

LIBANESEN

الليباني

Smårätter

1. Babaghanouge <i>aubergineröra med pitabröd</i>	50 kr	95 kr
2. Hoummos <i>kikärtsröra med pitabröd</i>	45 kr	85 kr
3. Tzatsiki <i>yoghurt med myntasmak med pitabröd</i>	40 kr	75 kr
4. Mhamara <i>aubergine, valnöt –och paprikaröra med pitabröd</i>	50 kr	95 kr
5. Ardishauki <i>marinerad kronärtskocka</i>		95 kr
6. Warak Arish <i>vinbladsdolmar</i>	40 kr	75 kr
7. Grillad Halloumi <i>grillad fårost</i>	45 kr	85 kr
8. Friterad Calamari <i>friterad bläckfisk med aioli</i>	35 kr	65 kr
9. Suzjuk <i>grillad, välkryddad orientalisk korv</i>	35 kr	65 kr

Förrätter

10. Falafel tallrik <i>vegetariska bullar med grönsaker hoummos, mhamara och pitabröd.</i>		99 kr
11. Addass bihamed <i>linssoppa med citron och mangold</i>		99 kr
12. Fatoush <i>libanesisk bondsallad med rostat pitabröd</i>		115 kr
13. Tabbouli <i>libanesisk nationalsallad</i>		115 kr
14. Thimar Al Bahr <i>stekta scampi och blå musslor i vitvinsås vittlök och koriander, serveras med friterat pitabröd</i>		115 kr

Smörgåsar

15. Taouk <i>baguette med kycklingfil é, aioli, saltgurka, sallad och pommes frites</i>	99 kr
16. Almadina <i>baguette med spenat, mozzarella, soltorkade tomater, sallad och pommes frites</i>	99 kr

Libanesisk Meza

17. Pappas Meza <i>(även vegetarisk/fisk) sujuk (välkryddad korv), falafel, hoummos, mhamara, tzatziki, vinbladsdolmar, grillad halloumi, mammas sallad och klyftpotatis</i>	189 kr
18. Meza bricka – belledi <i>(även vegetarisk/fisk) liten baguette med (kycklingfil é, hemlagad aioli), liten baguette med (spenat, mozzarella, soltorkade tomater), spenatpirog, köttpirog, tzatsiki, babaghanouge, hoummos, vinbladsdolmar, marinerade grönsaker och tabbouleh</i>	189 kr
19. Meza grill <i>(minst 2 personer. även vegetarisk/fisk) kycklingfil é, shishkebab, oxfil é och grönsaker på spett, liten baguette med (kycklingfil é, tomat & hemlagad aioli), köttpiroger, liten baguette med (spenat, mozzarella och soltorkade tomater), spenatpiroger, grillad halloumi, tzatsiki, suzjuk, babaghanouge, mhamara, friterad calamari, hoummos, vinbladsdolmar, kronärtskocka, marinerade grönsaker och tabbouleh. Inkl kaffe och baklawa</i>	395 kr/pers

Från grillen

20. Barngrill <i>(gäller endast barn under 15 år) ett kyckling –eller kebabspett med pommes frites. Välj mellan tzatsiki eller hoummos</i>	89 kr
21. Hemlagad libanesisk hamburgare <i>200 gram med bröd, mozzarella, sallad, rödlök, orientalisk dressing och grillad tomat. Serveras med pommes frites</i>	135 kr
22. Husets tallrik <i>välj mellan 2 spett, kycklingfil é eller lammkebab. Serveras på spännande grönsaksbädd med hoummos och klyftpotatis</i>	189 kr
23. Beftek Bakgar <i>grillad entrecote serveras med mammas sallad, klyftpotatis, aioli och inlagda grönsaker</i>	220 kr
24. Shawarma <i>välkryddade biff –eller kycklingfil é bitar. Serveras med burgull, taratoursås, mammas sallad och hoummos</i>	189 kr
25. Beftek Ghanam <i>grillad lammfil é serveras med tzatsiki, marinerade grönsaker och tabbouleh. Välj mellan klyftpotatis eller burgull</i>	249 kr
26. Grill libanesen <i>kycklingfil é, shishkebab av lamm, oxfil é och grönsaker på spett. Serveras med tzatsiki, babaghanouge, hoummos, aioli, marinerade grönsaker, kryddad klyftpotatis och tabbouleh</i>	289 kr

Libanesisk husmanskost

27. Makloubi <i>(även vegetarisk) grillade kycklingfil é bitar, aubergine, tomat, lök, kryddat ris, cashewnötter, marinerade grönsaker, tzatsiki och mammas sallad</i>	189 kr
28. Sudr djej och halloumi <i>grillad kycklingfil é och halloumi med orientalisk sås. Serveras med burgull, tzatziki och mammas sallad</i>	199 kr
29. Kibbeh Mechwieh <i>traditionell libanesisk rätt med inbakade nötter, lök och kryddor i köttfärs. Serveras med mammas sallad, tzatsiki och marinerade grönsaker</i>	189 kr
30. Ozi <i>grillade lammbitar med pinje, mandelnötter och russin. Serveras på kryddad risbädd med tzatsiki, grönsaker och mammas sallad</i>	199 kr
31. Sayadieh <i>laxfil é –och skaldjursgryta med tomat, zucchini, lök, saffransris, marinerade grönsaker och tabbouleh</i>	199 kr
32. Shish samak <i>två fiskspett (lax, scampi och torsk) serveras med tabbouleh, hemlagad aioli och grönsaker – välj mellan burgull eller ris</i>	199 kr
33. Samake Harra <i>(välj mellan mild, medium eller stark) nilabborefil é med grönsaker i koriandersmak. Serveras med tabouleh och aioli. välj mellan burgull eller ris</i>	
34. Kockens specialrätt	

Dessert

35. Barnglass <i>en kula vaniljglass med jordgubb –och chokladsås</i>	35 kr
36. Baklawa <i>filodegskakor med pinje –och cashewnötter</i>	65 kr
37. Qatayef <i>friterade valnötsfyllda plättar med pistage och vaniljglass</i>	99 kr
38. Husets glass <i>vaniljglass med choklad, jordgubbssås, pistagenötter och färsk frukt</i>	99 kr
39. Tin <i>ccognak flamberade fikon med pinjenötter och russin. Serveras med grädde och vaniljglas</i>	110kr
40. Kockens tips	

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

Fullständiga rättigheter