

LUNCHMENY

Vardagar mellan kl. 11-14

Alla rätter tillagas på beställning. Vid avhämtning 10kr rabatt.

- 1. Falafeltallrik v** **135 kr**
vegetariska bullar med grönsaker, hoummos, mhamara och tahinidressing
- 2. Gyrostallrik 200g** **145 kr**
strimlad fläsk med hemlagad chiliainoli, grönsaker och pommes frites
- 3. Shawarmadjej 200g** **145 kr**
kryddade kycklingfilébitar. Serveras med tzatziki, pommes frites, grönsaker och tahinidressing
- 4. Barnmeny** (gäller endast barn under 12 år) **105 kr**
välj mellan: - kycklingfiléspett
- gyros
- grillad halloumi v
Serveras med tzatziki och pommes frites

Grytor

- 5. Fasoulia Arida *vegan*** **159 kr**
böngryta med koriandersmak. Serveras i lergryta med ris
- 6. Makhlota *vegan*** **159 kr**
orientalisk böngryta. Serveras i lergryta med burgull

Sallader

- 7. Hälsosallad v** **159 kr**
salladsbädd med grillad halloumi, bönor, quinoa, saltorkade fikon, valnötter och orientalisk dressing
- 8. Kycklingsallad** **179 kr**
salladsbädd med kycklingfilé, kikärtor, saltorkade tomater, rostad mandel, russin och orientalisk dressing
- 9. Räksallad** **179 kr**
salladsbädd med handskalade räkor, avocado, granatäpple och korianderdressing

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

Extra tillbehör 30 kr

OBS: Vid allergi, fråga personalen.

Vi reserverar oss för eventuella korrektur- och tryckfel.

Måndag

- 10. Hamburgare** **169 kr**
(även vegetarisk med grillad halloumi)
högrevsfärs med bröd, mozzarella, sallad, rödlök, orientalisk dressing och grillad tomat. Serveras med pommes frites

- 11. Sudr djej och halloumi** **179 kr**
grillad kycklingfilé och halloumi med orientalisk sås. Serveras med burgull, tzatziki och mammas sallad

Tisdag

- 12. Sayadieh *(även vegetarisk)*** **179 kr**
laxfilé- och skaldjursgryta med tomat, zucchini, lök, saffransris, aioli och tabbouli

- 13. Ozi** **179 kr**
lammbitar med mandel, pinjenötter och russin. Serveras på kryddad risbädd med tzatziki och mammas sallad

Onsdag

- 14. Kaslik Grilltallrik** **179 kr**
fläskfilémedaljonger. Serveras med tabbouli, klyftpotatis och hemlagad chiliainoli

- 15. Makloubi *(även vegetarisk)*** **179 kr**
kycklingfilé, aubergine, tomat, lök och cashewnötter på kryddad risbädd. Serveras med tzatziki och mammas sallad

Torsdag

- 16. Shawarma bagkar** **179 kr**
stekta biffbitar. Serveras med burgull, tahinidressing, mammas sallad och hoummos

- 17. Meza bricka *(även vegetarisk)*** **179 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, vinbladsdolmar, marinerade morötter, kronärtskocka och tabbouli

Fredag

- 18. Husets tallrik** **179 kr**
ett kycklingfiléspett och ett lammkebabspett som serveras på en orientalisk salladsbädd med klyftpotatis och hoummos

- 19. Pappas meza *(även vegetarisk)*** **179 kr**
grillad sujuk (välkryddad orientalisk korv), klyftpotatis, halloumi, friterad calamari, falafel, mhamara, hoummos, tzatziki, vinbladsdolma och mammas sallad