

LIBANESEN

الليباني

Avhämtnings meny

Högalidsgatan 40 • Tel 08-20 90 03

Traditionella libanesiska rätter.



Á la carte Måndag-fredag 17-22
Lördag 13-23
Söndag 13-21

OBS: Vid fint sommarväder öppnar vi tidigare på vardagar!

 Följ oss på Facebook för erbjudanden, evenemang och annan info.

fullständiga rättigheter

www.libanesen.se

Smårätter

- | | liten portion |
|--|---------------|
| 1- Babaghanouge aubergine röra med pitabröd | 47:- 90:- |
| 2- Hoummos kikärtsröra med pitabröd | 42:- 80:- |
| 3- Tzatsiki yoghurt med mynta smak med pitabröd | 38:- 75:- |
| 4- Mhamara Aubergine, valnöt och paprika röra med pitabröd | 47:- 95:- |
| 5- Ardishauki marinerade kronärtskocka | X 90:- |
| 6- Warak arish vinbladsdolmar | 38:- 70:- |
| 7- Friterad Haloumi friterad fårost | 42:- 80:- |
| 8- Friterad Calamaris friterad bläckfisk med aioli | 33:- 60:- |
| 9- Suzjuk grillad, välkryddad libanesisk korv | 33:- 60:- |

Förrätter

- | | |
|---|-------|
| 10- Falafel tallrik vegetariska bullar m. spännande grönsaker hoummos, mhamara och pitabröd. | 95:- |
| 11- Addass bihamed linssoppa med citron och mangold | 95:- |
| 12- Fatoush bondsallad med rostat pitabröd | 100:- |
| 13- Tabbouleh libanesisk national-sallad | 105:- |
| 14- Thimar Al Bahr Stekta scampi och blå musslor i vitvin sås vitlök o koriander, serveras med friterat pitabröd. | 105:- |

Smörgåsar

- | | |
|---|------|
| 15- Taouk Baguette med kycklingfilé, aioli, saltgurka, sallad och pommes frites | 90:- |
| 16- Almadina baguette med spenat, mozzarella, soltorkade tomat sallad och pommes frites | 90:- |
| 17- Walles favorit grillad pitabrödsrulle fylld med suzjuk, hommous, tomat, inlagd gurka och pommes frites. | 95:- |

Libanesisk Meza

- | | |
|---|-----------------------|
| 18- Meza bricka - belledi (Även vegetarisk/fisk) liten baguette med (kycklingfilé, hemlagad vitlöksmajonnäs), liten baguette med (spenat, mozzarella, soltorkade tomat), spenatpirog, köttpiroger, tzatsiki, babaghanouge, hoummos, vinbladsdolmar, marinerade grönsaker och tabbouleh. | 165:- |
| 19- Meza grill (minst 2 personer. Även vegetarisk/fisk) kycklingfilé, shishkebab, oxfilé och grönsaker på spett, liten baguette med (kycklingfilé, tomat & hemlagad vitlöksmajonnäs), köttpiroger, liten baguette med (spenat, mozzarella och soltorkade tomat), spenatpiroger, friterad haloumi, tzatsiki, suzjuk, babaghanouge, mhamara, friterad calamaris, hoummos, vinbladsdolmar, kronärtskocka, marinerade grönsaker och tabbouleh inkl kaffe och baklava. | pris per person 330:- |

Från grillen

- | | |
|--|-------|
| 00- Barngrill Gäller endast barn under 15 år Ett kyckling eller kebab spett med pommes välj mellan tzatsiki eller hoummos. | 85:- |
| 20- Hemlagad libanesisk hamburgare 200 gram med bröd, mozzarella, sallad, röd lök, orientaliskdressing och grillad tomat serveras med pommes. | 130:- |
| 21- Husets tallrik välj mellan 2 spett, kycklingfilé eller lammkebab serveras på spännande grönsaksbädd med hoummos och klyftpotatis. | 165:- |
| 22- Beftek Bakgar Grillad entrecote serveras med mammas sallad, klyftpotatis, aioli och inlagda grönsaker. | 190:- |
| 23- Mashwi Djej & Ghanam Grillad lammkotlett och kycklinglårfilé med mhamara och aioli serveras med mammas sallad och klyftpotatis. | 199:- |
| 24- Beftek Ghanam Grillad lammfilé serveras med tzatsiki, marinerade grönsaker och tabbouleh. Välj mellan klyftpotatis eller burgull. | 225:- |
| 25- Grill libanesen kycklingfilé, shishkebab av lamm, oxfilé och grönsaker på spett serveras med tzatsiki, babaghanouge, hoummos, aioli, marinerade grönsaker, kryddad klyftpotatis och tabbouleh. | 230:- |

Libanesisk husmanskost

- | | |
|--|-------|
| 26- Makloubi (Även vegetarisk) Grillade kycklingbitar, aubergine, tomat, lök, kryddat ris, cashewnötter, marinerade grönsaker, tzatsiki och tabbouleh. | 165:- |
| 27- Sudr djej o halloumi Grillad kycklingsfilé och halloumi med orientalisk sås, serveras med burgul, tzatsiki och mammas sallad. | 185:- |
| 28- Kibbeh Mechwieh Traditionell libanesisk rätt med inbakade nötter, lök och kryddor i köttfärs, serveras med tabbouleh, tzatsiki och marinerade grönsaker. | 165:- |
| 29- Ozi Grillade lammbitar med pinje, mandelnötter och russin serveras på kryddad risbädd med tzatsiki, grönsaker och mammas sallad. | 190:- |
| 30- Sayadieh laxfilé och skaldjurgryta med tomat, zucchini, lök, saffransris, marinerade grönsaker och tabbouleh. | 180:- |
| 31- Shish samak Två fiskspett (lax, scampi och torsk) serveras med tabbouleh, hemlagad aioli och grönsaker - välj burgull eller ris. | 190:- |
| 32- Samake Harra (Välj mellan mild, medium eller stark) Nil Abborefilé med grönsaker i koriander smak serveras med tabbouleh och aioli. Välj mellan burgull eller ris. | 210:- |
| 33- Kockens specialrätt | |