

Mashawe

Grill meny

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

Lahme

Kött

50. Shish kaft 215:-
Grillad nöt och lammfärspepp 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
Grillmix oxfilé, kycklingfilé, lamm- kalvfärsspepp, lammracks med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa. (minst 2 personer)
56. Shish kaft had Bel banadora 235:-
Grillad stark nöt och lammfärspepp på tomatbädd med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa

Djaaj

Kyckling

58. Shish kaft had Bel banadora 195:-
Vitlöks marinerad kycklingfilespett med libanesisk aioli

Jodar

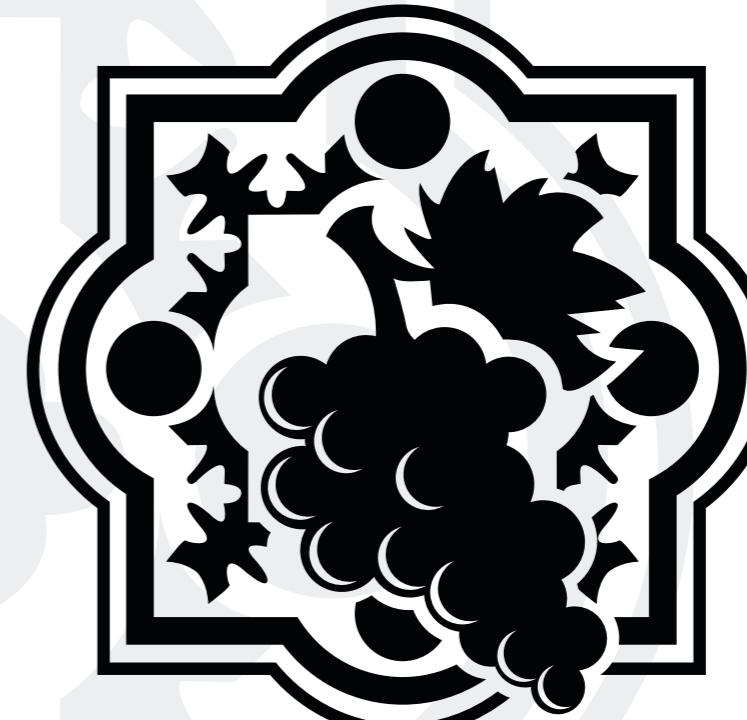
Vegetariskt/vegansk

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

Bahríat

Från havet

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



Cuisine libanaise
Meirwah

Sommarmeny 2024

Meze

Kalla rätter

1. Hommes (vv)	69:-
Röra på kikärtor och sesampasta kryddad med kummin	
2. Baba ghanouj (vv)	69:-
Röra gjord på grillad aubergine, persilja, paprika ,lök, vitlök och granatäpple	
3. Mhammara (VV) (obs nötter)	72:-
Finmalen paprika med krossade valnötter,olivolja,orientaliska kryddor och ströbröd	
4. Tarator djej	69:-
Kycklingröra med vitlök,citron och sesampaste	
5. Labneh (V)	64:-
Libanesisk kryddad yoghurt med mynta	
6. Ardishoki (VV)	75:-
Citron och vitlöksmarinerad kronärtskocka	
7. Shanglish	69:-
Libanesisk marinerad ost	
8. Warak inab (VV)	74:-
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 örtdarinerad olivmix	
12. Fattoush (VV)	79:-
Kryddig grönsallad med rostat libanesiskt filterad bröd	
13. Tabboulli (VV)	79:-
Finhackad bladpersilja med tomat,lök och bulgur	
14. Salatet Halloumi (V)	72:-
Halloumisallad med valnötter	

Poké bowl

Poké bowl 179:-

Kyckling, falafel eller lax. Obs! innehåller valnötter
Välj mellan ris eller bulgur.

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 filodegsrullar	
29. Fatayer sabaneg (VV)	75:-
Piroger fylda med spenat, citron och lök	
30. Sambosak	75:-
Piroger fylda med nötfärs och lök	
31. Agtabot friterad bläckfisk	69:-
Ris och nötfärsfylda vinblad med mynta och citron	
32. Kebbe trabiloise	79:-
Friterade bulgurbollar med nötfärs och lök	
33. Sojok har	77:-
Kryddstark libanesisk nötkorv	
34. Jowaneh	77:-
Citron och vitlöksmarinerade kycklingvingar	
35. Kraydes	109:-
Stekta vannameiräkor med korianderkrydda, citron, vitlök och vitt vin	
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	

Vi rekommenderar

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

1. Tio olika meze kalla & varma smårätter .. 289:-/person
2. Tio olika meze kalla & varma 369:-/person
Kalv och lammfärsoppett & kycklingsoppett

De 10 smårätter som ingår:

1. Hommes (VV) Röra på kikärtor 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 grönsallad
26. Falafel (VV) Friterad kikärtsröra
28. Rakakat jeben (V) Ostfyllda filodegsrullar
29. Fatayer sabaneg (VV) Piroger fylda med spenat, citron och lök
30. Sambosak Piroger fylda med nötfärs och lök
34. Jowaneh Marinerade stekta kycklingvingar Ingår i

Plocktallrik

Plocktallrik
Kyckling eller halloumi 259:- per person
Räkor eller lax 299:- per person

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

Holviat

Dessert

70. Hembakad Baklawa & Bonza 79:-
Nötfyllda smördegskakor. Serveras med vaniljglass
72. Boza 69:-
glass i olika smaker från Bosses glassbar
72. Libanesisk pannacotta 69:-