

# LUNCHMENY

VARDAGAR MELLAN KL. 11-14 · ÄVEN AVHÄMTNING  
ALLA RÄTTER TILLAGAS PÅ BESTÄLLNING

## Serveras alla dagar

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>1. Falafel tallrik</b><br>vegetariska bullar med grönsaker hoummos, mhamara och tahinisås.              | <b>99 kr</b>  |
| <b>2. Gyrostallrik</b><br>Strimlad fläsk med hemlagad chilioli och pommes frites.                          | <b>99 kr</b>  |
| <b>3. Shawarma djej</b><br>Kryddade kycklingfilébitar. Serveras med tzatsiki, pommes frites och grönsaker. | <b>110 kr</b> |

## Sallader

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>1. Fattoush</b><br>Libanesisk bondsallad med finhackad bladpersilja, rostad pitabröd, granatäpple och libanesisk granatäppledressing.        | <b>115 kr</b> |
| <b>2. Hälsosallad</b><br>Salladsbädd med grillad halloumi, bönor, quinoa, saltorkade fikon, valnötter och orientalisk dressing.                 | <b>115 kr</b> |
| <b>3. Kycklingsallad</b><br>Salladsbädd med kycklingfilé, kikärter, burgul, saltorkade tomater, rostad mandel, russin och orientalisk dressing. | <b>135 kr</b> |
| <b>4. Räksallad</b><br>Salladsbädd m. räkor, avocado, granatäpple och korianderdressing.  | <b>135 kr</b> |

## —— Måndag ——

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>1. Hamburgare (även vegetarisk med grillad halloumi)</b><br>Hemlagad libanesisk hamburgare (200g) med mozzarella, sallad, lök, orientalisk dressing och grillad tomat. Serveras med klyftpotatis. | <b>135 kr</b> |
| <b>2. Sudr djej och halloumi</b><br>Grillad kycklingfilé och halloumi med orientalisk sås, serveras med burgull, tzatsiki och mammas sallad.   | <b>145 kr</b> |

## —— Tisdag ——

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>1. Sayadieh (även vegetarisk)</b><br>Laxfilé -och skaldjursgryta med tomat, zucchini, lök, saffransris, marinerade grönsaker och tabbouli.  | <b>135 kr</b> |
| <b>2. Ozi</b><br>Grillade lammbitar med mandel, pinjenötter och russin. Serveras på kryddad risbädd med tzatsiki, grönsaker och mammas sallad. | <b>145 kr</b> |

## —— Onsdag ——

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>1. Makloubi (även vegetarisk)</b><br>Kycklingfilé, aubergine, tomat, lök och cashewnötter på kryddad risbädd. Serveras med tzatsiki och mammas sallad. | <b>135 kr</b> |
| <b>2. Samake harra</b><br>Nilaborrefilé med koriandersmak och grönsaker. Serveras med tabbouli, aioli och saffransris.                                    | <b>145 kr</b> |

## —— torsdag ——

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>1. Shawarma bagkar</b><br>Välkryddade biffbitar. Serveras med burgull, tahinisås mammas sallad och hoummos.   | <b>135 kr</b> |
| <b>2. Meza bricka (även vegetarisk)</b><br>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, hoummos, tzatsiki, vinbladsdolma, marinerade morötter, kronärtskocka och tabbouli. | <b>145 kr</b> |

## —— Fredag ——

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>1. Husets tallrik</b><br>Ett kycklingfiléspett och ett lammspett som serveras på en orientalisk salladsbädd med klyftpotatis och hoummos.                   | <b>145 kr</b> |
| <b>2. Pappas meza</b><br>Grillad sujuk (välkryddad orientalisk korv), klyftpotatis, halloumi, falafel, mhamara, hoummos, tzatsiki, vinbladsdolma och tabbouli. | <b>145 kr</b> |

**OBS:** Vid allergier av ingredienser kontakta personalen.

Vi reserverar oss för eventuella korrektur och tryckfel.