

# LUNCHMENY

VARDAGAR MELLAN KL. 11-14 · ÄVEN AVHÄMTNING

ALLA RÄTTER TILLAGAS PÅ BESTÄLLNING

- 1. Falafeltallrik v** 115 kr  
vegetariska bullar med grönsaker, hoummos, mhamara och tahinidressing
- 2. Gyrostallrik** 200g 125 kr  
strimlad fläsk med hemlagad chilioli, grönsaker och pommes frites
- 3. Shawarmadjej** 200g 125 kr  
kryddade kycklingfilébitar. Serveras med tzatziki, pommes frites, grönsaker och tahinidressing
- 4. Barnmeny** (gäller endast barn under 12 år) 89 kr  
välj mellan: - kycklingfiléspett  
- gyros  
- grillad halloumi v  
Serveras med tzatziki och pommes frites

## Grytor

- 5. Fasoulia Arida** *vegan* 139 kr  
böngryta med koriandersmak. Serveras i lergryta med ris
- 6. Makhlota** *vegan* 139 kr  
orientalisk böngryta. Serveras i lergryta med burgull

## Sallader

- 7. Hälsosallad v** 139 kr  
salladsbädd med grillad halloumi, bönor, quinoa, saltorkade fikon, valnötter och orientalisk dressing
- 8. Kycklingsallad** 159 kr  
salladsbädd med kycklingfilé, kikärter, saltorkade tomater, rostad mandel, russin och orientalisk dressing
- 9. Räksallad** 159 kr  
salladsbädd med handskalade räkor, avocado, granatäpple och korianderdressing

I lunchen ingår  
sallad, pitabröd, färsk frukt,  
kaffe, te och kakor

Extra tillbehör 25 kr

OBS: Vid allergi, fråga personalen.

Vi reserverar oss för eventuella korrektur- och tryckfel.

## Måndag

- 10. Hamburgare** 149 kr  
*(även vegetarisk med grillad halloumi)*  
200g Black Angus högrevsfärs med bröd, mozzarella, sallad, rödlök, orientalisk dressing och grillad tomat. Serveras med pommes frites

- 11. Sudr djej och halloumi** 159 kr  
grillad kycklingfilé och halloumi med orientalisk sås. Serveras med burgull, tzatziki och mammas sallad

## Tisdag

- 12. Sayadieh** *(även vegetarisk)* 159 kr  
laxfilé- och skaldjursgryta med tomat, zucchini, lök, saffransris, aioli och tabbouli

- 13. Ozi** 159 kr  
lammbitar med mandel, pinjenötter och russin. Serveras på kryddad risbädd med tzatziki och mammas sallad

## Onsdag

- 14. Kaslik Grilltallrik** 159 kr  
fläskfilémedaljonger. Serveras med tabbouli, klyftpotatis och hemlagad chilioli

- 15. Makloubi** *(även vegetarisk)* 159 kr  
kycklingfilé, aubergine, tomat, lök och cashewnötter på kryddad risbädd. Serveras med tzatziki och mammas sallad

## Torsdag

- 16. Shawarma bagkar** 159 kr  
stekta biffbitar. Serveras med burgull, tahinidressing, mammas sallad och hoummos

- 17. Meza bricka** *(även vegetarisk)* 159 kr  
två grillade minibaguetter (en fylld med kycklingfilé, tomat, inlagd vildgurka och hemlagad aioli samt en fylld med marinerad spenat, mozzarella och saltorkade tomater), en kött- och en spenatpirog, babaghanouge, hoummos, tzatziki, vinbladsdolma, marinerade morötter, kronärtskocka och tabbouli

## Fredag

- 18. Husets tallrik** 159 kr  
ett kycklingfiléspett och ett lammkebabspett som serveras på en orientalisk salladsbädd med klyftpotatis och hoummos

- 19. Pappas meza** *(även vegetarisk)* 159 kr  
grillad sujuk (välkryddad orientalisk korv), klyftpotatis, halloumi, friterad calamari, falafel, mhamara, hoummos, tzatziki, vinbladsdolma och mammas sallad