

Ausmakningsmenyer

För minst två personer eller fler
For two people or more

MENY CLASSIC

360:-/pers

15 olika kalla och varma meza rätter
15 different kinds of cold and warm meze starters

MENY COMBO

435:-/pers

15 olika kalla och varma meza rätter
Grilltallrik
15 different kinds of cold and warm meze starters
Barbeque mix plate

MENY GRAND

465:-/pers

15 olika kalla och varma meza rätter
Grilltallrik
Libanesisk efterrätt
15 different kinds of cold and warm meze starters
Barbeque mix plate
Lebanese dessert

MENY VEGO

330:-/pers

15 olika kalla och varma vegetariska meza rätter
15 different kinds of cold and warm vegetarian meze starters

Mezarätterna kombineras ihop av kökschefen
The Meze-starters are selected by the chef



ALLERGI? FRÅGA DIN KYPARE VAD MATEN INNEHÅLLER.

Meza

KALLA / COLD

HOUMMOS

Krämig röra på kikärtor och sesampasta
Creamy mix of Chick peas and sesame paste

82:-
Vegetarisk
Vegetarian

BABA GHANOUJ

Krämig aubergineröra
Creamy mix of aubergines

82:-
Vegetarisk
Vegetarian

LABNEH BELTOUM

Libanesisk yoghurt med vitlök och kryddor
Lebanese yoghurt with garlic and herbs

79:-
Vegetarisk
Vegetarian

SHANKLISH

Kryddad ost med tomat och lök
Spiced cheese with tomatoes and onion

85:-
Laktos, vegetarisk
Lactose, Vegetarian

MAKDOUS BATINJAN

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

79:-
Nötter! Vegetarisk
Nuts! Vegetarian

MOUSAKAAT BATINJAN

Ugnsbakad aubergin med tomatås
Ovenbaked aubergine in tomato sauce

79:-
Vegetarisk
Vegetarian

MHAMARA BELDJOS

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

82:-
Nötter! Vegetarisk
Nuts! Vegetarian

ZEITOUN MOUTABBAL

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

75:-



ALLERGI? FRÅGA DIN KYPARE VAD MATEN INNEHÅLLER.

Meza

KALLA / COLD

WARAK INAB

85:-

Ris- och grönsaksfyllda vinblad med mynta, citron och olivolja

Vegetarisk

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

Vegetarian

TARATOR DJEJ

79:-

Kycklingröra med saltgurka och sesampasta

Minced chicken mixture with salt pickled cucumber and sesame paste

BASTERMA

105:-

Kryddsaltad och torkad oxfilé i tunna skivor

Spicy salted and dried fillet of beef, thin sliced

KEBBEH NAJJE

150:-

Råbiff av oxrulle med bulgur och kryddor

Raw beef, finely minced roll of beef with bulgur and herbs

TABBOULEH

89:-

Persiljesallad med tomat, lök, bulgur och citron

Vegetarisk

Parsley mixed with tomatoes, onions, bulgur and lemon

Vegetarian

FATTOUCH

89:-

Blandsallad med rostat libanesiskt bröd

Vegetarisk

Mixed salad with toasted pieces of bread

Vegetarian

JEBNEH MEAZI ORIKKA

110:-

Friterad getost på ruccolabädd, toppad med honung och granatäpple

Laktos, Vegetarisk

Goat cheese on ruccola salad with honey and pomegranate

Lactose, Vegetarian

LIBANES SALLAD

89:-

Finhackad gurka, paprika, tomat och rödlök meden chili- och citronvinägrett

Fine chopped cucumber, tomatoes and red onion with chili and lemon vinaigrette

HALLOUMI SALLAD

120:-

Halloumi, ruccolasallad, tomat, citron, rostade valnötter, toppad med honung

Halloumi, ruccola, tomatoes, lemon, roasted walnuts and topped with honey

ALLERGI? FRÅGA DIN KYPARE VAD MATEN INNEHÅLLER.

Meza

VARMA / HÖT

BATATA HARRA

Marinerade potatisklyftor i citron, chili och vitlök
Marinated potatoes in lemon, chili and garlic

79:-
Vegetarisk
Vegetarian

FOUL MÖDAMMAS

Kokta bondbönor marinerade i citron, olivolja och vitlök
Boiled large farm beans in lemon, olive oil and garlic

75:-
Vegetarisk
Vegetarian

HALLOUMI MESHWE

Grillad halloumiost
Grilled halloumi cheese

85:-
Vegetarisk
Vegetarian

FATAJER SBENIGH

Spenatpiroger
Spinach pirogues

89:-
Vegetarisk
Vegetarian

RAKKAKAT JEBNEH

Ostfyllda filodegsrullar
Crisprolls filled with cheese

79:-
Laktos, Vegetarisk
Lactose, Vegetarian

FALAFEL

Friterade bön- och kikärtsbollar
Deep fried bean and chick pea balls

75:-
Vegetarisk
Vegetarian

SAMBOESEK BELLAHME

Nötfärspiroger
Pirogues filled with minced beef

85:-

KEBBEH TRABÖLSIEH

Friterade bulgurbollar fyllda med lök och nötfärs
Deep fried bulgur wheat balls, filled with minced beef

85:-

JAWANEH MOUKLIEH

Stekta kycklingvingar marinerade i vitlökssås och koriander
Fried chicken wings, marinated in garlic sauce and coriander

79:-

ARDISHOKI

Kokt kronärtskocka i en citron- och vitlöksmarinad
Artichoke in a lemon and garlic marinade

95:-

ALLERGI? FRÅGA DIN KYPARE VAD MATEN INNEHÅLLER.

Meza

VARMA / HÖT

JOWANEH MESHWE

79:-

Grillade kycklingvingar med vitlökscreme
Grilled chicken wings with garlic creme

DAVADEH

130:-

Stekta grodlår marinerade i vitlök, koriander och citronsås
Fried frog legs, marinated in garlic, coriander and lemon sauce

SOJOK

89:-

Stekt kryddad tjock lammkorv med grillade grönsaker
Fried spicy and thick lamb sausage with grilled vegetables

MAKANEK

119:-

Stekta små kryddade lammkorvar marinerade i tomat, persilja och vitlök
Fried small spicy lamb sausages, marinated in tomato, parsley and garlic

HOUMMO'S BELLAMEH

105:-

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

LISANAT GHANAM

119:-

Kokt marinerad lammtunga med vitlökssås och tomater
Cocked marinated lambs tongue with garlic sauce and totatoes

SIMAR AL BAHAR

129:-

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

KRAJDES MOUKLI

125:-

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

SAFAD

119:-

Blåmusslor kokta med vtlök, vitt vin, grädde och örter
Blue mussels cocked with garlic, white wine, cream and herbs

CALAMARI

110:-

Friterad calamari, serveras med vitlökscreme
Fried calamari served with garlic creme

ALLERGI? FRÅGA DIN KYPARE VAD MATEN INNEHÅLLER.

Dehej

FÅGEL / POULTRY

DEJEJ BEL SÖJÖK 245:-

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

SHISH TAÖUK 239:-

Kycklingspett serveras med klyftpotatis eller bulgur, grillad tomat, vitlökscreme och hoummos
Shish with chicken served with potato wedges or bulgur, grilled tomato, garlic creme and hoummos

SHAWARMA DEJEJ 235:-

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

Lahme

KOTT / MEAT

LAHME MESHWE 305:-

Grillad oxfilé serveras med klyftpotatis, hoummos, vitlökscreme och grillade grönsaker
Grilled fillet of beef served with potato wedges, hoummos, garlic creme and grilled vegetables

SHISH LAHME 295:-

Oxfiléspett serveras med klyftpotatis, hoummos, vitlökscreme och grillade grönsaker
Skewer with beef served with potato wedges, hoummos, garlic creme and grilled vegetables

FILE GHANAM 320:-

Grillad lammfilé serveras med klyftpotatis, hoummos, vitlökscreme och grillade grönsaker
Grilled fillet of lamb served with potato wedges, hoummos, garlic creme and grilled vegetables

SHISH KAFTA 245:-

Grillat lammfärsspett serveras med bulgur, hoummos, vitlökscreme och grillade grönsaker
Grilled skewer with minced meat of lamb served with bulgur, hoummos, garlic creme and grilled vegetables



Sahen Mashawi

GRILLMIX / MIXED GRILL

GRILLMIX FÖR MINST TVÅ PERSONER

345:-/pers

MIXED GRILL FOR TWO PERSONS OR MORE

Oxfile, lammfile och kycklingfile serveras med klyftpotatis, marinerad med citron och koriander
Fillet of beef, lamb and chicken served with potatoes, marinated in lemon and coriander

GRILLADE JÄTTERÄKOR

265:-

GRILLED GIANT PRAWNS

Kryddade och marinerade jätteräkor serveras med ris, vitlökscreme och grillade grönsaker

Seasoned marinated giant prawns served with rice and grilled vegetables

GRILLADE LAMMRACKS

325:-

GRILLED LAMB RACKS

Serveras med klyftpotatis, vitlökscreme och grillade grönsaker

Served with potato wedges, garlic creme and grilled vegetables



ALLERGI? FRÅGA DIN KYPARE VAD MATEN INNEHÅLLER.



Dessert

KNAFE	135:-
Smördegshakelse med ost serveras med libanesisk gräddcreme <i>Puff pastry with cheese served with Lebanese cream</i>	
AHSTA	90:-
Libanesisk gräddcreme toppad med honung och pistagenötter <i>Lebanese cream tossed with honey and pistachios</i>	
BAKLAVA	95:-
Libanesisk bakelse, serveras med libanesisk gräddcreme <i>Lebanese pastry, served with Lebanese cream</i>	
CHOKLADFONDANT	119:-
Serveras med en kula vaniljglass (15-20 minuter) <i>Served with a scoop of vanilla ice cream (15-20 minutes)</i>	
VANILJGLASS	90:-
Serveras med säsongens frukter <i>Vanilla ice cream with fruits of the season</i>	
FRUKTTALLRIK	155:-
Säsongens frukter <i>Fruits of the season</i>	

Kahwa / Kaffe / Coffee

LIBANESISKT KAFFE	40:-
Serveras på traditionellt vis <i>Lebanese coffee served in the traditional way</i>	
KAFFE	37:-
<i>Coffee</i>	
ESPRESSO	37:-/40:-
Enkel/dubbel <i>Single/Double</i>	
CAPPUCINO	40:-
CAFFE LATTE	40:-

Chai / Te / Tea

VITT TE	35:-
Hett vatten, rosenvatten och citron, bra för matsmältningen <i>White tea, hot water, rose water and lemon, good for your digestion</i>	
LIBANESISKT MYNTA TE	40:-
<i>Lebanese tea of mint leaves</i>	
TE	35:-

ALLERGI? FRÅGA DIN KYPARE VAD MATEN INNEHÅLLER.