

## SMÅRÄTTER

	liten portion	
1. Babaghanouge Aubergine röra med pitabröd	50 kr	95 kr
2. Hoummos Kikärtsröra med pitabröd	45 kr	85 kr
3. Tzatsiki Yoghurt med mynta smak med pitabröd	40 kr	75 kr
4. Mhamara Aubergine, valnöt -och paprika röra med pitabröd	50 kr	95 kr
5. Ardishauki Marinerad kronärtskocka		95 kr
6. Warak arish Vinbladsdolmar	40 kr	75 kr
7. Grillad Haloumi Grillad fårost	45 kr	85 kr
8. Suzjuk Grillad, välkryddad libanesisk korv	35 kr	65 kr

## SALLADER

9. Tabouli Libanesisk nationalsallad, finhackad bladpersilja, tomat, lök, mynta och burgul, med olivolja och citron dressing.		<b>135 kr</b>
10. Fattoush Libanesisk bondsallad med finhackad bladpersilja, rostad pitabröd, granatäpple och libanesisk granatäppledressing.		<b>135 kr</b>
11. Hälsosallad Salladsbädd med grillad haloumi, bönor, quinoa, saltorkade fikon, valnötter och orientaliskdressing.		<b>155 kr</b>
12. Kycklingsallad Salladsbädd med kycklingfilé, kikärter, burgul, saltorkade tomater, rostad mandel, russin och orientalisk dressing.		<b>155 kr</b>
13. Räksallad Salladsbädd m. räkor, avokado, granatäpple och korianderdressing.		<b>155 kr</b>

## HUVUDRÄTTER

14. Barngrill Välj mellan kyckling -eller lammspett. Serveras med klyftpotatis och tzatziki eller hummos.		<b>89 kr</b>
15. Almadina Baguette med spenat, mozzarella, saltorkade tomater. Serveras med sallad.		<b>95 kr</b>
16. Tauok Baguette med kycklingfilé, aioli, tomat och saltgurka. Serveras med sallad.		<b>95 kr</b>
17. Makloubi (även vegetarisk) Kycklingfilé, aubergine, tomat, lök och cashewnötter på kryddad risbädd. Serveras med tzatziki och mammas salad.		<b>179 kr</b>
18. Kibbeh Mechwieh Traditionell libanesisk rätt inbakad med nötter, lök och kryddor i nötfärs. Serveras med tabouli, tzatziki och marinerade grönsaker.	<b>189 kr</b>	<b>189 kr</b>
19. Sayadieh (även vegetarisk) Laxfilé -och skaldjursgryta med tomat, zucchini, lök, saffransris, marinerade grönsaker och tabouli.		<b>189 kr</b>
20. Sudr tjej och hallo. Grillad kycklingfilé och haloumi med orientalisk sås, serveras med burgul, tzatziki och mammas sallad.		<b>189 kr</b>
21. Shawarma Välkryddade biffbitar. Serveras med burgul, taratoursås mammas sallad och hummos.		<b>179 kr</b>
21. Samakeh harra Nilaborrefilé med koriander smak och grönsaker. Serveras med tabouli, aioli och ris.		<b>189 kr</b>
22. Ozi Grillade lammbitar med mandel, pinjenötter och russin. Serveras på kryddad risbädd med tzatziki, grönsaker och tabouli.		<b>189 kr</b>
23. Pappas meza Grillad sujuk (välkryddad orientalisk korv), klyftpotatis, haloumi, falafel, mhamara, hummos, tzatziki, vinbladsdolma och tabouli.		<b>189 kr</b>
24. Meza bricka Två grillade minibaguetter (en fylld med kycklingfilé, tomat, inlagd vildgurka och hemlagad aioli samt en fylid med marinerad spenat, mozzarella och saltorkade tomater), en kött- och en spenatpirog, babaghanouge, hummos, tzatziki, vinbladsdolma, marinerade morötter, kronärtskocka och tabouli.		<b>189 kr</b>

## DESSERT

25. Baklawa Filodegskakor med pinje -och cashewnötter		<b>65 kr</b>
26. Husets glass Vaniljglass med choklad, jordgubbssås, pistagenötter och färsk frukt		<b>99 kr</b>



Sickla C. Markusplatsen 1C, 131 34 Nacka.

Telefon: 08-716 19 30 - [www.libanesen.se](http://www.libanesen.se)

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