

LIBANESEN

الليباني

Meza - Smårätter

Kalla 69 kr

1. BABAGHNOUGE v

aubergineröra med pitabröd

2. HOUMMOS v

kikärtsröra med pitabröd

3. TZATZIKI v

yoghurt med myntasmak och pitabröd

4. MHAMARA v

aubergine, valnöt- och paprikaröra med pitabröd

5. WARAK ARISH v

vinbladsdolmar

6. LOBIEH BZEIT v

skärböner med tomat, vitlök och olivolja

Varma 75 kr

7. GRILLAD HALLOUMI v

8. FRITERADE OSTRULLAR v

9. FRITERAD CALAMARI

friterade bläckfiskringar med aioli

10. SUZJUK

grillad, välkryddad orientalisk korv

11. JAWANEH DJAJ

friterade kycklingvingar med chiliaioli

12. BATATA HARRA v

tärnad potatis med vitlök, koriander och chili

Förrätter

13. ARDISHAUKI 110 kr v

marinerad kronärtskocka

15. FALAFELTALLRIK 115 kr v

med grönsaker, tahinidressing, hoummos, mhamara och pitabröd

14. ADDASS BIHAMED 125 kr v

linssoppa med citron och mangold

16. THIMAR AL BAHR 145 kr v

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

Sallader

17. TABBOULI 135 kr v

libanesisk nationalsallad (persilja och tomat)

18. FATOUSH 135 kr v

libanesisk bondsallad med friterat pitabröd

v = 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.

Libanesisk Husmanskost

Kyckling

19. MAKLOUBI 199 kr

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

20. SUDR DJEJ OCH HALLOUMI 219 kr

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

Kött

21. YAKHNI 210 kr

oxgryta serveras i lergryta med burgull

22. OZI 229 kr

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

Fisk

23. SAYADIEH 229 kr

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

24. SHISH SAMAK 229 kr

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

25. SAMAKE HARRA 229 kr

nilabborefilé (välj mellan mild, medium eller stark) med grönsaker i koriandersmak. Serveras med tabbouli och aioli. Välj mellan burgull eller ris

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

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

27. 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)

28. LIBANESISK HAMBURGARE 169 kr

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

29. KOCKENS SPECIAL 259 kr

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

30. HUSETS TALLRIK 229 kr

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

31. GRILL LIBANESEN 329 kr

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

Lerstek

32. BAKAR 299 kr

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

33. GHANAM 299 kr

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

Libanesisk Meza

34. PAPPAS MEZA 229 kr

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

35. MEZA BRICKA - BELLEDI 229 kr

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

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

16 varma och kalla smårätter

37. 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

38. HALLOUMI BURGARE 169 kr

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

39. FASOULIA ARIDA 189 kr *vegan*

böngryta med koriandersmak. Serveras i lergryta med ris

40. MAKHLOTA 189 kr *vegan*

orientalisk bön- och grönsaksgryta. Serveras i lergryta med burgull

41. MAKLOUBI 199 kr

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

42. ORIENTAL HALLOUMI 199 kr

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

43. PAPPAS MEZA 229 kr

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

44. MEZA BRICKA - BELLEDI 229 kr

liten baguette med (falafel, hemlagad aioli), liten baguette med (spenat, mozzarella, saltorkade 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.