

# 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*

440:-/pers

## MENY COMBO

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

525:-/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*

575:-/pers

## MENY VEGO

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

395:-/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*

95:-  
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*





KALLA / CÖLD

<b>WARAK INAB</b>	95:-
Ris- och grönsaksfyllda vinblad med mynta, citron och olivolja	Vegetarisk
<i>Wineleaves stuffed with rice, vegetables, mint, lemon and oliveoil</i>	Vegetarian
<b>TARATOR DJEJ</b>	95:-
Kycklingröra med saltgurka och sesampasta	
<i>Minced chicken mixture with salt pickled cucumber and sesame paste</i>	
<b>BASTERMA</b>	105:-
Kryddsaltad och torkad oxfilé i tunna skivor	
<i>Spicy salted and dried fillet of beef, thin sliced</i>	
<b>KEBBEH NAJJE</b>	195:-
Råbiff av oxrulle med bulgur och kryddor	
<i>Raw beef, finely minced roll of beef with bulgur and herbs</i>	
<b>TABBOULEH</b>	95:-
Persiljesallad med tomat, lök, bulgur och citron	Vegetarisk
<i>Parsley mixed with tomatoes, onions, bulgur and lemon</i>	Vegetarian
<b>FATTOUCH</b>	95:-
Blandsallad med rostat libanesiskt bröd	Vegetarisk
<i>Mixed salad with toasted pieces of bread</i>	Vegetarian
<b>HALLOUMI SALLAD</b>	125:-
Halloumi, ruccolasallad, tomat, citron, rostade valnötter, toppad med honung	
<i>Halloumi, rucicola, 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*

Laktos, Vegetarisk  
*Lactose, Vegetarian*

### RAKKAKAT JEBNEH

95:-

Ostfyllda filodegsrullar

*Crisprolls filled with cheese*

Laktos, Vegetarisk  
*Lactose, Vegetarian*

### FALAFEL

95:-

Friterade bön- och kikärtsbollar

*Deep fried bean and chick pea balls*

Vegetarisk  
*Vegetarian*

### SAMBOESEK BELLAHME

95:-

Nötfärspiroger

*Pirogues filled with minced beef*

Laktose  
*Lactose*

### KEBBEH TRABOLSIEH

95:-

Friterade bulgurbollar fyllda med lök och nötfärs

*Deep fried bulgur wheat balls, filled with minced beef*

### JAWANEH MOUKLIEH

95:-

Stekta kycklingvingar marinerade i vitlökssås och koriander

*Fried chicken wings, marinated in garlic sauce and coriander*



VARMA / HOT

<b>ARDISHOKI</b>	105:-
Kokt kronärtskocka i en citron- och vitlöksmarinad <i>Artichoke in a lemon and garlic marinade</i>	
<b>JAWANEH MESHWE</b>	95:-
Grillade kycklingvingar med vitlökscreme <i>Grilled chicken wings with garlic creme</i>	
<b>SOJOK</b>	95:-
Stekt kryddad tjock lammkorv med grillade grönsaker <i>Fried spicy and thick lamb sausage with grilled vegetables</i>	
<b>MAKANEK</b>	119:-
Stekta små kryddade lammkorvar marinerade i tomat, persilja och vitlök <i>Fried small spicy lamb sausages, marinated in tomato, parsley and garlic</i>	
<b>HOUMMOS BELLAMEH</b>	120:-
Stekt kryddad oxfilé på en bädd av kikärtsröra <i>Fried spicy filet of beef, on a layer of chick pea mix</i>	
<b>LISANAT GHANAM</b>	119:-
Kokt marinerad lammtunga med vitlökssås och tomater <i>Cocked marinated lambs tongue with garlic sauce and tomatoes</i>	
<b>SIMAR AL BAHER</b>	129:-
Havets läckerheter marinerade i koriander och vitlök <i>Coriander and garlic marinated seafood</i>	
<b>KRAJDES MOUKLI</b>	135:-
Stekta jätteräkor marinerade i koriander och vitlök <i>Fried giant prawns marinated in coriander and garlic</i>	
<b>SAFAD</b>	119:-
Blåmusslor kokta med vitlök, vitt vin, grädde och örter <i>Blue mussels cocked with garlic, white wine, cream and herbs</i>	
<b>CALAMARI</b>	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

275:-

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

275:-

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

275:-

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

375:-

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

365:-

Oxfilespett serveras med klyftpotatis, hoummos, vitlökscreme och grillade grönsaker

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

### GRILLADE LAMMRACKS

375:-

Serveras med klyftpotatis, vitlökscreme och grillade grönsaker

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

### SHISH KAFTA

285:-

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\*

425:-/pers

## MIXED GRILL FOR TWO PERSONS OR MORE

Oxfile, lammracks och kycklingfile, serveras med hommous, tabbouleh, mhamara och labneh

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

## GRILLADE JÄTTERÄKOR

295:-

## 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

105:-/bit

Extra spett med räkor

155:-

*Extra lamb rack*

105 sek/piece

*Extra skewer with prawns*

155 sek



ALLERGI? FRÅGA DIN KYPARE VAD MATEN INNEHÅLLER.







# Dessert

**KNAFE** 145:-

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

**AHSTA** 105:-

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

**BAKLAVA** 115:-

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

**CHOKLADFONDANT** 125:-

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

**VANILJGLASS** 105:-

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:-