

Assmakningsmenyer

För minst två personer eller fler
For two people or more

MENY CLASSIC

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

415:-/pers

MENY COMBO

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

495:-/pers

MENY GRAND

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

545:-/pers

MENY VEGO

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

375:-/pers

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

95:-
Vegetarisk
Vegetarian

BABA GHANOUJ

Krämig aubergineröra
Creamy mix of aubergines

95:-
Vegetarisk
Vegetarian

LABNEH BELTOUM

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

95:-
Vegetarisk
Vegetarian

SHANKLISH

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

95:-
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*

90:-
Nötter! Vegetarisk
Nuts! Vegetarian

MOUSAKAAT BATINJAN

Ugnsbakad aubergin med tomatsås
Ovenbaked aubergine in tomato sauce

95:-
Vegetarisk
Vegetarian

MHAMARA BELDJOS

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

95:-
Nötter! Vegetarisk
Nuts! Vegetarian

WARAK INAB

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

95:-
Vegetarisk
Vegetarian





KALLA / CÖLD

TARATOR DJEJ	95:-
Kycklingröra med saltgurka och sesampasta <i>Minced chicken mixture with salt pickled cucumber and sesame paste</i>	
BASTERMA	105:-
Kryddsaltad och torkad oxfilé i tunna skivor <i>Spicy salted and dried fillet of beef, thin sliced</i>	
KEBBEH NAJJE	165:-
Råbiff av oxrulle med bulgur och kryddor <i>Raw beef, finely minced roll of beef with bulgur and herbs</i>	
TABBOULEH	95:-
Persiljesallad med tomat, lök, bulgur och citron <i>Parsley mixed with tomatoes, onions, bulgur and lemon</i>	Vegetarisk Vegetarian
FATTOUCH	95:-
Blandsallad med rostat libanesiskt bröd <i>Mixed salad with toasted pieces of bread</i>	Vegetarisk Vegetarian
LIBANES SALLAD	95:-
Finhackad gurka, paprika, tomat och rödlök meden chili- och citronvinägrett <i>Fine chopped cucumber, tomatoes and red onion with chili and lemon vinaigrette</i>	
HALLOUMI SALLAD	125:-
Halloumi, ruccolasallad, tomat, citron, rostade valnötter, toppad med honung <i>Halloumi, ruccola, tomatoes, lemon, roasted walnuts and topped with honey</i>	



VARMA / HOT

JEBNEH MEAZI ORIKKA

120:-

Friterad getost på ruccolabädd, toppad med honung och granatäpple

Goat cheese on rucicola salad with honey and pomegranate

Laktos, Vegetarisk

Lactose, Vegetarian

BATATA HARRA

90:-

Marinerade potatisklyftor i citron, chili och vitlök

Marinated potatoes in lemon, chili and garlic

Vegetarisk

Vegetarian

FOUL MODAMMAS

90:-

Kokta bondböner marinerade i citron, olivolja och vitlök

Boiled large farm beans in lemon, olive oil and garlic

Vegetarisk

Vegetarian

HALLOUMI MESHWE

95:-

Grillad halloumiost

Grilled halloumi cheese

Vegetarisk

Vegetarian

FATAJER SBENIGH

95:-

Spenatpiroger

Spinach pirogues

Vegetarisk

Vegetarian

RAKKAKAT JEBNEH

95:-

Ostfyllda filodegstrullar

Crisprolls filled with cheese

Laktos, Vegetarisk

Lactose, Vegetarian

FALAFEL

90:-

Friterade bön- och kikärtsbollar

Deep fried bean and chick pea balls

Vegetarisk

Vegetarian

SAMBOESEK BELLAHME

95:-

Nötfärspiroger

Pirogues filled with minced beef

KEBBEH TRABOLSIEH

95:-

Friterade bulgurbollar fyllda med lök och nötfärs

Deep fried bulgur wheat balls, filled with minced beef

JAWANEH MOUKLIEH

90:-

Stekta kycklingvingar marinerade i vitlökssås och koriander

Fried chicken wings, marinated in garlic sauce and coriander



VARMA / HOT

ARDISHOKI	95:-
Kokt kronärtskocka i en citron- och vitlöksmarinad <i>Artichoke in a lemon and garlic marinade</i>	
JAWANEH MESHWE	90:-
Grillade kycklingvingar med vitlökscreme <i>Grilled chicken wings with garlic creme</i>	
SOJOK	95:-
Stekt kryddad tjock lammkorv med grillade grönsaker <i>Fried spicy and thick lamb sausage with grilled vegetables</i>	
MAKANEK	119:-
Stekta små kryddade lammkorvar marinerade i tomat, persilja och vitlök <i>Fried small spicy lamb sausages, marinated in tomato, parsley and garlic</i>	
HOUMMOS BELLAMEH	105:-
Stekt kryddad oxfilé på en bädd av kikärtsröra <i>Fried spicy filet of beef, on a layer of chick pea mix</i>	
LISANAT GHANAM	119:-
Kokt marinerad lammtunga med vitlökssås och tomater <i>Cocked marinated lambs tongue with garlic sauce and tomatoes</i>	
SIMAR AL BAHER	129:-
Havets läckerheter marinerade i koriander och vitlök <i>Coriander and garlic marinated seafood</i>	
KRAJDES MOUKLI	125:-
Stekta jätteräkor marinerade i koriander och vitlök <i>Fried giant prawns marinated in coriander and garlic</i>	
SAFAD	119:-
Blåmusslor kokta med vitlök, vitt vin, grädde och örter <i>Blue mussels cocked with garlic, white wine, cream and herbs</i>	
CALAMARI	110:-
Friterad calamari, serveras med vitlökscreme <i>Fried calamari served with garlic creme</i>	

ALLERGI? FRÅGA DIN KYPARE VAD MATEN INNEHÅLLER.

Debej

FÅGEL / POULTRY

DEJEJ BEL SOJOK

265:-

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

265:-

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

265:-

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

350:-

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

350:-

Oxfilespett serveras med klyftpotatis, hoummos, vitlökscreme och grillade grönsaker

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

GRILLADE LAMMRACKS

365:-

Serveras med klyftpotatis, vitlökscreme och grillade grönsaker

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

SHISH KAFTA

275:-

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 Mashawi

GRILLMIX / MIXED GRILL

GRILLMIX FÖR MINST TVÅ PERSONER*

395:-/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

275:-

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

95:-/bit

Extra spett med räkor

150:-

Extra lamb rack

85 sek/piece

Extra skewer with prawns

150 sek



ALLERGI? FRÅGA DIN KYPARE VAD MATEN INNEHÅLLER.



Dessert

KNAFE 140:-

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 105:-

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 (10-15 minutes)

VANILJGLASS 95:-

Serveras med bär
Vanilla ice cream with berries

Kabwa · 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:-