

Samack menyer

för minst 2 personer

CLASSIC

10 Sorters kall & varm meza
285:-/person

Taboule, hoummos, baba ghannouj, labne, warakenab, fatayer spenegh, sambousek lahme, rakayek jebneh, falafel, arnabit

COMBO

10 Sorters kall & varm meza med grill mix
385:-/person

Taboule, hoummos, baba ghannouj, labne, warakenab, fatayer spenegh, sambousek lahme, rakayek jebneh, falafel, arnabit
Shish tawouk, shish lahme, kafta lahme, grillad tomat, chilipeppar

SILVER

14 Sorters kall & varm meza
320:-/person

Taboule, hoummos, baba ghannouj, ardischoke, tarator dajaj, labne, muhammara, kraides, fatayer spenegh, sambousek lahme, rakayek jebneh, Kebbe traboulsieh, halloumi, kycklingvingar

GULD

14 Sorters kall & varm meza med grill mix
450:-/person


Taboule, hoummos, baba ghannouj, ardischoke, tarator dajaj, labne, muhammara, kraides, fatayer spenegh, sambousek lahme, rakayek jebneh, Kebbe traboulsieh, halloumi, kycklingvingar
Shish tawouk, kastaletta ghanam, kafta lahme, grillad tomat, chilipeppar

Samack

ÄKTA LIBANESISK MATKULTUR


VI LIBANESER ÄLSKAR ATT TRÄFFAS RUNT EN BIT MAT.
SAMACK ERBJUDER DIG EN URBAN SAMMANKOMST MED
SMAK AV TRADITION I EN VACKER OCH MODERN MILJÖ.

 info@samack.se

 08-28 86 16

 [samackrestaurang](https://www.instagram.com/samackrestaurang)

 www.samack.se

 [SamackRestaurang](https://www.facebook.com/SamackRestaurang)

Allergi eller överkänsliga personer, säg gärna till.

LÄCKRA TALLRIKAR GÖRS INTE AV MISSTAG.
EN PERFEKT BALANS MELLAN INGREDIENSER
GÖR VARJE TUGGA VÄLSMAKANDE.



KALL MEZA

HOUMMOS	Puré av kikärtor, sesampasta, citron, olivolja	75:-
BABBA GHANNOUJ	Puré av grillad aubergine, sesampasta, citron, vitlök, olivolja	75:-
TARATOR DAJAJ	Pulled chicken, sesampasta, inlagd gurka, citron, vitlök	75:-
LABNEH BEL TOUM	Avrunnen yoghurt, torkad mynta, vitlök, olivolja	75:-
MUHAMMARA	Mild paprikapuré, ströbröd, granatäppelsirap, valnötter, olivolja	75:-
WARAKENAB	Vindruvsblad fyllda med ris & grönsaker	75:-
SHANKLISH	Timjankryddad ost, toppat med tomat, lök, persilja, olivolja	75:-
ARDISHOKE	Marinerade kronärtskockshjärtan, citron-vitlökdressing	75:-
FATOUSH	Mix sallad, tomat, gurka, paprika, lök, sumak, granatäppelsirap, friterat bröd	95:-
TABOULI	Finhackad persilja, mynta, tomat, lök, bulgur, citron, olivolja	95:-

VARM MEZA

BATTATA HARRA	Friterad klyft potatis, koriander, citron, vitlök, chilipeppar	69:-
FALAFEL	Friterad falafel, tomat, inlagd gurka, sesamdressing	69:-
ARNABIT	Friterad blomkål, koriander, citron-vitlökdressing	69:-
RAKAYEK BEL JEBNEH	Friterade filodegrullar fylld med två sorts ost, mynta	75:-
FATAYER BEL SPENEGH	Friterade piroger fylld med spenat, lök, granatäpple, sumak	75:-
SAMBOUSEK BEL LAHME	Friterade piroger fylld med sauterad nöttfärs, lök	75:-
HALLOUMI MEZA	Grillad halloumi, tomat	89:-
JAWANEH MESHWIEH	Grillade kycklingvingar med vitlökskrém	89:-
KEBBE TRABOULSIEH	Friterade råbiffbullar blandad med bulgur, fyllda med sauterad nöttfärs, lök	95:-
KRAIDES MEKLI	Stekt scampi, koriander, citron-vitlökdressing	119:-

VI LIBANESER ÄR KÄNDA FÖR ATT TA VÅRA GRÖNSAKER PÅ ALLVAR.
VARIATION, FÄRG OCH SMAKRIK MAT REPESENTERAR
OSS PÅ MÅNGA SÄTT.



RÅVAROR AV BÄSTA KVALITÉ
KRYDDADE OCH GRILLADE TILL PERFEKTION.



FRÅN GRILLEN

SHAWERMA LAHME	Skuret grillat kalvkött, lök, tomat, inlagd gurka, sesamdressing, piwaz	185:-
SHAWERMA DAJAJ	Skuren grillad kyckling, inlagd gurka, vitlökskrém	185:-
KAFTA LAHME	Grillad högrevsfärs på spett, grillad tomat, chilipeppar, piwaz	225:-
SHISH TAWOUK	Grillad marinerad kycklingfilé på spett, grillad tomat, chilipeppar, vitlökskrém	225:-
SHISH LAHME	Grillad marinerad oxfilé på spett, grillad tomat, chilipeppar, piwaz	285:-
KASTALETTA GHANAM	Grillat marinerat lammracks, grillad tomat, chilipeppar, piwaz	295:-

FISKRÄTTER

SAMKE HARRE	Stekt fiskfilé med Beiruty salsa; chilipeppar, paprika, lök, vitlök, koriander, tomatsalsa, pinjenötter	275:-
KRAIDES MESHWI	Grillad scampi på spett, grillad tomat, chilipeppar, chili-vitlökskrém	275:-

VEGETARISKT

HALLOUMI MESHWI	Grillad Halloumi, tomat & paprika, chili-vitlökskrém	195:-
VEGETARISK MIX	Friterad falafel, spenatpirog, dolmar, ostrullar, halloumi, blomkål, kronärtskocka	215:-

SERVERAS MED TABOULHE, HOUMMOS, LABNEH, MUHAMMARA, BABA GHANNOUJ.
VÄLJ MELLAN RIS, BULGUR ELLER KLYFTPOTATIS.

DESSERT

BOZA	Vaniljglass med chockladsås	65:-
BAKLAWA	Bakad filodeg fylld med cashewenötter	69:-
KATAYEF BEL JOUZ	Friterad mini crêpes fylld med valnötter, kanel. Serveras med sockerlag & vaniljglass.	75:-