

LIBANESEN

الليباني

Meza - Smårätter

Kalla 79 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

skärbönor med tomat, vitlök och olivolja

Varma 85 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

Smårättsmeza - 5 valfria smårätter 190kr/pers

(minst 2 personer)

Förrätter

13. ARDISHAUKI 139 kr v

marinerad kronärtskocka

15. FALAFELTALLRIK 139 kr v

med grönsaker, tahinidressing, hoummos, mhamara och pitabröd

14. ADDASS BIHAMED 149 kr v

linssoppa med citron och mangold

16. THIMAR AL BAHR 169 kr v

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

Sallader

17. TABBOULI 149 kr v

libanesisk nationalsallad (persilja och tomat)

18. FATOUSH 149 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 229 kr

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

20. SUDR DJEJ OCH HALLOUMI 239 kr

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

Kött

21. YAKHNI 249 kr

oxgryta serveras i lergryta med burgull

22. OZI 259 kr

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

Fisk

23. SAYADIEH 259 kr

laxfilé- och skaldjursgryta. Serveras med saffransris, marinerade grönsaker, aioli och tabbouli

24. SAMAKE HARRA 259 kr

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

Barnmeny 110 kr *(gäller endast barn under 12 år)*

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

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

Pitabröd serveras till alla huvudrätter. Vid extra tillbehör tillkommer en kostnad mellan 30-40 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)

27. LIBANESISK HAMBURGARE 179 kr
högrevsfärs med bröd, mozzarella, sallad, rödlök, orientalisk dressing och grillad tomat. Serveras med pommes frites (även vegetarisk)

29. KOCKENS SPECIAL 299 kr
kycklinglårfilé och lammracks. Serveras med aioli, mhamara, marinerade grönsaker, klyftpotatis och mammas sallad

28. HUSETS TALLRIK 269 kr
ett kycklingfiléspett och ett lammkebabspett. Serveras på grönsaksbädd med hoummos och klyftpotatis

30. GRILL LIBANESEN 389 kr
kycklingfilé, lammkebab, oxfilé och grönsaker på spett. Serveras med tzatziki, babaghanouge, hoummos, aioli, marinerade grönsaker, klyftpotatis och tabbouli

Lerstek (plankstek)

31. BAKAR 369 kr
grillad entrecote. Serveras med aioli, mhamara, marinerade grönsaker, klyftpotatis och mammas sallad

32. GHANAM 369 kr
grillad lammfilé. Serveras med aioli, mhamara, marinerade grönsaker, klyftpotatis och mammas sallad

Libanesisk Meza

33. PAPPAS MEZA 269 kr
suzjuk (välkryddad korv), falafel, hoummos, mhamara, tzatziki, vinbladsdolmar, grillad halloumi, friterad calamari, mammas sallad och klyftpotatis

34. MEZA BRICKA - BELLEDI 269 kr
liten baguette med (kycklingfilé, hemlagad aioli), liten baguette med (spenat, mozzarella, soltorkade tomater), spenatpirog, köttpirog, tzatziki, babaghanouge, hoummos, vinbladsdolmar, marinerade grönsaker och tabbouli

35. MEZA 389 kr/pers
16 varma och kalla smårätter (minst 2 personer. även vegetarisk)

36. MEZA GRILL 549 kr/pers
16 varma och kalla smårätter med grillmix, kaffe och baklawa (minst 2 personer. även vegetarisk)

Vegetarisk meny

37. FASOULIA ARIDA 199 kr *vegan*
böngryta med koriandersmak. Serveras i lergryta med ris

38. MAKHLOTA 199 kr *vegan*
orientalisk böngryta. Serveras i lergryta med burgull

39. MAKLOUBI 229 kr
grillad halloumi och falafel, aubergine, tomat, lök, kryddatris, cashewnötter, marinerade grönsaker, tzatziki och mammas sallad

40. ORIENTAL HALLOUMI 239 kr
grillad halloumi med orientalisk sås. Serveras med burgull, tzatziki och mammas sallad

41. PAPPAS MEZA 269 kr
falafel, friterad ostrulle, spenatpirog, grillad halloumi, friterad ostrulle, hoummos, mhamara, tzatziki, vinbladsdolmar, mammas sallad och klyftpotatis

42. MEZA BRICKA - BELLEDI 269 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 30-40 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.

Vita viner

Husets vita/rosé 85 kr glas/325 kr flaska

Domaine des Tourelles (Libanon)

Viogner, Chardonnay, Obeid, Muscat d'Alexandrie
129 kr glas/499 kr flaska

Mousserande vin

Prosecco 89 kr glas/495 kr flaska

Champagne 849 kr

Sangria

Välj mellan rött, vitt eller rose. Säsongens frukter med
fruktsoda
99 kr glas/399 kr karaff

Röda viner

Husets röda 85 kr glas/325 kr flaska

Domaine des Tourelles (Libanon)

Cabarnet Sauvignon, Syrah, Cinsault, Carignan
129 kr glas/499 kr flaska

Wardy (Libanon)

Syrah. Mustigt fylligt vin med doft av mörka bär och
kryddor med inslag av lätt rökiga toner
169 kr glas/699 kr flaska

Wardy Cheteau Led Cedres (Libanon)

Cabarnet Sauvignon, merlot, syrah och tempranillo.
Lagrad 12-18 månader på franskt ekfat. Härlig doft av
mörka bär, vanilj och kryddiga toner
799 kr

För tillfälligt utbud av viner, fråga personalen.

Fatöl

Mellerud ekologiska pilsner

45 kr/30 cl 59 kr/40 cl

Flasköl

Beirut 33cl stark (libanon) 69 kr

961 Pale Ale (libanon) 79 kr

961 Red Ale (libanon) 79 kr

Mariestads 50cl 79 kr

Eriksberg 50cl 79 kr

Mellanöl 33cl 59 kr

Glutenfri öl 33cl 79 kr

Ginger Joe 33cl mellan 75 kr

Cider

Briska 33cl

69 kr

Sprit

Arak 36 kr/cl

Starksprit från 28 kr/cl

Alkoholfritt

Läsk/mineralvatten/juice 39 kr

Lättöl 33cl 39 kr

Alkoholfri öl/cider 33cl 45 kr

Alkoholfri cocktail/vin 79 kr

Tilltugg

Oliver/nötter 69 kr