

# LIBANESEN

## الليباني

### Meza - Smårätter

#### Kalla 69 kr

**1. BABAGHNOUGE** ✓

*aubergineröra med pitabröd*

**2. HOUMMOS** ✓

*kikärtsröra med pitabröd*

**3. TZATZIKI** ✓

*yoghurt med myntasmak och pitabröd*

**4. MHAMARA** ✓

*aubergine, valnöt- och paprikaröra med pitabröd*

**5. WARAK ARISH** ✓

*vinbladsdolmar*

**6. LOBIEH BZEIT** ✓

*skärbönor med tomat, vitlök och olivolja*

#### Varma 75 kr

**7. GRILLAD HALLOUMI** ✓

**8. FRITERADE OSTRULLAR** ✓

**9. FRITERAD CALAMARI**

*friterade bläckfiskringar med aioli*

**10. SUZJUK**

*grillad, välkryddad orientalisk korv*

**11. JAWANEH DJAJ**

*friterade kycklingvingar med chiliaioli*

**12. BATATA HARRA** ✓

*tärnad potatis med vitlök, koriander och chili*

### Förrätter

**13. ARDISHAUKI 110 kr** ✓

*marinerad kronärtskocka*

**15. FALAFELTALLRIK 115 kr** ✓

*med grönsaker, tahinidressing, hoummos, mhamara och pitabröd*

**14. ADDASS BIHAMED 125 kr** ✓

*linsoppa med citron och mangold*

**16. THIMAR AL BAHR 145 kr** ✓

*stekta scampi och gröna musslor i vitvinsås, vitlök och koriander. Serveras med friterat pitabröd*

### Sallader

**17. FATOUSH 135 kr** ✓

*libanesisk bondsallad med friterat pitabröd*

**19. TABBOULI 135 Kr** ✓

*libanesisk nationalsallad (persilja och tomat)*

**18. HÄLSOSALLAD 145 kr** ✓

*salladsbädd med grillad halloumi, soyabönor, quinoa, soltorkade fikon, valnötter och orientalisk dressing*

**20. RÄKSALLAD 165 kr**

*salladsbädd med handskalade räkor, avocado, granatäpple och korianderdressing*

✓ = vegetarisk

**OBS:** Vid allergi, fråga personalen. Väljer ni att dela på en rätt tillkommer en extra kostnad på 50 kr. Vi reserverar oss för eventuella korrektur- och tryckfel.

## Stekt Shawarma

**21. FLÄSK (GYROS) 149 kr**

*med pommes frites, grönsaker och chiliaioli*

**22. KYCKLING 149 kr**

*med pommes frites, grönsaker, tahinidressing och tzatziki*

**23. BIFF 169 kr**

*med pommes frites, grönsaker, tahinidressing och hoummos*

## Libanesisk Husmanskost

### Kyckling

**24. MAKLOUBI 199 kr**

*stekta kycklingfilébitar, aubergine, tomat, lök, kryddat ris, cashewnötter, marinerade grönsaker, tzatziki och mammas sallad*

**25. SUDR DJEJ OCH HALLOUMI 219 kr**

*grillad kycklingfilé och halloumi med orientalisk sås. Serveras med burgull, tzatziki och mammas sallad*

### Kött

**26. YAKHNI 210 kr**

*oxgryta serveras i lergryta med burgull*

**27. OZI 229 kr**

*lambbitar med pinjenötter, mandel och russin. Serveras på kryddad risbädd med tzatziki, grönsaker och mammas sallad*

### Fisk

**28. SAYADIEH 229 kr**

*laxfilé- och skaldjursgryta. Serveras i lergryta med saffransris, aioli och tabbouli*

**29. SHISH SAMAK 229 kr**

*två fiskspett (lax, scampi och torsk) serveras med tabbouli, hemlagad aioli och grönsaker. Välj mellan ris eller burgull*

## Barnmeny 99 kr *(gäller endast barn under 12 år)*

**30. GRILLSPETT** *kyckling eller kebab. Serveras med tzatziki och pommes frites*

**31. MINI GYROSTALLRIK** *strimlad fläsk. Serveras med tzatziki och pommes frites*

**32. GRILLAD HALLOUMI** *serveras med tzatziki och pommes frites*

Pitabröd serveras till alla huvudrätter. Vid extra tillbehör tillkommer en kostnad mellan 25-35 kr.

**OBS:** Vid allergi, fråga personalen. Väljer ni att dela på en rätt tillkommer en extra kostnad på 50 kr. Vi reserverar oss för eventuella korrektur- och tryckfel.

## Från grillen (lavasten)

### 33. LIBANESISK HAMBURGARE 169 kr

200g Black Angus högrevsfärs med bröd, mozzarella, sallad, rödlök, orientalisk dressing och grillad tomat.  
Serveras med pommes frites

### 34. KOCKENS SPECIAL 259 kr

kycklinglårfilé och lammracks. Serveras med aioli, mhamara, marinerade grönsaker, klyftpotatis och mammas sallad

### 35. HUSETS TALLRIK 229 kr

ett kycklingfiléspett och ett lammkebabspett. Serveras på grönsaksbädd med hoummos och klyftpotatis

### 36. GRILL LIBANESEN 329 kr

kycklingfilé, lammkebab, oxfilé och grönsaker på spett. Serveras med tzatziki, babaghanouge, hoummos, aioli, marinerade grönsaker, klyftpotatis och tabbouli

## Lerstek

### 37. BAKAR 299 kr

grillad Black Angus entrecote  
Serveras med aioli, mhamara, potatismos och grillade grönsaker

### 38. GHANAM 299 kr

grillad lammytterfilé  
Serveras med aioli, mhamara, potatismos och grillade grönsaker

## Libanesisk Meza

### 39. PAPPAS MEZA 229 kr

sujuk (välkryddad korv), falafel, hoummos, mhamara, tzatziki, vinbladsdolmar, grillad halloumi, friterad calamari, mammas sallad och klyftpotatis

### 40. MEZA BRICKA - BELLEDI 229 kr

liten baguette med (kycklingfilé, hemlagad aioli), liten baguette med (spenat, mozzarella, saltorkade tomater), spenatpirog, köttpirog, tzatziki, babaghanouge, hoummos, vinbladsdolmar, marinerade grönsaker och tabbouli

### 41. MEZA (minst 2 personer. även vegetarisk) 329 kr/pers

16 varma och kalla smårätter

### 42. MEZA GRILL (minst 2 personer. även vegetarisk) 469 kr/pers

16 varma och kalla smårätter  
med grillmix, kaffe och baklawa

Pitabröd serveras till alla huvudrätter. Vid extra tillbehör tillkommer en kostnad mellan 25-35 kr.

**OBS:** Vid allergi, fråga personalen. Väljer ni att dela på en rätt tillkommer en extra kostnad på 50 kr.  
Vi reserverar oss för eventuella korrektur- och tryckfel.

## Vegetarisk meny

### 43. HALLOUMI BURGARE 169 kr

*grillad halloumi med bröd, mozzarella, sallad, rödlök, orientalisk dressing och grillad tomat. Serveras med pommes frites*

### 44. FASOULIA ARIDA 189 kr *vegan*

*böngryta med koriandersmak. Serveras i lergryta med ris*

### 45. MAKHLOTA 189 kr *vegan*

*orientalisk böngryta. Serveras i lergryta med burgull*

### 46. MAKLOUBI 199 kr

*grillad halloumi och falafel, aubergine, tomat, lök, kryddat ris, cashewnötter, marinerade grönsaker, tzatziki och mammas sallad*

### 47. ORIENTAL HALLOUMI 199 kr

*grillad halloumi med orientalisk sås. Serveras med burgull, tzatziki och mammas sallad*

### 48. PAPPAS MEZA 229 kr

*falafel, friterad ostrulle, spenatpirog, grillad halloumi, friterad ostrulle, hoummos, mhamara, tzatziki, vinbladsdolmar, mammas sallad och klyftpotatis*

### 49. MEZA BRICKA - BELLEDI 229 kr

*liten baguette med (falafel, hemlagad aioli), liten baguette med (spenat, mozzarella, soltorkade tomater), spenatpirog, friterad ostrulle, vinbladsdolmar, tzatziki, babaghanouge, hoummos, marinerade grönsaker och tabbouli*

Pitabröd serveras till alla huvudrätter. Vid extra tillbehör tillkommer en kostnad mellan 25-35 kr.

**OBS:** Vid allergi, fråga personalen. Väljer ni att dela på en rätt tillkommer en extra kostnad på 50 kr. Vi reserverar oss för eventuella korrektur- och tryckfel.

## Dessert

<b>50. Barnglass</b> <i>en kula vaniljglass med jordgubb- och chokladsås</i>	45 kr
<b>51. Baklawa</b> <i>filodegskakor med pinje- och cashewnötter</i>	79 kr
<b>52. Baalbek</b> <i>baklawa, toppad med vaniljglass</i>	110 kr
<b>53. Qatayef</b> <i>friterade valnötsfyllda plättar med pistage och vaniljglass</i>	120 kr
<b>54. Husets glass</b> <i>vaniljglass med choklad, jordgubbssås, pistagenötter och färsk frukt</i>	120 kr
<b>55. Tin</b> <i>cognaflamberade fikon med pinjenötter och russin. Serveras med grädde och vaniljglas</i>	159 kr
<b>56. Byblos</b> <i>libanesiskt kaffe, 4cl arak och baklawa</i>	179 kr

## Kaffe

<b>Kaffe/te</b>	29 kr
<b>Espresso</b>	29 kr
<b>Qahua</b> <i>(libanesiskt kaffe m. kardemumma)</i>	35 kr
<b>Bhalib</b> <i>(libanesiskt kaffe med skummad mjölk)</i>	49 kr
<b>Dubbel espresso</b>	39 kr
<b>Cappuccino</b>	49 kr
<b>Macciato</b>	49 kr
<b>Latte</b>	49 kr
<b>Varm choklad</b>	49 kr

## Alkoholritt

<b>Läsk</b>	35 kr
<b>Juice</b>	35 kr
<b>Mineralvatten</b>	35 kr
<b>Lättöl 33cl</b>	35 kr
<b>Alkoholfri öl/cider 33 cl</b>	45 kr
<b>Alkoholfri Cocktail</b>	59 kr
<b>Alkoholritt vin (rött/vitt)</b>	59 kr

## Tilltugg

<b>Oliver</b>	55 kr
<b>Nötter</b>	55 kr

## Vin

		glas	flaska
<b>Husets</b>	vitt	75 kr	295 kr
	rose	75 kr	295 kr
	rött	75 kr	295 kr

### Mousserande vin

Prosecco	89 kr	495 kr
Champagne		849 kr

### Vita viner

	glas	flaska
Domaine des Tourelles (Libanon) <i>Viogner, Chardonnay, Obeid, Muscat d'Alexandrie</i>	110 kr	395 kr
Chateau Ka (Libanon) <i>Chardonnay</i>		695 kr

### Röda viner

Domaine des Tourelles (Libanon) <i>Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault, Carignan</i>	110 kr	395 kr
Nipozzano Chianti Rufina (Italien) <i>Sangiovese. Elegant, torr smak med toner av moreller. rostat kaffe, mörk choklad och örter.</i>	129 kr	459 kr
Wardy (Libanon) <i>Syrah. Mustigt fylligt vin med doft av mörka bär och kryddor med inslag av lätt rökiga toner</i>	149 kr	565 kr
Wardy Cheteau Led Cedres (Libanon) <i>Cabernet Sauvignon, merlot, syrah och tempranillo. Lagrad 12-18 månader på franskt ekfat. Härlig doft av mörka bär, vanilj och kryddiga toner</i>		695 kr

## Fatöl

Heineken	39 kr/25 cl	59 kr/40 cl
Krusovice Imperial	55 kr/30 cl	85 kr/50 cl

## Flasköl

Almaza 50cl <i>mellan</i> (libanon)	79 kr
Beirut 33cl <i>stark</i> (libanon)	59 kr
961 Pale Ale (libanon)	69 kr
961 Red Ale (libanon)	69 kr
Norrlands Guld Export 50cl	69 kr
Mariestads 50cl	69 kr
Mariestads 33cl <i>mellan</i>	49 kr
Brutal Brewing Ipa 33cl	59 kr
Ginger Joe 33cl <i>mellan</i>	65 kr

### Cider

Briska 33cl 59 kr

### Sangria

*Välj mellan rött, vitt eller rose. Säsongens frukter med fruktsoda*

Glas 89 kr / Karaff 349 kr

## Champagnedrinkar

### Bellini 99 kr

*Prosecco, Persikojuice*

### French 75 149 kr

*3 cl Gin, Prosecco, citron, sockerlag*

## Kaffedrinkar

### Irish coffee 149 kr

*3 cl Jameson, espresso, libanesiskt kaffe, farinsocker, grädde*

### Beirut coffee 149 kr

*3 cl Arak, libanesiskt kaffe, grädde, rivet citronskal*

## Cocktails

### Classic Drinks

*4cl/149 kr 6cl/185 kr*

### Tequila sunrise 149 kr

*3 cl Tequila, apelsinjuice, grenadine*

### Mojito 169 kr

*4 cl Rom, lime, mynta, sockerlag, club soda*

## Sprit

### Arak

30 kr/1cl

### Stark sprit

från 24 kr/1cl