



MENY



AVSMAKNINGSMENYER



FÖR MINST TVÅ PERSONER ELLER FLER
FOR TWO PEOPLE OR MORE

MENY CLASSIC

335:- / PERS.

15 olika kalla och varma meza rätter

15 different kinds of cold and warm meze-starters

MENY COMBO

395:- / PERS.

15 olika kalla och varma meza rätter

Grilltallrik

15 different kinds of cold and warm meze-starters

Barbequemix plate

MENY GRAND

425:- / PERS.

15 olika kalla och varma meza rätter

Grilltallrik

Libanesisk efterrätt

15 different kinds of cold and warm meze-starters

Barbequemix plate

Lebanese dessert

MENY VEGO

315:- / PERS.

15 olika kalla och varma vegetariska meza rätter

15 different kinds of cold and warm vegetarian meza-starters

MEZARÄTTERNA KOMBINERAS IHOP AV KÖKSCHEFEN
THE MEZA-STARTERS ARE SELECTED BY THE CHEF

MEZA

KALLA-COLD



HOUMMOS

Krämig röra på kikärter och sesampasta
Creamy mix of Chick peas

69:-

*Vegetarisk
Vegetarian*

BABA GHANOUJ

Krämig aubergineröra
Creamy mix of Aubergines

69:-

*Vegetarisk
Vegetarian*

LABNEH BELTOUM

Libanesisk yoghurt med vitlök och kryddor
Lebanese youghurt with garlic and herbes

75:-

*Vegetarisk
Vegetarian*

SHANKLISH

Kryddad ost med tomater och lök
Spiced cheese with tomatos and onion

75:-

*Lactovegetarisk
Lactovegetarian*

MAKDOUS BATINJAN

Små valnötsfyllda auberginer och inlagda grönsaker i citronvinäger
Small eggplants stuffed with walnuts and pickled vegetables in lemonvinegar

75:-

*Nötter! Vegetarisk
Nuts! Vegetarian*

MOUSAKAAT BATINJAN

Ungsbakad aubergin med tomatsås
Ovenbaked aubergine in tomatosause

75:-

*Vegetarisk
Vegetarian*

MHAMARA BELDJOZ

Stark valnötsröra med paprika, chili, ströbröd och olivolja
Hot mix of walnuts with peppers, breadcrumbs and olive oil

75:-

*Nötter! Vegetarisk
Nuts! Vegetarian*

BAMIE BELZEIT

Små okra i tomatsås
Small okras in tomato sauce

75:-

*Vegetarisk
Vegetarian*

ZEITOUN MOUTABBAL

Marinerade oliver med paprika och lök
Marinated olives with peppers and onion

69:-

MEZA

KALLA-COLD



WARAK INAB

Ris- och grönskaksfyllda vinblad med mynta, citron och olivolja°

Wineleaves stuffed with rice, vegetables, mint, lemon and oliveoil

69:-

*Vegetarisk
Vegetarian*

TARATOR DJEJ

Kycklingröra med saltgurka och sesampasta

Minced chicken mixture with saltpickled cucumber and sesame paste

75:-

BASTERMA

Kryddsaltad och torkad oxfile i tunna skivor

Spicysalted and dried fillet of beef, thin sliced

95:-

KEBBEH NAJJE

Råbiff av oxfile med bulgur och kryddor

Raw beef, finely minced raw fillet of beef with bulgur and herbs

125:-

ARDISHOKI

Kokt kronärtskocka i en citron- och vitlöksmarinad

Artichoke in a lemon and garlic marinade

79:-

TABBOULEH

Persiljesallad med tomat, lök, bulgur och citron

Parsley mixed with tomatoes, onions, bulgur and lemon

85:-

*Vegetarisk
Vegetarian*

FATTOUCH

Blandsallad med rostat libanesisk bröd

Mixed salad with toasted pieces of bread

85:-

*Vegetarisk
Vegetarian*

JEBNEH MEAZI OROKKA

Getost på en bädd av ruccolasallad, citron och lökdressing

Goats cheese on rucicola salad, lemon and onion dressing

89:-

*Lactovegetarisk
Lactovegetarian*

LIBANESISK SALLAD

Finhackad gurka, paprika, tomat och rödlök med en chili- och citronvinaigrett

Fine chopped cucumber, peppers, tomatoes, red onion with chili-and lemonvinaigrette

85:-

MEZA VARMA-HOT



BATATA BEL KEZBARA

Friterade potatisklyftor marinerade med citron och koriander

Deep fried potatoes marinated with lemon and coriander

69:-

*Vegetarisk
Vegetarian*

FOUL MODAMMAS

Kokta bondbönor marinerade i citron, olivolja och vitlök

Cooked large farm beans in lemon, olive oil and garlic

75:-

*Vegetarisk
Vegetarian*

HALLOUMI MESHWE

Grillad halloumiost

Grilled halloumi cheese

79:-

*Vegetarisk
Vegetarian*

FATAJER SBENIGH

Spenatpiroger

Spinach pirogues

79:-

*Vegetarisk
Vegetarian*

RAKKAKAT JEBNEH

Ostfyllda filodegsrullar

Crisprolls filled with cheese

75:-

*Lactovegetarisk
Lactovegetarian*

FALAFEL

Friterade bön- & kikärtsbollar

Deep fried bean- & chick pea balls

69:-

*Vegetarisk
Vegetarian*

SAMBOUSEK BELLAHME

Nötfärspiroger

Pirouges filled with minced beef

79:-

KEBBEH TRABOLSIH

Friterade bulgurbollar fyllda med lök och nötfärs

Deep fried bulgur wheat balls, filled with minced beef

79:-

JAWANEH MOUKLIEH

Stekta kycklingvingar marinerad i vitlöksås och koriander

Fried chicken wings, marinated with garlic and coriander

79:-



MEZA VARMA-HOT



JOWANEH MESHWE

Grillade kycklingvingar med vitlökskräm
Grilled chicken wings with garlic cream

79:-

DAVADEH

Stekta grodillår marinerade med vitlök, koriander och citronsaß
Fried frog legs marinated with garlic and coriander with lemon sause

119:-

SOJOK

Stekt, kryddad, tjock lammkorv med champinjoner och lök
Fried, spicy and thick sausage made of lamb with mushrooms an union

89:-

MAKANEK

Stekta små kryddade lammkorvar, marinerade med tomat persilja och vitlök
Fried small spicy sausage made of lamb, marinated in tomato, parsley and garlic

89:-

HOUMMOS BELLAHME

Stekt kryddad oxfilé på en bädd av kikärtsröra
Fried spicy fillet of beef, on a layer of chick-pea mix

89:-

LISANAT GHANAM

Kokt marinerad lammtunga med vitlökssås och tomat
Cooked marinated lambs tongue with garlic sause and tomatoes

115:-

SIMAR AL BAHER

Havets läckerheter marinerade med koriander och vitlök
Coriander and garlic marinated seafood

125:-

KRAJDES MOUKLI

Stekta jätteräkor marinerade med koriander och vitlök
Fried giant prawns marinated in coriander and garlic

119:-

SAFAD

Kokta blåa musslor i en citron- och vitlöksmarinad
Cooked mussels in a lemon and garlic marinade

119:-

CALAMARI LEBANES

Stekta marinerade calamari i en citron- och vitlöksmarinad
Fried calamari in a lemon and garlic marinade

109:-



DEJEJ

FÅGEL - POULTRY



DEJEJ BEL SOJOK

239:-

Grillad kycklingfilé med lammkorv serveras med klyftpotatis eller bulgur, grillad tomat, vitlökskräm, labneh-yoghurt och hoummos
Grilled fillet of chicken and lamb sausage served with potato wedges or bulgur, grilled tomato, garlic cream, labneh-yoghurt and hoummos

SHISH TAOUK

235:-

Kycklingspett serveras med klyftpotatis eller bulgur, grillad tomat, vitlökskräm, labneh-yoghurt och hoummos
Shish with chicken served with potato wedges or bulgur, grilled tomato, garlic cream, labneh-yoghurt and hoummos

SHAWARMA DEJEJ

225:-

Stekt strimlad och marinerad kycklingfilé serveras med klyftpotatis eller bulgur, grillad tomat, vitlökskräm, labneh-yoghurt och hoummos
Sliced, fried and marinated fillet of chicken served with potato wedges or bulgur, grilled tomato, garlic cream, labneh-yoghurt and hoummos



LAHME

KÖTT - MEAT



LAHME MESHWE

289:-

Grillad oxfilé serveras med klyftpotatis, hoummos, labneh-yoghurt och grillade grönsaker
Grilled fillet of beef served with potato wedges, hoummos, labneh-yoghurt and grilled vegetables

SHISH LAHME

285:-

Oxfilespett, serveras klyftpotatis, hoummos, labneh-yoghurt och grillade grönsaker
Skewer with beef served with potato wedges, hoummos labneh-yoghurt and grilled vegetables

FITILE GHANAM

295:-

Grillad lammfilé serveras med klyftpotatis, hoummos, labneh-yoghurt och grillade grönsaker
Grilled fillet of lamb served with potato wedges, hoummos labneh-yoghurt and grilled vegetables

SHISH KAFTA

239:-

Gillade lammfärsspett serveras med bulgur, hoummos, labneh-yoghurt och grillade grönsaker
Grilled skewer with minced meat of lamb, served with bulgur, hoummos, labneh-yoghurt and grilled vegetables



SAHEN MASHAWI

GRILLMIX - MIXED GRILL



GRILLMIX FÖR MINST TVÅ PERSONER 319:-/PERS

MIXED GRILL FOR TWO PERSONS OR MORE

Oxfile, lammfile och kycklingfile serveras med klyftpotatis marinerade med citron och koriander

Fillet of beef, fillet of lamb and fillet of chicken served with potatoes marinated with lemon and coriander



DESSERT



KASTER

Libanesisk choklad- och vaniljpudding
Lebanese chocolate- and vanilla pudding

79:-

ASHTA

Libanesisk gräddkräm med honung och pistagenötter
Lebanese cream with honey and pistachios

79:-

BAKLAWA

Libanesisk bakelse, serveras med vispgrädde
Lebanese pastry, served with whipped cream

79:-

KATAJEF

Libanesiska pankakspättar fyllda med vaniljkräm och pistagenötter, serveras med sockerlag
Lebanese pancakes filled with vanilla cream and pistachios, served with syrup

79:-

HUSETS SORBÉER

Two friska sorbées, toppade med färska jordgubbar
Two fresh sorbet, topped with fresh strawberries

79:-



KAHWA



KAFFE - COFFEE

LIBANESISKT KAFFE 35:-

Serveras på traditionellt vis

Lebanese Coffee served in the traditional way

KAFFE 28:-

Coffee

ESPRESSO

Enkel *Single* 28:-

Dubbel *Dubble* 35:-

CAPPUCCINO 35:-

CAFFE LATTE 35:-



CHAI - TE - TEA



VITT TE 28:-

Hett vatten, rosenvatten och citron, bra för matsmältningen

White tea hot water, rosewater and lemon, good for your digestion

LIBANESISKT MYNTA TE 35:-

Lebanese Tea of Mintleaves

TE 35:-

Grönt/rött/svart - i olika smaker

Green/red/black - in different flavors