

# LIBANESEN

الليباني

## Meza – Smårätter 89kr

### Kalla

- 1. BABAGHNOUGE** *vegan*  
aubergineröra
- 2. HOUMMOS** *vegan*  
kikärtsröra
- 3. TZATZIKI** *v*  
yoghurt med myntasmak
- 4. MHAMARA** *vegan*  
aubergine, valnöt- och paprikaröra
- 5. WARAK ARISH** *vegan*  
vinbladsdolmar
- 6. LOBIEH BZEIT** *vegan*  
skärböner med tomat, vitlök och olivolja

### Varma

- 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** *vegan*  
tärnad potatis med vitlök, koriander och chili

## Förrätter

- 13. ARDISHAUKI 149 kr** *vegan*  
marinerad kronärtskocka
- 14. ADDASS BIHAMED 159 kr** *vegan*  
linssoppa med citron och mangold
- 15. FALAFELTALLRIK 149 kr** *v*  
med grönsaker, tahinidressing, hoummos, mhamara och pitabröd
- 16. THIMAR AL BAHR 179 kr**  
stekta scampi och gröna musslor i vitvinsås, vitlök och koriander. Serveras med friterat pitabröd

## Sallader

- 17. FATOUSH 159 kr** *vegan*  
libanesisk bondsallad med friterat pitabröd
- 18. HÄLSOSALLAD 169 kr** *v*  
salladsbädd med grillad halloumi, soyaböner, quinoa, saltorkade fikon, valnötter och orientalisk dressing
- 19. TABBOULI 159 Kr** *vegan*  
libanesisk nationalsallad (persilja och tomat)
- 20. RÄKSALLAD 189 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 60 kr. Vi reserverar oss för eventuella korrektur och tryckfel.

## Pitabrödsrulle 110kr

**R1. Gyros** strimlad fläsk med chiliaioli

**R2. Kyckling** med aioli

**R3. Falafel** med tahinidressing v

**R4. Sujuk** (orientalisk korv) med hoummos

**R5. Halloumi** med mhamara v

**R6. Sujuk och Halloumi**

Alla rullar innehåller sallad, lök, tomat och inlagda grönsaker

## Stekt Shawarma

**21. FLÄSK (GYROS) 179 kr**

*med pommes frites, grönsaker,  
mammans sallad och chiliaioli*

**22. KYCKLING 179 kr**

*med pommes frites, grönsaker,  
tahinidressing, mammans sallad  
och tzatziki*

**23. BIFF 219 kr**

*med pommes frites, grönsaker,  
tahinidressing, mammans sallad  
och hoummos*

## Libanesisk Husmanskost

### Kyckling

**24. MAKLOUBI 249 kr**

*stekta kycklingfilébitar, aubergine, tomat, lök, kryddatris, cashewnötter, marinerade grönsaker, tzatziki och mammans sallad*

**25. SUDR DJEJ OCH HALLOUMI 249 kr**

*grillad kycklingfilé och halloumi med orientalisk sås. Serveras med burgull, tzatziki och mammans sallad*

### Kött

**26. YAKHNI 269 kr**

*oxgryta serveras i lergryta med burgull*

**27. OZI 269 kr**

*lambbitar med pinjenötter, mandel och russin. Serveras på kryddad risbädd med tzatziki, grönsaker och mammans sallad*

### Fisk

**28. SAYADIEH 279 kr**

*laxfilé- och skaldjursgryta. Serveras med saffransris, marinerade grönsaker, aioli och tabbouli*

**29. SHISH SAMAK 279 kr**

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

## Barnmeny 119 kr (gäller endast barn under 12 år)

**30. MINI SHAWARMA** strimlad kycklingfilé. 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 60 kr. Vi reserverar oss för eventuella korrektur och tryckfel.

## Från grillen

**33. LIBANESISK HAMBURGARE 199 kr**  
*högrevsfärs med bröd, mozzarella, sallad, rödlök, orientalisk dressing och grillad tomat. Serveras med pommes frites*

**35. KOCKENS SPECIAL 329 kr**  
*kycklinglårfilé och lammracks. Serveras med aioli, mhamara, marinerade grönsaker, klyftpotatis och mammas sallad*

**37. BAKAR 399 kr**  
*grillad entrecote. Serveras med aioli, mhamara, marinerade grönsaker, klyftpotatis och mammas sallad*

**34. HUSETS TALLRIK 289 kr**  
*ett kycklingfiléspett och ett lammkebabspett. Serveras med mammas salad, hoummos, aioli och klyftpotatis*

**36. GRILL LIBANESEN 429 kr**  
*kycklingfilé, lammkebab, oxfilé och grönsaker på spett. Serveras med tzatziki, babaghanouge, hoummos, aioli, marinerade grönsaker, klyftpotatis och tabbouli*

**38. GHANAM 399 kr**  
*grillad lammfilé. Serveras med aioli, mhamara, marinerade grönsaker, klyftpotatis och mammas sallad*

## Libanesisk Meza

**39. PAPPAS MEZA 289 kr**  
*suzjuk (välkryddad korv), falafel, hoummos, mhamara, tzatziki, vinbladsdolma, grillad halloumi, friterad calamari, mammas sallad och klyftpotatis*

**41. MEZA 399 kr/pers**  
*16 varma och kalla smårätter (minst 2 personer. även vegetarisk)*

**40. MEZA BRICKA - BELLEDI 289 kr**  
*liten baguette med (kycklingfilé, hemlagad aioli), liten baguette med (spenat, mozzarella, soltorkade tomater), spenatpirog, köttpirog, tzatziki, babaghanouge, hoummos, vinbladsdolma, marinerade grönsaker och tabbouli*

**42. MEZA GRILL 579 kr/pers**  
*16 varma och kalla smårätter med grillmix, kaffe och baklawa (minst 2 personer. även vegetarisk)*

## Vegetarisk meny

**43. FASOULIA ARIDA 179 kr *vegan***  
*böngryta med koriandersmak. Serveras i lergryta med ris*

**45. MAKLOUBI 249 kr**  
*grillad halloumi och falafel, aubergine, tomat, lök, kryddatris, cashewnötter, marinerade grönsaker, tzatziki och mammas sallad*

**47. PAPPAS MEZA 289 kr**  
*falafel, friterad ostrulle, spenatpirog, grillad halloumi, hoummos, mhamara, tzatziki, vinbladsdolma, mammas sallad och klyftpotatis*

**44. MAKHLOTA 179 kr *vegan***  
*orientalisk böngryta. Serveras i lergryta med burgull*

**46. ORIENTAL HALLOUMI 249 kr**  
*grillad halloumi med orientalisk sås. Serveras med burgull, tzatziki och mammas sallad*

**48. MEZA BRICKA - BELLEDI 289 kr**  
*liten baguette med (falafel, hemlagad aioli), liten baguette med (spenat, mozzarella, soltorkade tomater), spenatpirog, friterad ostrulle, vinbladsdolma, tzatziki, babaghanouge, hoummos, marinerade grönsaker och tabbouli*

**49. LIBANESISK HALLOUMI-BURGARE 199 kr**  
*Grillad halloumi med bröd, mozzarella, sallad, rödlök, orientalisk dressing och grillad tomat. Serveras med 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 60 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>	99 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>qatayefrånar fyllda med krämig ost, toppad med pistage och sockerlager</i>	179 kr
<b>55. Tin</b> <i>cognacflamberade fikon med pinjenötter och russin</i> <i>Serveras med grädde och vaniljglass</i>	199 kr
<b>56. Byblos</b> <i>libanesiskt kaffe, 4cl valfri sprit 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>	45 kr
<b>Lättöl 33cl</b>	45 kr
<b>Alkoholfri öl/cider 33cl</b>	59 kr
<b>Alkoholfri vin</b>	59 kr
<b>Alkoholfri cocktail</b>	99 kr

## Tilltugg

<b>Oliver/nötter</b>	79 kr
----------------------	-------

## Röda viner

**Husets röda** 79kr / 299kr

**Château Heritage Blend9** - 99kr / 389kr

*Cinsault, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Grenache, Tempranillo, Merlot, Cabernet Franc  
fruktig smak med inslag av plommon, kaffe, björnbär, svarta vinbär, tobak och peppar.*

**Domaine des Tourelles (Libanon)** 129kr / 499kr

*40% Syrah, 40% Cabernet sauvignon, 15% Cinsault, 5% Carignan.  
Fruktig och aromatisk med smak av röda och mörka bär, mineral och kryddor.*

**Vieilles Vignes Cinsault** 159kr / 599 kr

*smakrikt vin med inslag av röda och mörka bär, kryddor och örter. Mjuka och fina tanniner,  
bra syra med en fin rundhet i avslut.*

**Wardy Syrah** 199kr / 759kr

*Vinet har fått mogna på franska ekfat under 8 månader.*

*Fylligt vin med karaktär av mörka bär, kryddor, ekfat med lätt rökiga toner. Bra balans och koncentration,  
lång kryddig eftersmak.*

**Château Heritage** 199kr / 759kr

*Syrah 60%, Cabernet Sauvignon 40%  
Kryddigt, med inslag av torkade röda frukter och bär, örter från medelhavet, läder, kaffe och choklad*

## Vita viner

**Husets vita/rosé** 79kr / 299kr

**Domaine des Tourelles (Libanon)** 129kr / 499kr

*65% Viognier, 20% Chardonnay, 10% Obedei, 5% Muscat d'Alexandria.  
Frisk och blommig med karaktär av citrus, exotisk frukt och mineral.*

**Château Heritage Cuvée Saint Elie** 149kr / 549kr

*Chardonnay 80%, Obedy 20%  
Stor fyllig doft med exotiska frukt och melon.*

**Wardy Sauvignon blanc** 199kr / 759kr

*Friskt, torrt och aromatiskt med inslag av krusbär, svartvinbärsblad, citrus och äpplen.*

## Rosé viner

**Château Heritage Cuvée Saint Elie** 149kr / 549kr

*Utmärkt doft av röda frukter, godis, med mycket fina kryddor.*

**Prosecco** 99 kr / 559 kr

**Sangria** 110 kr glas/425 kr karaff

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

## Fatöl

Heineken	45 kr/25 cl	69 kr/40 cl
Krusovice Imperial	59 kr/30 cl	99 kr/50 cl

## Flasköl

Beirut 33cl pilsner 4.6% ( <i>libanon</i> )	79 kr
961 Pale Ale 6.2% ( <i>libanon</i> )	89 kr
Norrlands Guld Export 50cl ( <i>sverige</i> )	79 kr
Mariestads 50cl ( <i>sverige</i> )	89 kr
Schneider Weisse 50cl ( <i>Tyskland</i> )	109 kr
Sierra Nevada Pale Ale ( <i>USA</i> )	89 kr
Brutal Brewing Ipa 33cl ( <i>sverige</i> )	79 kr
Mellanöl 33cl	59 kr

## Cider

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

## Champagnedrinkar

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

**French 75** 199 kr  
*3cl Gin, Prosecco, citron, sockerlag*

## Cocktails

**Classic Drinks**  
4cl/199 kr 6cl/249 kr

**Les Cédres** 199 kr  
*3cl libanesisk gin, sprite, lime, färsk mynta*

## Kaffedrinkar

**Coffee Sickla** 199 kr  
*2cl Baileys, 2cl kahlua, espresso, grädde*

**Coffee Beirut** 199 kr  
*3cl Arak, libanesiskt kaffe, grädde, farinsocker, rivet citronskal*

## Sprit

**Arak**  
4cl / 129 kr

**Starksprit**  
från 28 kr/cl