

# LIBANESEN

## الليباني

### Meza – Smårätter 89kr

#### Kalla

- 1. BABAGHNOUGE** *vegan*  
aubergineröra
- 2. HOUMMOS** *vegan*  
kikärtsröra
- 3. TZATZIKI** *v*  
yoghurt med myntasmak
- 4. MHAMARA** *vegan*  
aubergine, valnöt- och paprikaröra
- 5. WARAK ARISH** *vegan*  
vinbladsdolmar
- 6. LOBIEH BZEIT** *vegan*  
skärböner med tomat, vitlök och olivolja

#### Varma

- 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** *vegan*  
tärnad potatis med vitlök, koriander och chili

### Förrätter

- 13. ARDISHAUKI 149 kr** *vegan*  
marinerad kronärtskocka
- 14. ADDASS BIHAMED 159 kr** *vegan*  
linssoppa med citron och mangold
- 15. FALAFELTALLRIK 149 kr** *vegan*  
med grönsaker, tahinidressing, hoummos, mhamara och pitabröd
- 16. THIMAR AL BAHR 179 kr** *vegan*  
stekta scampi och gröna musslor i vitvinsås, vitlök och koriander. Serveras med friterat pitabröd

### Sallader

- 17. TABBOULI 159 kr** *vegan*  
libanesisk nationalsallad (persilja och tomat)
- 18. FATOUSH 159 kr** *vegan*  
libanesisk bondsallad med friterat pitabröd

*v* = vegetarisk

**OBS:** Vid allergi, fråga personalen. Väljer ni att dela på en rätt tillkommer en extra kostnad på 60 kr. Vi reserverar oss för eventuella korrektur- och tryckfel.

# Libanesisk Husmanskost

## Kyckling

### 19. MAKLOUBI 249 kr

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

### 20. SUDR DJEJ OCH HALLOUMI 249 kr

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

## Kött

### 21. YAKHNI 269 kr

oxgryta serveras i lergryta med burgull

### 22. OZI 269 kr

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

## Fisk

### 23. SAYADIEH 279 kr

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

### 24. SAMAKE HARRA 279 kr

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

## Barnmeny 119 kr (gäller endast barn under 12 år)

25. GRILLSPETT kyckling. 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 60 kr. Vi reserverar oss för eventuella korrektur- och tryckfel.

## Från grillen (lavasten)

**27. LIBANESISK HAMBURGARE 199 kr**  
högrevsfärs med bröd, mozzarella, sallad, rödlök, orientalisk dressing och grillad tomat. Serveras med pommes frites

**29. KOCKENS SPECIAL 329 kr**  
kycklingårfile och lammracks. Serveras med aioli, mhamara, marinerade grönsaker, klyftpotatis och mammas sallad

**31. BAKAR 399 kr**  
grillad entrecote. Serveras med aioli, mhamara, marinerade grönsaker, klyftpotatis och mammas sallad

**28. HUSETS TALLRIK 289 kr**  
ett kycklingfiléspett och ett lammkebabspett. Serveras med mammas sallad, hoummo, aioli och klyftpotatis

**30. GRILL LIBANESEN 429 kr**  
kycklingfilé, lammkebab, oxfile och grönsaker på spett. Serveras med tzatziki, babaghanouge, hoummos, aioli, marinerade grönsaker, klyftpotatis och tabbouli

**32. GHANAM 399 kr**  
grillad lammfile. Serveras med aioli, mhamara, marinerade grönsaker, klyftpotatis och mammas sallad

## Libanesisk Meza

**33. PAPPAS MEZA 289 kr**  
suzjuk (välkryddad korv), falafel, hoummos, mhamara, tzatziki, vinbladsdolma, grillad halloumi, friterad calamari, mammas sallad och klyftpotatis

**35. MEZA 399 kr/pers**  
16 varma och kalla smårätter (minst 2 personer. även vegetarisk)

**34. MEZA BRICKA - BELLEDI 289 kr**  
liten baguette med (kycklingfilé, hemlagad aioli), liten baguette med (spenat, mozzarella, soltorkade tomater), spenatpirog, köttpirog, tzatziki, babaghanouge, hoummos, vinbladsdolma, marinerade grönsaker och tabbouli

**36. MEZA GRILL 579 kr/pers**  
16 varma och kalla smårätter med grillmix, kaffe och baklawa (minst 2 personer. även vegetarisk)

## Vegetarisk meny

**37. FASOULIA ARIDA 179 kr *vegan***  
vitaböngryta med koriandersmak. Serveras i lergryta med ris

**39. MAKLOUBI 249 kr**  
grillad halloumi och falafel, aubergine, tomat, lök, kryddatris, cashewnötter, marinerade grönsaker, tzatziki och mammas sallad

**41. PAPPAS MEZA 289 kr**  
falafel, friterad ostrulle, spenatpirog, grillad halloumi, hoummos, mhamara, tzatziki, vinbladsdolma, mammas sallad och klyftpotatis

**38. MAKHLOTA 179 kr *vegan***  
orientalisk mix böngryta. Serveras i lergryta med burgull

**40. ORIENTAL HALLOUMI 249 kr**  
grillad halloumi med orientalisk sås. Serveras med burgull, tzatziki och mammas sallad

**42. MEZA BRICKA - BELLEDI 289 kr**  
liten baguette med (falafel, hemlagad aioli), liten baguette med (spenat, mozzarella, soltorkade tomater), spenatpirog, friterad ostrulle, vinbladsdolma, tzatziki, babaghanouge, hoummos, marinerade grönsaker och tabbouli

**43. LIBANESISK HALLOUMI-BURGARE 199 kr**  
Grillad halloumi med bröd, mozzarella, sallad, rödlök, orientalisk dressing och grillad tomat. Serveras med 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 60 kr. Vi reserverar oss för eventuella korrektur- och tryckfel.

## Röda viner

Husets röda 79kr / 299kr

### Château Heritage Blend9 - 99kr / 389kr

Cinsault, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Grenache, Tempranillo, Merlot, Cabernet Franc  
fruktig smak med inslag av plommon, kaffe, björnbär, svarta vinbär, tobak och peppar.

### Domaine des Tourelles 129kr / 499kr

40% Syrah, 40% Cabernet sauvignon, 15% Cinsault, 5% Carignan.

Fruktig och aromatisk med smak av röda och mörka bär, mineral och kryddor.

### Vieilles Vignes Cinsault 159kr / 599 kr

smakrikt vin med inslag av röda och mörka bär, kryddor och örter. Mjuka och fina tanniner, bra syra med en fin rundhet i avslut.

### Wardy Syrah 199kr / 759kr

Vinet har fått mogna på franska ekfat under 8 månader.

Fylligt vin med karaktär av mörka bär, kryddor, ekfat med lätt rökiga toner. Bra balans och koncentration, lång kryddig eftersmak.

### Château Heritage 199kr / 759kr

Syrah 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Kryddigt, med inslag av torkade röda frukter och bär, örter från medelhavet, läder, kaffe och choklad

## Vita viner

Husets vitalrosé 79kr / 299kr

### Domaine des Tourelles 129kr / 499kr

65% Viognier, 20% Chardonnay, 10% Obedei, 5% Muscat d'Alexandria.

Frisk och blommig med karaktär av citrus, exotisk frukt och mineral.

### Château Heritage Cuvée Saint Elie 149kr / 549kr

Chardonnay 80%, Obedy 20%

Stor fyllig doft med exotiska frukt och melon.

### Wardy Sauvignon blanc 199kr / 759kr

Friskt, torrt och aromatiskt med inslag av krusbär, svartvinbärsblad, citrus och äpplen.

## Rosé viner

### Château Heritage Cuvée Saint Elie 149kr / 549kr

Utmärkt doft av röda frukter, godis, med mycket fina kryddor.

## Prosecco 99 kr / 559 kr

### Sangria 110 kr glas/425 kr karaff

Välj mellan rött, vitt eller rosé. Säsongens frukter med fruktsoda

**Fatöl** 30cl / 55 kr 40cl / 69 kr

### Flasköl

Beirut 33cl Pilsner 4.6% (libanon) 79 kr

961 Pale Ale 6.2% (libanon) 89 kr

Mariestads 50cl (sverige) 89 kr

Sierra Nevada Pale Ale (USA) 79 kr

Brutal Brewing Ipa 33cl (sverige) 79 kr

Schneider Weisse 50cl (Tyskland) 109 kr

Mellanöl 33cl 69 kr

### Cider

Briska 33cl 79 kr

### Sprit

Arak 4cl / 129kr

Starksprir från 28 kr/cl

### Alkoholritt

Läsk/mineralvatten/juice 45 kr

Lättöl 33cl 39 kr

Alkoholfri öl/cider 33cl 59 kr

Alkoholfri cocktail/vin 99 kr

### Tiltugg

Oliver/nötter 69 kr