

Hi - Kifkon - Ça Va?

Catering Menyer Pris Per Person/ Min 2 Pers

THE OUMMI CATERING *349:-

HUMMUS

Klassisk Kikärtspuré

BABA GANOIJ

Rökig Aubergineröra, Granatäpple & Persilja

MHAMARA BEL JOUZ

Chili & Valnötsröra

SÄSONGENS LABNE

Hängd Yoghurt, Mynta & Olivolja

TARATOR DJEJ

Kycklingröra, Sesampasta, Picklad Vildgurka & Granatäppelsirap

KRAYDES

Scampi, Koriander, Vitlök, Citron & Chili

OSTRULLAR

Ost & Tryffelolja

SUJUK

Stekt Oxkorv, Tomat, Paprika, Chili & Lök

BATATA HARRA

Friterad Klyftpotatis, Koriander, Citron, Vitlök & Chili

SAMBOSEK

Små Piroger Fyllda Med Nötfärs & Lök

FATAYER

Små Piroger Fyllda Med Spenat, Lök, Tomat & Sumak

JOWANEH BEL KUZBARA

Kycklingvingar Marinerade i Koriander, Citron, Vitlök & Chili

TABBOULEH

Syrlig Persiljesallad, Tomat, Lök, Bulgur & Citron

*Med Grillmix 459:-

(Lamrack, Kalvfärsspett & Urbenad Kycklingklubbfilé)

THE VEGETARIAN CATERING *349:-

HUMMUS

Klassisk Kikärtspuré

BABA GANOIJ

Rökig Aubergineröra, Granatäpple & Persilja

MHAMARA BEL JOUZ

Chili & Valnötsröra

SÄSONGENS LABNE

Hängd Yoghurt, Mynta & Olivolja

BATATA HARRA

Friterad Klyftpotatis, Koriander, Citron, Vitlök & Chili

OSTRULLAR

Ost & Tryffelolja

FATAYER

Små Piroger Fyllda Med Spenat, Lök, Tomat & Sumak

FALAFEL

Friterade Kikärtsbollar & Tahinisås

MAKDOUS

Inlagd Haricots Verts, Chili, Valnöt & Vitlök

ITCH

Bulgur, Tomat, Chili, Persilja & Vårlök

BALILA

Marinerade Kikärter, Spiskummin, Chili, Olivolja & Citron

MOUSAKKA BATINJAD

Rostad Aubergin, Vitlök, Lök, Tomat & Olivolja

FATTOUCH

Säsongens Blandsallad, Pita Krutonger & Granatäppelsirap

*Med Friterade Grönsaker 419:-

LILLA MENYN *279:-

Med Grillmix 389:-

(Lamrack, Kalvfärsspett & Urbenad Kycklingklubbfilé)

SÄSONGENS HUMMUS

Kikärtspuré, Basilika & Färsk Tomater

SÄSONGENS LABNE

Hängd Yoghurt, Mynta & Olivolja

MHAMARA BEL JOUZ

Chili & Valnötsröra

BABA GANOIJ

Rökig Aubergineröra, Granatäpple & Persilja

TARATOR DJEJ

Kycklingröra, Sesampasta, Picklad Vildgurka, Granatäppelsirap

SAMBOSEK

Små Piroger Fyllda Med Nötfärs & Lök

FATAYER

Små Piroger Fyllda Med Spenat, Lök, Tomat & Sumak

OSTRULLAR

Ost & Tryffelolja

OUMMI STYLE KEBBE

Fyllda Bulgurskålar Med Nötfärs, Lök & Pinjenötter

TABBOULEH

Syrlig Persiljesallad, Tomat, Lök, Bulgur & Citron

Chef Kris Gergi

Självklart tar vi hänsyn till allergier och specialkost

THE DESSERTS

OUMMI STYLE OSMALIEH

Lönnsirapsdränkt Nudelskål Fyllt Med Gräddig Rosenvattenkräm,
Bärmix, Pistage & Honung

89

Halawet Al Jibn

Sötad Ostdeg Fyllt Med En Gräddig Kräm, Pistagenötter, Sirap &
Syltad Apelsinblomma

89

Baklawa Mix

En Blandning Av Olika Baklawa

89

Chef Kris Gergi

