

## Om Libanon

Libanon är en blandning av vacker medelhavskust, oländiga alpina toppar och gröna bördiga dalar. Allt förpackat på en yta som är 225km lång och 46km bred, ett område med ungefär samma storlek som Cypern.

Huvudstad: Beirut

Officiellt språk: arabiska (libanesiska)

Statskick: republik

Libanons yta: 10 452 km<sup>2</sup> (Sveriges yta är 449 964 km<sup>2</sup>)

Folkmängd: 4 510 301 (Sveriges: 9 858 794)

Befolkningstäthet: 432 inv/km<sup>2</sup> (Sveriges: 22 inv/km<sup>2</sup>)

Högsta punkt Qurnat as Sawda': 3 087 m ö.h.

Nationaldag 22 november

Libanon är det enda landet där man kan åka skidor på morgonen och ta ett dopp i Medelhavet på eftermiddagen. Detta är möjligt tack vare det milda klimatet och den branta bergskedjan som stiger över den smala kustremsan. Bergskedjan som ligger 45 minuter med bil från kusten erbjuder en enastående utsikt bland annat över Medelhavet. I dag har Libanon sex skidsystem med pistade backar.

Reser du till Libanon får du inte missa att besöka dessa platser därav fem är listade på Unescos världsarvslista: Staden Anjar, templen i Baalbek, världens äldsta hamnstad Byblos (7 000 år gammal), Tyre - en stad med romerska ruiner, Cederskogen Arz el-Rab, den heliga dalen Quadi Qadisha och Jeita - sammanflätade kalkstensgrottor som sträcker sig ca. 9km.

### LEBANON



# LIBANESEN

## الليباني

Högalidsgatan 40 • Tel 08-20 90 03

Traditionella libanesiska rätter.  
Även avhämtning.



À la carte Måndag-fredag 17-22  
Lördag 13-23  
Söndag 13-21

OBS: Vid fint sommarväder öppnar vi tidigare på vardagar!

Följ oss på Facebook för erbjudanden, evenemang och annan info.

fullständiga rättigheter  
[www.libanesen.se](http://www.libanesen.se)

### Efterrätter



**34- Barnglass** 35:-  
En kula Vaniljglass med jordgubb och choklad sås



**35- Baklawa** 65:-  
filodegskakor med pinje och cashewnötter.



**36- Qatayef** 99:-  
Friterade valnötsfyllda plättar med pistage och vaniljglass.



**37- Husets glass** 99:-  
vaniljglass med choklad, jordgubbssås, pistagenötter och färsk frukt.



**38- Tin** 110:-  
ccognak flamberade fikon med pinjenötter, russin serveras med grädde och vaniljglas.

### 39- Kockens tips

## Smårätter

	liten portion	
<b>1- Babaghanouge</b> aubergine röra med pitabröd	50:-	95:-
<b>2- Hoummos</b> kikärtsröra med pitabröd	45:-	85:-
<b>3- Tzatsiki</b> yoghurt med mynta smak med pitabröd	40:-	75:-
<b>4- Mhamara</b> Aubergine, valnöt och paprika röra med pitabröd	50:-	95:-
<b>5- Ardishauki</b> marinerade kronärtskocka		95:-
<b>6- Warak arish</b> vinbladsdolmar	40:-	75:-
<b>7- Friterad Haloumi</b> friterad fårost	45:-	85:-
<b>8- Friterad Calamaris</b> friterad bläckfisk med aioli	35:-	65:-
<b>9- Suzjuk</b> grillad, välkryddad libanesisk korv	35:-	65:-

## Förrätter

<b>10- Falafel tallrik</b> vegetariska bullar m. spännande grönsaker hoummos, mhamara och pitabröd.	99:-	
<b>11- Addass bihamed</b> linsoppa med citron och mangold	99:-	
<b>12- Fatoush</b> bondsallad med rostat pitabröd	115:-	
<b>13- Tabbouli</b> libanesisk national-sallad	115:-	
<b>14- Thimar Al Bahr</b> Stekta scampi och blå musslor i vitvin sås vitlök o koriander, serveras med friterat pitabröd.	115:-	

## Smörgåsar

<b>15- Taouk</b> Baguette med kycklingfilé, aioli, saltgurka, sallad och pommes frites	99:-	
<b>16- Almadina</b> baguette med spenat, mozzarella, soltorkade tomater sallad och pommes frites	99:-	

## Libanesisk Meza

<b>17- Pappas Meza</b> (Även vegetarisk/fisk) Sujuk (välkryddad korv), falafel, hummos, mhamara, tzatziki, vinbladsdolmar, grillad halloumi, mammas sallad och klyftpotatis.	189:-	
<b>18- Meza bricka - belledi</b> (Även vegetarisk/fisk) liten baguette med (kycklingfilé, hemlagad vitlöksmajonnäs), liten baguette med (spenat, mozzarella, soltorkade tomater), spenatpirog, köttpiroger, tzatsiki, babaghanouge, hoummos, vinbladsdolmar, marinerade grönsaker och tabbouleh.	189:-	
<b>19- Meza grill</b> (minst 2 personer. Även vegetarisk/fisk) pris per person 395:- kycklingfilé, shishkebab, oxfilé och grönsaker på spett, liten baguette med (kycklingfilé, tomat & hemlagad vitlöksmajonnäs), köttpiroger, liten baguette med (spenat, mozzarella och soltorkade tomater), spenatpiroger, friterad haloumi, tzatsiki, suzjuk, babaghanouge, mhamara, friterad calamaris, hoummos, vinbladsdolmar, kronärtskocka, marinerade grönsaker och tabbouleh inkl kaffe och baklava.		

## Från grillen

<b>00- Barngrill</b> Gäller endast barn under 15 år Ett kyckling eller kebab spett med pommes välj mellan tzatsiki eller hoummos.	89:-	
<b>20- Hemlagad libanesisk hamburgare</b> 200 gram med bröd, mozzarella, sallad, rödlök, orientaliskdressing och grillad tomat serveras med pommes.	135:-	
<b>21- Husets tallrik</b> välj mellan 2 spett, kycklingfilé eller lammkebab serveras på spännande grönsaksbädd med hoummos och klyftpotatis.	189:-	
<b>22- Beftek Bakgar</b> Grillad entrecote serveras med mammas sallad, klyftpotatis, aioli och inlagda grönsaker.	220:-	
<b>23- Shawarma</b> Välkryddade biff -eller kycklingbitar. Serveras med burgul, taratoursås, mammas sallad och hommus.	189:-	
<b>24- Beftek Ghanam</b> Grillad lammfilé serveras med tzatsiki, marinerade grönsaker och tabbouleh. Välj mellan klyftpotatis eller burgull.	249:-	
<b>25- Grill libanesen</b> kycklingfilé, shishkebab av lamm, oxfilé och grönsaker på spett serveras med tzatsiki, babaghanouge, hoummos, aioli, marinerade grönsaker, kryddad klyftpotatis och tabbouleh.	289:-	

## Libanesisk husmanskost

<b>26- Makloubi</b> (Även vegetarisk) Grillade kycklingbitar, aubergine, tomat, lök, kryddat ris, cashewnötter, marinerade grönsaker, tzatsiki och mammas sallad.	189:-	
<b>27- Sudr djej o halloumi</b> Grillad kycklingsfilé och halloumi med orientalisk sås, serveras med burgul, tzatziki och mammas sallad.	199:-	
<b>28- Kibbeh Mechwieh</b> Traditionell libanesisk rätt med inbakade nötter, lök och kryddor i köttfärs, serveras med mammas sallad, tzatsiki och marinerade grönsaker.	189:-	
<b>29- Ozi</b> Grillade lammbitar med pinje, mandelnötter och russin serveras på kryddad risbädd med tzatsiki, grönsaker och mammas sallad.	199:-	
<b>30- Sayadieh</b> laxfilé och skaldjurgräta med tomat, zucchini, lök, saffransris, marinerade grönsaker och tabbouleh.	199:-	
<b>31- Shish samak</b> Två fiskspett (lax, scampi och torsk) serveras med tabbouleh, hemlagad aioli och grönsaker - välj burgull eller ris.	199:-	
<b>32- Samake Harra</b> (Välj mellan mild, medium eller stark) Nil Abborefilé med grönsaker i koriander smak serveras med tabouleh och aioli. Välj mellan burgull eller ris.	220:-	

## 33- Kockens specialrätt

## Husets vin

	<b>Rött</b>	<b>Rosé</b>	<b>Vitt</b>
<b>1 glas</b>	75:-	75:-	75:-
<b>Flaska 1/2</b>	150:-	150:-	150:-
<b>Flaska hel</b>	295:-	295:-	295:-

## Alkoholfritt vin

### Spumante (mousserat vin)

<b>Mousserande vin Champagne, Frankrike</b>	89:-/glas	395:-/flaska	795:-/flaska
---	-----------	--------------	--------------

### Vita Viner

<b>Sauvignon Blanc, Libanon</b>	135:-/glas	495:-/flaska	
Friskt, fylligt krispigt, bra syra.			

### Röda Viner

<b>Cabernet Sauvignon, Libanon</b>	135:-/glas	495:-/flaska	
Bra fruktsötma, fin balans, kryddigt, angenäm syra.			

<b>Syrah, Libanon</b>	135:-/glas	495:-/flaska	
Kraftigt, fylligt, bra längd, aningen kryddigt.			

<b>Chateau Les Cedres, Libanon</b>	165:-/glas	595:-/flaska	
Elegant ekfatston, mjukt, behagligt, komplext.			

## Öl & Cider

<b>961 Red Ale Libanon</b> 33 cl 55:-	<b>Fat</b>	30 d / 40 cl 35:-/45:-
<b>961 Pale Ale Libanon</b> 33 cl 59:-	<b>Beirut Beer</b>	33 d / 50 cl 55:-/69:-
<b>Krusovice</b> 33 cl 55:-	<b>Mariestads</b>	50 cl 65:-
<b>Cider</b> 33 cl 55:-	<b>Alkoholfritt</b>	35:-

## Månadens öl:

## Sprit & Cognac

<b>Arak</b> 53% 4cl 99:-	<b>Starksprit</b>	24:-/cl
--------------------------	-------------------	---------

## Läsk och vatten

<b>Mineralvatten</b> 29:-	<b>Lättöl</b>	29:-
<b>Läsk/ Juice</b> 29:-	<b>Vatten</b>	10:-

## Tilltugg

<b>Jordnötter/oliver</b> 35:-	<b>Cashewnötter</b>	55:-
-------------------------------	---------------------	------

## Kaffe

<b>Qahua</b> libanesisk kaffe 29:-	<b>Bhalib</b> libanesisk kaffe med varm mjölk	45:-
<b>Latte</b> 45:-	<b>Espresso</b>	26:-
<b>Macciato</b> 45:-	<b>Dubbel espresso</b>	35:-

**OBS:** Vid allergier av ingredienser kontakta personalen.  
Vi reserverar oss för eventuella korrekturen och tryckfel.

**Kära Gäster:** vid val av att dela på rätten tillkommer en extra kostnad på 50:-/pers gäller ej barn under 10 år).

