, citron och lök
30. Sambosak 73:-
Piroger fyllda med nötfärs och lök
31. Warak inab bel lahme 73:-
Ris och nötfärsfyllda vinblad med mynta och citron
32. Kebbe trabloise 74:-
Friterade bulgurbollar med nötfärs och lök
33. Sojok har 77:-
Kryddstark libanesisk nötkorv
34. Jowaneh 72:-
Citron och vitlöksmarinerade kycklingvingar
35. Kraydes 92:-
Stekta vanningar med korianderkrydda, citron, vitlök och vitt vin
36. Saffad 99:-
Smörstekta grönusslor med vitt vin, korianderkrydda, citron, vitlök och chili
37. Rekakat Jodar (VV) 75:-
Vegetariska vårrullar
38. Arnabit (VV) 59:-
Friterad blomkål

Vi rekommenderar

Avsmakningsmeny (minimum 2 personer)
går att få som vegetarisk och vegansk

1. Tio olika meze kalla & varma smårätter .. 289:-/person
Röra på kikärter och sesampaste kryddad med kummin
2. Tio olika meze kalla & varma 369:-/person

De 10 smårätter som ingår:

1. Hommes (VV) Röra på kikärter och sesampasta
2. Baba ghanouj (VV) Krämig aubergineröra med granatäpple
3. Mhammara (VV) (obs nötter) Finmalen paprika med krossade valnötter
5. Labneh (V) Libanesisk kryddad yoghurt
12. Fattoush (VV) Kryddig grönallad
26. Falafel (VV) Friterad kikärtsröra
28. Rakakat jeben (V) Ostfyllda filodegrullar
29. Fatayer sabaneg (VV) Piroger fyllda med spenat, citron och lök
30. Sambosak Piroger fyllda med nötfärs och lök
34. Jowaneh Marinerade stekta kycklingvingar Ingår i

Plocktallrik

Plocktallrik (kyckling eller halloumi)

Ett sammanplock av kalla smårätter, fattoush, vinbladsdolma ostar, kryddstark korv, säsongens frukt och grönsaker, oliver, kex, marmelad och rostat bröd.

249:- per person

Holwiat

Dessert

70. Chokladfondant 69:-
71. Baklava & Boza 69:-
Nötfyllda smördegskakor Serveras med vaniljglass
72. Boza 59:-
glass i olika smaker och frukter

Mashawe

Grillmeny

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

Lahme

Kött

50. Shish kaft 205:-
Grillad nötkött och lammfärsspett med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa
51. Kastaletta ghanam 255:-
Marinerade grillade lammracks med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa
52. Lahme meshvie ghanam 225:-
Marinerat grillat lammkött på spett med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa
53. Lahme meshvie ajel 235:-
Marinerad grillad oxfile på spett med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa
54. Hamburger lebnani 185:-
Libanesisk kryddad hamburgare med halloumi, stark nötkorv och aioli
55. Sahen mashawe 309:-/person
Grillmix oxfile, kycklingfile, lamm- kalvfärsspett, lammracks med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa. (minst 2 personer)

Djaj

Kyckling

58. Shish tawk 195:-
Vitröks marinerad kycklingfärs med libanesisk aioli

Jodar

Vegetariskt/vegansk

59. Halloumi & Chadra Mishwie (Går att få vegansk) 189:-
Halloumi & örtmarinerade grönsaker på spett. Serveras med tzatziki & stark grönsakssalsa.

Bakriat

Från havet

61. Kraydes meshvi 265:-
Marinerade vanningar på spett med het grönsakssalsa och libanesisk yoghurt dressing
62. Samak file 195:-
Grillad laxfile serveras med libanesisk yoghurt dressing