

Assmakningsmenyer

För minst två personer eller fler
For two people or more

MENY CLASSIC

385:-/pers

15 olika kalla och varma meza rätter

15 different kinds of cold and warm meze starters

MENY COMBO

465:-/pers

15 olika kalla och varma meza rätter

Grilltallrik

15 different kinds of cold and warm meze starters

Barbeque mix plate

MENY GRAND

495:-/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

350:-/pers

15 olika kalla och varma vegetariska meza rätter

15 different kinds of cold and warm vegetarian meze starters

MENY GREEN

195:-/2 pers

Säsongens grillade grönsaker

Grilled vegetables of the season

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



ALLERGI? FRÅGA DIN KYPARE VAD MATEN INNEHÅLLER.



KALLA / COLD

HOUMMOS

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

85:-
Vegetarisk
Vegetarian

BABA GHANOUJ

Krämig aubergineröra
Creamy mix of aubergines

85:-
Vegetarisk
Vegetarian

LABNEH BELTOUM

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

82:-
Vegetarisk
Vegetarian

SHANKLISH

Kryddad ost med tomater 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

82:-
Vegetarisk
Vegetarian

MHAMARA BELDJOS

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

85:-
Nötter! Vegetarisk
Nuts! Vegetarian

WARAK INAB

Ris- och grönsaksfyllda vinblad med
mynta, citron och olivolja
*Wineleaves stuffed with rice, vegetables,
mint, lemon and oliveoil*

85:-
Vegetarisk
Vegetarian





KALLA / CÖLD

TARATOR DJEJ 82:-

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

Parsley mixed with tomatoes, onions, bulgur and lemon

Vegetarisk
Vegetarian

FATTOUCH 89:-

Blandsallad med rostat libanesiskt bröd

Mixed salad with toasted pieces of bread

Vegetarisk
Vegetarian

JEBNEH MEAZI ORIKKA 115:-

Friterad getost på ruccolabädd, toppad med honung
och granatäpple

Goat cheese on rucicola salad with honey and pomegranate

Laktos, Vegetarisk
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, rucicola, tomatoes, lemon, roasted walnuts and topped
with honey*



VARMA / HOT

BATATA HARRA

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

79:-

Vegetarisk
Vegetarian

FOUL MODAMMAS

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 filodegrullar
Crisprolls filled with cheese

82:-

Laktos, Vegetarisk
Lactose, Vegetarian

FALAFEL

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

79:-

Vegetarisk
Vegetarian

SAMBOESEK BELLAHME

Nötfärspiroger
Pirogues filled with minced beef

85:-

KEBBEH TRABOLSIEH

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:-



VARMA / HOT

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

HOUMMOS 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 potatoes

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 vitlök, 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

Debej

FÅGEL / POULTRY

DEJEJ BEL SOJOK

255:-

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 TAOUK

250:-

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

250:-

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

KÖTT / MEAT

LAHME MESHWE

325:-

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

315:-

Oxfilespett serveras med klyftpotatis, hoummos, vitlökscreme och grillade grönsaker

Skewer with beef served with potato wedges, hoummos, garlic creme and grilled vegetables

GRILLADE LAMMRACKS

335:-

Serveras med klyftpotatis, vitlökscreme och grillade grönsaker

Grilled lamb racks served with potato wedges, garlic creme and grilled vegetables

SHISH KAFTA

255:-

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



Saben Marshawi

GRILLMIX / MIXED GRILL

GRILLMIX FÖR MINST TVÅ PERSONER*

385:-/pers

MIXED GRILL FOR TWO PERSONS OR MORE

Oxfilé, lammracks och kycklingfilé, serveras med hommous, tabbouleh, mhamara och labneh

Lamb racks, fillet of beef and chicken served with hommous, tabbouleh, mhamara and labneh

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

EXTRAS

Extra lammrack

80:-/bit

Extra spett med räkor

140:-

Extra lamb rack

80 sek/piece

Extra skewer with prawns

140 sek



ALLERGI? FRÅGA DIN KYPARE VAD MATEN INNEHÅLLER.



Dessert

KNAFE 135:-

Smördegssbakelse med ost serveras med libanesisk gräddcreme
Puff pastry with cheese served with Lebanese cream

AHSTA 95:-

Libanesisk gräddcreme toppad med honung och pistagenötter
Lebanese cream tossed with honey and pistachios

BAKLAVA 95:-

Libanesisk bakelse, serveras med libanesisk gräddcreme
Lebanese pastry, served with Lebanese cream

CHOKLADFONDANT 119:-

Serveras med en kula vaniljglass (10-15 minuter)
Served with a scoop of vanilla ice cream (15-20 minutes)

VANILJGLASS 95:-

Serveras med säsongens frukter
Vanilla ice cream with fruits of the season

Kahwa · Kaffe · Coffee

LIBANESISKT KAFFE 40:-

Serveras på traditionellt vis
Lebanese coffee served in the traditional way

KAFFE 37:-

Coffee

ESPRESSO 37:-/40:-

Enkel/dubbel
Single/Double

CAPPUCINO 40:-

CAFFE LATTE 40:-

Chai · Te · Tea

VITT TE 35:-

Hett vatten, rosenvatten och citron, bra för matsmältningen
White tea, hot water, rose water and lemon, good for your digestion

LIBANESISKT MYNTA TE 40:-

Lebanese tea of mint leaves

TE 35:-