

LUNCHMENY

VARDAGAR MELLAN KL. 11-14 · ÄVEN AVHÄMTNING

— Måndag —

- 1. Makloubi (även vegetarisk) 135 kr**
Kycklingfilé, aubergine, tomat, lök och cashewnötter på kryddad risbädd. Serveras med tzatziki och mammas sallad.
- 2. Kibbeh Mechwieh 145 kr**
Traditionell libanesisk rätt inbakad med nötter, lök och kryddor i nötfärs. Serveras med tabouli, tzatziki och marinerade grönsaker.

— Tisdag —

- 1. Sayadieh (även vegetarisk) 135 kr**
Laxfilé -och skaldjursgryta med tomat, zucchini, lök, saffransris, marinerade grönsaker och tabouli.
- 1. Husets tallrik 145 kr**
Ett kycklingspett och ett lammspett som serveras på en orientalisk salladsbädd med klyftpotatis och hummos.

— Onsdag —

- 1. Hamburgare (även vegetarisk med grillad haloumi) 135 kr**
Hemlagad libanesisk hamburgare (200g) med mozzarella, sallad, lök, orientalisk dressing och grillad tomat. Serveras med klyftpotatis.
- 2. Sudr djej och haloumi 145 kr**
Grillad kycklingfilé och haloumi med orientalisk sås, serveras med burgul, tzatziki och mammas sallad.

— Torsdag —

- 1. Shawarma 135 kr**
Välkryddade biffbitar. Serveras med burgul, taratoursås, mammas sallad och hummos.
- 2. Samake harra 145 kr**
Nilaborrefilé med koriandersmak och grönsaker. Serveras med tabouli, aioli och ris.

— Fredag —

- 1. Ozi 145 kr**
Grillade lammbitar med mandel, pinjenötter och russin. Serveras på kryddad risbädd med tzatziki, grönsaker och tabouli.
- 2. Pappas meza 145 kr**
Grillad sujuk (välkryddad orientalisk korv), klyftpotatis, haloumi, falafel, mhamara, hummos, tzatziki, vinbladsdolma och tabouli.

— Sallader —

Serveras alla dagar

- 1. Fattoush 115 kr**
Libanesisk bondsallad med finhackad bladpersilja, rostad pitabröd, granatäpple och libanesisk granatäppledressing.
- 2. Hälsosallad 115 kr**
Salladsbädd med grillad haloumi, bönor, quinoa, saltorkade fikon, valnötter och orientalisk dressing.
- 3. Kycklingsallad 135 kr**
Salladsbädd med kycklingfilé, kikärter, burgul, saltorkade tomater, rostad mandel, russin och orientalisk dressing.
- 4. Räksallad 135 kr**
Salladsbädd m. räkor, avocado, granatäpple och koriander dressing.

— Kockens Tips —

Meza bricka (även vegetarisk) 145 kr
Två grillade minibaguetter (en fylld med kycklingfilé, tomat, inlagd vildgurka och hemlagad aioli samt en fylld med marinerad spenat, mozzarella och saltorkade tomater), en kött- och en spenatpirog, babaghanouge, hummos, tzatziki, vinbladsdolma, marinerade morötter, kronärtskocka och tabouli.

I lunchen ingår bordsvatten, bröd och kaffe.

Extra Tillbehör 20 kr. Lättdryck 15 kr. Espresso 15 kr. Cappuccino, latte eller macchiato 25 kr.

Sickla C. Markusplatsen 1C, 131 34 Nacka. Telefon: 08-716 19 30 - www.libanesen.se

OBS: Vid allergier av ingredienser kontakta personalen.

Vi reserverar oss för eventuella korrektur och tryckfel.