

Assmakningsmenyer

För minst två personer eller fler
For two people or more

MENY CLASSIC

15 olika kalla och varma meza rätter
15 different cold and hot meza dishes

445:-/pers

MENY COMBO

15 olika kalla och varma meza rätter
Grilltallrik
15 different cold and hot meza dishes
Barbeque mix plate

545:-/pers

MENY GRAND

15 olika kalla och varma meza rätter
Grilltallrik
Libanesisk efterrätt
15 different cold and hot meza dishes
Barbeque mix plate
Lebanese dessert

595:-/pers

MENY VEGO

15 olika kalla och varma vegetariska meza rätter
15 different cold and hot vegetarian meza dishes

415:-/pers

Mezarätterna kombineras ihop av kökschefen
The meza dishes are carefully selected by the chef



ALLERGI? FRÅGA DIN KYPARE VAD MATEN INNEHÅLLER.



KALLA / COLD

HOUMMOS

Krämig röra på kikärter 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



ALLERGI? FRÅGA DIN KYPARE VAD MATEN INNEHÅLLER.



KALLA / COLD

| | |
|--|--------------------------|
| WARAK INAB | 95:- |
| Ris- och grönsaksfyllda vinblad med mynta, citron och olivolja Wineleafs stuffed with rice, vegetables, mint, lemon and oliveoil | Vegetarisk Vegetarian |
| TARATOR DJEJ | 95:- |
| 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 in thin slices | |
| KEBBEH NAJJE | 215:- |
| Råbiff av oxrulle med bulgur och kryddor Raw minced roll of beef with bulgur and herbs | |
| TABBOULEH | 95:- |
| Persiljesallad med tomat, lök, bulgur och citron Parsley mixed with tomatoes, onions, bulgur and lemon | Vegetarisk Vegetarian |
| FATTOUCH | 95:- |
| Blandsallad med rostat libanesiskt bröd Mixed salad with toasted pieces of bread | Vegetarisk Vegetarian |
| HALLOUMI SALLAD | 125:- |
| Halloumi, ruccolasallad, tomat, citron, rostade valnötter, toppad med honung Halloumi, rucola, tomatoes, lemon, roasted walnuts and topped with honey | |

ALLERGI? FRÅGA DIN KYPARE VAD MATEN INNEHÅLLER.



VARMA / HOT

JEBNEH MEAZI ORIKKA

Friterad getost på ruccolabädd, toppad med honung och granatäpple

Goat cheese on rucicola salad with honey and pomegranate

125:-

Laktos, Vegetarisk
Lactose, Vegetarian

BATATA HARRA

Marinerade potatisklyftor i citron, chili och vitlök

Marinated potatoes in lemon, chili and garlic

90:-

Vegetarisk
Vegetarian

FOUL MODAMMAS

Kokta bondböner marinerade i citron, olivolja och vitlök

Boiled large farm beans in lemon, olive oil and garlic

90:-

Vegetarisk
Vegetarian

HALLOUMI MESHWE

Grillad halloumiost

Grilled halloumi cheese

95:-

Vegetarisk
Vegetarian

FATAJER SBENIGH

Spenatpiroger

Spinach pirogues

95:-

Laktos, Vegetarisk
Lactose, Vegetarian

RAKKAKAT JEBNEH

Ostfyllda filodegsrullar

Crisprolls filled with cheese

95:-

Laktos, Vegetarisk
Lactose, Vegetarian

FALAFEL

Friterade bön- och kikärtsbollar

Deep fried bean and chick pea balls

95:-

Vegetarisk
Vegetarian

SAMBOESEK BELLAHME

Nötfärspiroger

Pirogues filled with minced beef

98:-

Laktose
Lactose

KEBBEH TRABOLSIEH

Friterade bulgurbollar fyllda med lök och nötfärs

Deep fried bulgur wheat balls, filled with minced beef

98:-

JAWANEH MOUKLIEH

Stekta kycklingvingar marinerade i vitlökssås och koriander

Fried chicken wings, marinated in garlic sauce and coriander

95:-



VARMA / HOT

| | |
|--|-------|
| ARDISHOKI | 105:- |
| Kokt kronärtskocka i en citron- och vitlöksmarinad Boiled artichoke in a lemon and garlic marinade | |
| JAWANEH MESHWE | 95:- |
| Grillade kycklingvingar med vitlökscreme Grilled chicken wings with garlic creme | |
| SOJOK | 95:- |
| Ugnsbakad kryddad bondkorv med grillade grönsaker Oven baked spicy and thick 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 | 120:- |
| 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 Boiled marinated lambs tongue with garlic sauce and tomatoes | |
| SIMAR AL BAHER | 129:- |
| Havets läckerheter marinerade i koriander och vitlök Coriander and garlic marinated seafood | |
| KRAJDES MOUKLI | 135:- |
| 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 cooked with garlic, white wine, cream and herbs | |
| CALAMARI | 110:- |
| Friterad calamari, serveras med vitlökscreme Deep fried calamari served with garlic creme | |



FÅGEL / POULTRY

DEJEJ BEL SOJOK

280:-

Grillad kycklingfilé och bondkorv serveras med klyftpotatis eller bulgur, grillad tomat, vitlökscreme och hoummos
Grilled fillet of chicken and 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



KÖTT / MEAT

LAHME MESHWE

395:-

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

385:-

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

GRILLADE LAMMRACKS

395:-

Serveras med klyftpotatis, vitlökscreme och grillade grönsaker
Grilled lamb racks served with potato wedges, garlic creme and grilled vegetables

SHISH KAFTA

295:-

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*

445:-/pers

MIXED GRILL

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

315:-

GRILLED TIGER PRAWNS

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

Seasoned marinated tiger prawns served with rice and grilled vegetables

EXTRAS

Extra lammrack

115:-/bit

Extra spett med räkor

170:-

Extra lamb rack

115 sek/piece

Extra skewer with prawns

170 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) Chocolat fondant 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:- |