

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 chilliaioli

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

linsoppa med citron och mangold

16. THIMAR AL BAHAR 145 kr v

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

Sallader

17. FATOUSH 135 kr v

libanesisk bondsallad med friterat pitabröd

19. TABBOULI 135 Kr v

libanesisk nationalsallad (persilja och tomat)

18. HÄLSOSALLAD 145 kr v

salladsbädd med grillad halloumi, soyaböner, quinoa, soltorkade fikon, valnötter och orientalisk dressing

20. RÄKSALLAD 165 kr

salladsbädd med handskalade räkor, avocado, granatäpple och korianderdressing

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.

Stekt Shawarma

21. FLÄSK (GYROS) 149 kr
med pommes frites, grönsaker och chiliaioli

22. KYCKLING 149 kr
med pommes frites, grönsaker, tahinidressing och tzatziki

23. BIFF 169 kr
med pommes frites, grönsaker, tahinidressing och hoummos

Libanesisk Husmanskost

Kyckling

24. MAKLOUBI 199 kr
stekta kycklingfilébitar, aubergine, tomat, lök, kryddat ris, cashewnötter, marinerade grönsaker, tzatziki och mammas sallad

25. SUDR DJEJ OCH HALLOUMI 219 kr
grillad kycklingfilé och halloumi med orientalisk sås. Serveras med burgull, tzatziki och mammas sallad

Kött

26. YAKHNI 210 kr
oxgryta serveras i lergryta med burgull

27. OZI 229 kr
lambbitar med pinjenötter, mandel och russin. Serveras på kryddad risbädd med tzatziki, grönsaker och mammas sallad

Fisk

28. SAYADIEH 229 kr
laxfilé- och skaldjursgryta. Serveras i lergryta med saffransris, aioli och tabbouli

29. SHISH SAMAK 229 kr
två fiskspett (lax, scampi och torsk) serveras med tabbouli, hemlagad aioli och grönsaker. Välj mellan ris eller burgull

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

- 30. GRILLSPETT** *kyckling eller kebab. Serveras med tzatziki och pommes frites*
- 31. MINI GYROSTALLRIK** *strimlad fläsk. Serveras med tzatziki och pommes frites*
- 32. 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)

33. LIBANESISK HAMBURGARE 169 kr

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

34. KOCKENS SPECIAL 259 kr

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

35. HUSETS TALLRIK 229 kr

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

36. GRILL LIBANESEN 329 kr

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

Lerstek

37. BAKAR 299 kr

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

38. GHANAM 299 kr

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

Libanesisk Meza

39. PAPPAS MEZA 229 kr

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

40. 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

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

16 varma och kalla smårätter

42. 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

43. HALLOUMI BURGARE 169 kr

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

44. FASOULIA ARIDA 189 kr *vegan*

böngryta med koriandersmak. Serveras i lergryta med ris

45. MAKHLOTA 189 kr *vegan*

orientalisk böngryta. Serveras i lergryta med burgull

46. MAKLOUBI 199 kr

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

47. ORIENTAL HALLOUMI 199 kr

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

48. PAPPAS MEZA 229 kr

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

49. 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.

Dessert

50. Barnglass <i>en kula vaniljglass med jordgubb- och chokladsås</i>	45 kr
51. Baklawa <i>filodegskakor med pinje- och cashewnötter</i>	79 kr
52. Baalbek <i>baklawa, toppad med vaniljglass</i>	110 kr
53. Qatayef <i>friterade valnötsfyllda plättar med pistage och vaniljglass</i>	120 kr
54. Husets glass <i>vaniljglass med choklad, jordgubbssås,</i>	120 kr <i>pistagenötter och färsk frukt</i>
55. Tin <i>cognaflamberade fikon med pinjenötter och russin. Serveras med grädde och vaniljglas</i>	159 kr
56. Byblos <i>libanesiskt kaffe, 4cl arak och baklawa</i>	179 kr

Kaffe

Kaffe/te	29 kr
Espresso	29 kr
Qahua <i>(libanesiskt kaffe m. kardemumma)</i>	35 kr
Bhalib <i>(libanesiskt kaffe med skummad mjölk)</i>	49 kr
Dubbel espresso	39 kr
Cappuccino	49 kr
Macciato	49 kr
Latte	49 kr
Varm choklad	49 kr

Alkoholritt

Läsk	35 kr
Juice	35 kr
Mineralvatten	35 kr
Lättöl 33cl	35 kr
Alkoholfri öl/cider 33 cl	45 kr
Alkoholfri Cocktail	59 kr
Alkoholritt vin (rött/vitt)	59 kr

Tilltugg

Oliver	55 kr
Nötter	55 kr

Vin

		glas	flaska
Husets	vitt		75 kr 295 kr
	rose	75 kr	295 kr
	rött	75 kr	295 kr

Mousserande vin

Prosecco	89 kr 495 kr
Champagne	849 kr

Vita viner

	glas	flaska
Domaine des Tourelles (Libanon) <i>Viogner, Chardonnay, Obeid, Muscat d'Alexandrie</i>	110 kr	395 kr
Chateau Ka (Libanon)	695 kr	<i>Chardonnay</i>

Röda viner

Domaine des Tourelles (Libanon) <i>Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault, Carignan</i>	110 kr	395 kr
Nipozzano Chianti Rufina (Italien) <i>Sangiovese. Elegant, torr smak med toner av moreller. rostat kaffe, mörk choklad och örter.</i>	129 kr	459 kr
Wardy (Libanon) <i>Syrah. Mustigt fylligt vin med doft av mörka bär och kryddor med inslag av lätt rökiga toner</i>	149 kr	565 kr
Wardy Cheteau Led Cedres (Libanon) <i>Cabernet Sauvignon, merlot, syrah och tempranillo. Lagrad 12-18 månader på franskt ekfat. Härlig doft av mörka bär, vanilj och kryddiga toner</i>		695 kr

Fatöl

Heineken	39 kr/25 cl	59 kr/40 cl
Krusovice Imperial	55 kr/30 cl	85 kr/50 cl

Flasköl

Almaza 50cl <i>mellan</i> (libanon)	79 kr
Beirut 33cl <i>stark</i> (libanon)	59 kr
961 Pale Ale (libanon)	69 kr
961 Red Ale (libanon)	69 kr
Norrlands Guld Export 50cl	69 kr
Mariestads 50cl	69 kr
Mariestads 33cl <i>mellan</i>	49 kr
Brutal Brewing Ipa 33cl	59 kr
Ginger Joe 33cl <i>mellan</i>	65 kr

Cider

Briska 33cl 59 kr

Sangria

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

Glas 89 kr / Karaff 349 kr

Champagnedrinkar

Bellini 99 kr

Prosecco, Persikojuice

French 75 149 kr

3 cl Gin, Prosecco, citron, sockerlag

Kaffedrinkar

Irish coffee 149 kr

3 cl Jameson, espresso, libanesiskt kaffe, farinsocker, grädde

Beirut coffee 149 kr

3 cl Arak, libanesiskt kaffe, grädde, rivet citronskal

Cocktails

Classic Drinks

4cl/149 kr 6cl/185 kr

Tequila sunrise 149 kr

3 cl Tequila, apelsinjuice, grenadine

Mojito 169 kr

4 cl Rom, lime, mynta, sockerlag, club soda

Sprit

Arak

30 kr/1cl

Stark sprit

från 24 kr/1cl