

Om Libanon

Libanon är en blandning av vacker medelhavskust, oländiga alpina toppar och gröna bördiga dalar. Allt förpackat på en yta som är 225km lång och 46km bred, ett område med ungefär samma storlek som Cypern.

Huvudstad: Beirut

Officiellt språk: arabiska (libanesiska)

Statskick: republik

Libanons yta: 10 452 km² (Sveriges yta är 449 964 km²)

Folkmängd: 4 510 301 (Sveriges: 9 858 794)

Befolkningstäthet: 432 inv/km² (Sveriges: 22 inv/km²)

Högsta punkt Qurnat as Sawda': 3 087 m ö.h.

Nationaldag 22 november

Libanon är det enda landet där man kan åka skidor på morgonen och ta ett dopp i Medelhavet på eftermiddagen. Detta är möjligt tack vare det milda klimatet och den branta bergskedjan som stiger över den smala kustremsan. Bergskedjan som ligger 45 minuter med bil från kusten erbjuder en enastående utsikt bland annat över Medelhavet. I dag har Libanon sex skidsystem med pistade backar.

Reser du till Libanon får du inte missa att besöka dessa platser därav fem är listade på Unescos världsarvslista: Staden Anjar, templen i Baalbek, världens äldsta hamnstad Byblos (7 000 år gammal), Tyre - en stad med romerska ruiner, Cederskogen Arz el-Rab, den heliga dalen Quadi Qadisha och Jeita - sammanflätade kalkstensgrottor som sträcker sig ca. 9km.

LEBANON



LIBANESEN

الليباني

Högalidsgatan 40 • Tel 08-20 90 03

Traditionella libanesiska rätter.
Även avhämtning.



À 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

Efterrätter



34- Barnglass 35:-
En kula Vaniljglass med jordgubb och choklad sås



35- Baklawa 65:-
filodegskakor med pinje och cashewnötter.



36- Qatayef 99:-
Friterade valnötsfyllda plättar med pistage och vaniljglass.



37- Husets glass 99:-
vaniljglass med choklad, jordgubbssås, pistagenötter och färsk frukt.



38- Tin 110:-
ccognak flamberade fikon med pinjenötter, russin serveras med grädde och vaniljglas.

39- Kockens tips

Kaffe

Qahua libanesisk kaffe	29:-	Bhalib libanesisk kaffe med varm mjölk	45:-
Latte	45:-	Espresso	26:-
Macciato	45:-	Dubbel espresso	35:-

Smårätter

	liten portion	
1- Babaghanouge aubergine röra med pitabröd	50:-	95:-
2- Hoummos kikärtsröra med pitabröd	45:-	85:-
3- Tzatsiki yoghurt med mynta smak med pitabröd	40:-	75:-
4- Mhamara Aubergine, valnöt och paprika röra med pitabröd	50:-	95:-
5- Ardishauki marinerade kronärtskocka		95:-
6- Warak arish vinbladsdolmar	40:-	75:-
7- Friterad Haloumi friterad fårost	45:-	85:-
8- Friterad Calamaris friterad bläckfisk med aioli	35:-	65:-
9- Suzjuk grillad, välkryddad libanesisk korv	35:-	65:-

Förrätter

10- Falafel tallrik vegetariska bullar m. spännande grönsaker hoummos, mhamara och pitabröd.	99:-	
11- Addass bihamed linsoppa med citron och mangold	99:-	
12- Fatoush bondsallad med rostat pitabröd	105:-	
13- Tabbouleh libanesisk national-sallad	110:-	
14- Thimar Al Bahr Stekta scampi och blå musslor i vitvin sås vitlök o koriander, serveras med friterat pitabröd.	110:-	

Smörgåsar

15- Taouk Baguette med kycklingfilé, aioli, saltgurka, sallad och pommes frites	95:-	
16- Almadina baguette med spenat, mozzarella, soltorkade tomater sallad och pommes frites	95:-	
17-Walles favorit grillad pitabrödsrulle fylld med suzjuk, hommous, tomat, inlagd gurka och pommes frites.	99:-	

Libanesisk Meza

18- Meza bricka - belledi (Även vegetarisk/fisk) liten baguette med (kycklingfilé, hemlagad vitlöksmajonnäs), liten baguette med (spenat, mozzarella, soltorkade tomater), spenatpirog, köttpiroger, tzatsiki, babaghanouge, hoummos, vinbladsdolmar, marinerade grönsaker och tabbouleh.	169:-	
19- Meza grill (minst 2 personer. Även vegetarisk/fisk) pris per person kycklingfilé, shishkebab, oxfilé och grönsaker på spett, liten baguette med (kycklingfilé, tomat & hemlagad vitlöksmajonnäs), köttpiroger, liten baguette med (spenat, mozzarella och soltorkade tomater), spenatpiroger, friterad haloumi, tzatsiki, suzjuk, babaghanouge, mhamara, friterad calamaris, hoummos, vinbladsdolmar, kronärtskocka, marinerade grönsaker och tabbouleh inkl kaffe och baklawa.	349:-	

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

Från grillen

00- Barngrill Gäller endast barn under 15 år Ett kyckling eller kebab spett med pommes välj mellan tzatsiki eller hoummos.	89:-	
20- Hemlagad libanesisk hamburgare 200 gram med bröd, mozzarella, sallad, rödlök, orientaliskdressing och grillad tomat serveras med pommes.	135:-	
21- Husets tallrik välj mellan 2 spett, kycklingfilé eller lammkebab serveras på spännande grönsaksbädd med hoummos och klyftpotatis.	169:-	
22- Beftek Bakgar Grillad entrecote serveras med mammas sallad, klyftpotatis, aioli och inlagda grönsaker.	199:-	
23- Mashwi Djej & Ghanam Grillad lammkotlett och kycklinglårfile med mhamara och aioli serveras med mammas sallad och klyftpotatis.	210:-	
24- Beftek Ghanam Grillad lammfile serveras med tzatsiki, marinerade grönsaker och tabbouleh. Välj mellan klyftpotatis eller burgull.	235:-	
25- Grill libanesen kycklingfilé, shishkebab av lamm, oxfilé och grönsaker på spett serveras med tzatsiki, babaghanouge, hoummos, aioli, marinerade grönsaker, kryddad klyftpotatis och tabbouleh.	245:-	

Libanesisk husmanskost

26- Makloubi (Även vegetarisk) Grillade kycklingbitar, aubergine, tomat, lök, kryddat ris, cashewnötter, marinerade grönsaker, tzatsiki och tabbouleh.	169:-	
27- Sudr djej o halloumi Grillad kycklingsfile och halloumi med orientalisk sås, serveras med burgul, tzatsiki och mammas sallad.	189:-	
28- Kibbeh Mechwieh Traditionell libanesisk rätt med inbakade nötter, lök och kryddor i köttfärs, serveras med tabbouleh, tzatsiki och marinerade grönsaker.	169:-	
29- Ozi Grillade lammbitar med pinje, mandelnötter och russin serveras på kryddad risbädd med tzatsiki, grönsaker och mammas sallad.	199:-	
30- Sayadieh laxfile och skaldjurgröta med tomat, zucchini, lök, saffransris, marinerade grönsaker och tabbouleh.	189:-	
31- Shish samak Två fiskspett (lax, scampi och torsk) serveras med tabbouleh, hemlagad aioli och grönsaker - välj burgull eller ris.	199:-	
32- Samake Harra (Välj mellan mild, medium eller stark) Nil Abborrefilé med grönsaker i koriander smak serveras med tabbouleh och aioli. Välj mellan burgull eller ris.	220:-	

33- Kockens specialrätt

Kära Gäster: vid val av att dela på rätten tillkommer en extra kostnad på 50:-/pers gäller ej barn under 10 år).

Husets vin

	Rött	Rosé	Vit
1 glas	75:-	75:-	75:-
Flaska 1/2	150:-	150:-	150:-
Flaska hel	295:-	295:-	295:-

Alkoholfritt vin

Spumante (mousserat vin)

Mousserande vin	89:-/glas	395:-/flaska	
Champagne, Frankrike		650:-/flaska	

Vita Viner

Chardonnay, Libanon		450:-	
Fylligt vin, smak av tropiska frukter, behaglig värme.			
Sauvignon Blanc, Libanon		395:-	
Friskt, fylligt krispigt, bra syra.			

Rosé Vin

Rosé Du Printemps, Libanon		395:-	
Fruktig, fin balans och bra längd.			

Röda Viner

Cabernet Sauvignon, Libanon		450:-	
Bra fruktsötma, fin balans, kryddigt, angenäm syra.			
Syrah, Libanon		450:-	
Kraftigt, fylligt, bra längd, aningen kryddigt.			
Chateau Les Cedres, Libanon		550:-	
Elegant ekfatston, mjukt, behagligt, komplext.			

Öl & Cider

961 Red Ale Libanon 33 cl 49:-	Fat	30 d / 40 d 35:-/45:-
961 Pale Ale Libanon 33 cl 55:-	Beirut Beer	33 d / 50 d 49:-/59:-
961 Lager Libanon 33 cl 49:-	Krusovice	33 cl 49:-
Mariestads Cider 50 cl 59:-	Sol mrd	33 cl 49:-
Cider 33 cl 49:-	Alkoholfritt	35:-
Cider älska: Nordic Berries / Lemon ginger / Strawberry Lime		50cl 59:-

Månadens öl:

Sprit & Cognac

Arak 53% 4cl 99:-	Starksprit	24:-/cl
--------------------------	-------------------	---------

Läsk och vatten

Mineralvatten 29:-	Lättöl	29:-
Läsk/ Juice 29:-	Vatten	10:-

Tilltugg

Jordnötter/oliver 35:-	Cashewnötter	55:-
-------------------------------	---------------------	------

