

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

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

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

Kaffe

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

Alkoholritt

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

Tilltugg

Oliver/nötter	69 kr
----------------------	-------

Vin

	glas	flaska
Husets vitt/rött/rose	75 kr	295 kr
Mousserande vin		
Prosecco	89 kr	495 kr
Champagne		849 kr
Vita viner		
Domaine des Tourelles (Libanon)	129 kr	499 kr
<i>Viogner, Chardonnay, Obeid, Muscat d'Alexandrie</i>		
Röda viner		
Domaine des Tourelles (Libanon)	129 kr	499 kr
<i>Cabernet 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>Cabernet Sauvignon, merlot, syrah och tempranillo. Lagrad 12-18 månader på franskt ekfat. Härlig doft av mörka bär, vanilj och kryddiga toner</i>		
Sangria		
<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