

# LIBANESEN

الليباني

## Meza - Smårätter

*Kalla 75 kr*

**1. BABAGHNOUGE** ✓

*aubergineröra med pitabröd*

**2. HOUMMOS** ✓

*kikärtsröra med pitabröd*

**3. TZATZIKI** ✓

*yoghurt med myntasmak och pitabröd*

**4. MHAMARA** ✓

*aubergine, valnöt- och paprikaröra med pitabröd*

**5. WARAK ARISH** ✓

*vinbladsdolmar*

**6. LOBIEH BZEIT** ✓

*skärböner med tomat, vitlök och olivolja*

*Varma 85 kr*

**7. GRILLAD HALLOUMI** ✓

**8. FRITERADE OSTRULLAR** ✓

**9. FRITERAD CALAMARI**

*friterade bläckfiskringar med aioli*

**10. SUZJUK**

*grillad, välkryddad orientalisk korv*

**11. JAWANEH DJAJ**

*friterade kycklingvingar med chiliaioli*

**12. BATATA HARRA** ✓

*tärnad potatis med vitlök, koriander och chili*

**Smårättsmeza - 5 valfria smårätter 190kr/pers**

*(minst 2 personer)*

## Förrätter

**13. ARDISHAUKI 139 kr** ✓

*marinerad kronärtskocka*

**15. FALAFELTALLRIK 139 kr** ✓

*med grönsaker, tahinidressing, hoummos, mhamara och pitabröd*

**14. ADDASS BIHAMED 149 kr** ✓

*linsoppa med citron och mangold*

**16. THIMAR AL BAHR 169 kr** ✓

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

## Sallader

**17. FATOUSH 149 kr** ✓

*libanesisk bondsallad med friterat pitabröd*

**19. TABBOULI 149 Kr** ✓

*libanesisk nationalsallad (persilja och tomat)*

**18. HÄLSOSALLAD 159 kr** ✓

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

**20. RÄKSALLAD 179 kr**

*salladsbädd med handskalade räkor, avocado, granatäpple och korianderdressing*

✓ = 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) 165 kr**  
*med pommes frites, grönsaker och chiliaioli*

**22. KYCKLING 165 kr**  
*med pommes frites, grönsaker, tahinidressing och tzatziki*

**23. BIFF 195 kr**  
*med pommes frites, grönsaker, tahinidressing och hoummos*

## Libanesisk Husmanskost

### Kyckling

**24. MAKLOUBI 229 kr**  
*stekta kycklingfilébitar, aubergine, tomat, lök, kryddatris, cashewnötter, marinerade grönsaker, tzatziki och mammas sallad*

**25. SUDR DJEJ OCH HALLOUMI 239 kr**  
*grillad kycklingfilé och halloumi med orientalisk sås. Serveras med burgull, tzatziki och mammas sallad*

### Kött

**26. YAKHNI 259 kr**  
*oxgryta serveras i lergryta med burgull*

**27. OZI 259 kr**  
*lambbitar med pinjenötter, mandel och russin. Serveras på kryddad risbädd med tzatziki, grönsaker och mammas sallad*

### Fisk

**28. SAYADIEH 259 kr**  
*laxfilé- och skaldjursgryta. Serveras med saffransris, marinerade grönsaker, aioli och tabbouli*

**29. SHISH SAMAK 259 kr**  
*två fiskspett (lax, scampi och torsk) serveras med tabbouli, hemlagad aioli och grönsaker. Välj mellan ris eller burgull*

## Barnmeny 110 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 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)

**33. LIBANESISK HAMBURGARE 179 kr**  
*högrevsfärs med bröd, mozzarella, sallad, rödlök, orientalisk dressing och grillad tomat. Serveras med pommes frites (även vegetarisk)*

**35. KOCKENS SPECIAL 299 kr**  
*kycklinglårfilé och lammracks. Serveras med aioli, mhamara, marinerade grönsaker, klyftpotatis och mammas sallad*

**37. BAKAR 369 kr**  
*grillad entrecote. Serveras med aioli, mhamara, marinerade grönsaker, klyftpotatis och mammas sallad*

**34. HUSETS TALLRIK 269 kr**  
*ett kycklingfiléspett och ett lammkebabspett. Serveras på grönsaksbädd med hoummos och klyftpotatis*

**36. GRILL LIBANESEN 389 kr**  
*kycklingfilé, lammkebab, oxfilé och grönsaker på spett. Serveras med tzatziki, babaghanouge, hoummos, aioli, marinerade grönsaker, klyftpotatis och tabbouli*

**38. GHANAM 369 kr**  
*grillad lammfilé. Serveras med aioli, mhamara, marinerade grönsaker, klyftpotatis och mammas sallad*

## Libanesisk Meza

**39. PAPPAS MEZA 269 kr**  
*suzjuk (välkryddad korv), falafel, hoummos, mhamara, tzatziki, vinbladsdolmar, grillad halloumi, friterad calamari, mammas sallad och klyftpotatis*

**41. MEZA 389 kr/pers**  
*16 varma och kalla smårätter (minst 2 personer. även vegetarisk)*

**40. 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*

**42. MEZA GRILL 549 kr/pers**  
*16 varma och kalla smårätter med grillmix, kaffe och baklawa (minst 2 personer. även vegetarisk)*

## Vegetarisk meny

**43. FASOULIA ARIDA 199 kr *vegan***  
*böngryta med koriandersmak. Serveras i lergryta med ris*

**45. MAKLOUBI 229 kr**  
*grillad halloumi och falafel, aubergine, tomat, lök, kryddatris, cashewnötter, marinerade grönsaker, tzatziki och mammas sallad*

**47. PAPPAS MEZA 269 kr**  
*falafel, friterad ostrulle, spenatpirog, grillad halloumi, friterad ostrulle, hoummos, mhamara, tzatziki, vinbladsdolmar, mammas sallad och klyftpotatis*

**44. MAKHLOTA 199 kr *vegan***  
*orientalisk böngryta. Serveras i lergryta med burgull*

**46. ORIENTAL HALLOUMI 239 kr**  
*grillad halloumi med orientalisk sås. Serveras med burgull, tzatziki och mammas sallad*

**48. 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.

## Dessert

<b>50. Barnglass</b> <i>en kula vaniljglass med jordgubb- och chokladsås</i>	55 kr
<b>51. Baklawa</b> <i>filodegskakor med pinje- och cashewnötter</i>	89 kr
<b>52. Hamdi</b> <i>baklawa och qatayef med vaniljglass</i>	139 kr
<b>53. Qatayef</b> <i>friterade valnötsfyllda plättar med pistage och vaniljglass</i>	139 kr
<b>54. Knefeh osmalieh</b> <i>qatayeftrådar fyllda med krämig ost, toppad med pistage och sockerlager</i>	159 kr
<b>55. Tin</b> <i>cognacflamberade fikon med pinjenötter och russin. Serveras med grädde och vaniljglass</i>	179 kr
<b>56. Byblos</b> <i>libanesiskt kaffe, 4cl arak och baklawa</i>	199 kr

## Kaffe

<b>Kaffe/te</b>	35 kr
<b>Espresso/Dubbel espresso</b>	35 kr/49 kr
<b>Qahua</b> <i>(libanesiskt kaffe m. kardemumma)</i>	45 kr
<b>Bhalib</b> <i>(libanesiskt kaffe med skummad mjölk)</i>	69 kr
<b>Cappuccino/Latte</b>	59 kr

## Alkoholritt

<b>Läsk/mineralvatten/juice</b>	39 kr
<b>Lättöl 33cl</b>	39 kr
<b>Alkoholfri öl/cider 33cl</b>	45 kr
<b>Alkoholfri cocktail/vin</b>	79 kr

## Tilltugg

<b>Oliver/nötter</b>	69 kr
----------------------	-------

# Vin

	glas	flaska
<b>Husets</b> vitt/rött/rose	75 kr	295 kr
<b>Mousserande vin</b>		
Prosecco	89 kr	495 kr
Champagne		849 kr
<b>Vita viner</b>		
Domaine des Tourelles (Libanon)	129 kr	499 kr
<i>Viogner, Chardonnay, Obeid, Muscat d'Alexandrie</i>		
<b>Röda viner</b>		
Domaine des Tourelles (Libanon)	129 kr	499 kr
<i>Cabarnet Sauvignon, Syrah, Cinsault, Carignan</i>		
Wardy (Libanon)	169 kr	699 kr
<i>Syrah. Mustigt fylligt vin med doft av mörka bär och kryddor med inslag av lätt rökiga toner</i>		
Wardy Cheteau Led Cedres (Libanon)		799 kr
<i>Cabarnet Sauvignon, merlot, syrah och tempranillo. Lagrad 12-18 månader på franskt ekfat. Härlig doft av mörka bär, vanilj och kryddiga toner</i>		
<b>Sangria</b>		
<i>Välj mellan rött, vitt eller rose. Säsongens frukter med fruktsoda</i>		Glas 99 kr / Karaff 399 kr

*För tillfälligt utbud av viner, fråga personalen.*

## Fatöl

Heineken	39 kr/25 cl	59 kr/40 cl
Krusovice Imperial	59 kr/30 cl	89 kr/50 cl

## Flasköl

Beirut 33cl <i>stark</i> (libanon)		69 kr
961 Pale Ale (libanon)		79 kr
961 Red Ale (libanon)		79 kr
Norrlands Guld Export 50cl		69 kr
Mariestads 50cl		79 kr
Mellanöl 33cl		59 kr
Brutal Brewing Ipa 33cl	69 kr	
Ginger Joe 33cl <i>mellan</i>		75 kr

## Cider

Briska 33cl		69 kr
-------------	--	-------

## Champagnedrinkar

**Mango Bellini 99 kr**  
*Prosecco, mangojuice*

**French 75 199 kr**  
*Gin, Prosecco, citron, sockerlag*

## Kaffedrinkar

**Coffee Sickla 199 kr**  
*Baileys, kahlua, espresso, grädde*

**Coffee Beirut 199 kr**  
*Arak, libanesiskt kaffe, grädde, farinsocker, rivet citronskal*

## Cocktails

### Classic Drinks

4cl/199 kr 6cl/249 kr

**Les Cédres 199 kr**  
*libanesisk gin, sprite, lime, färsk mynta*

## Sprit

### Arak

36 kr/cl

### Starksprit

från 28 kr/cl