

# 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

*skärböner 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*

### 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 kycklingfiléspepp och ett lammkebabspepp. 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