# Lunch

## KÖTT

**SHISH TAOUK** 185 :-
Kycklingspett, serveras med klyftpotatis, vitlökskräm och hommus.

**SHISH KAFTA** G 185 :-
Grillade lammfärsspett, serveras med bulgur, vitlökskräm och hommus.

**SHISH LAHME** G 275 :-
Oxfiléspett, serveras med klyftpotatis, vitlökskräm och hommus.

**LIBANESISK KEBAB** G/L 225 :-
Strimlad oxfilé, serveras med potatis och klassiska tillbehör på husets vis.

**GRILLMIX** 325 :-
Kycklingspett, lammfärsspett och oxfilé med klyftpotatis. Kommer mer vitlökskräm och hommus

## VEGETARISKT

**VEGOTALLRIK** L/G/N 175 :-
Falafel, halloumi, spenatpirog, hommus, labneh och mhamara

**ZUCCINIBIFFAR** G 175:-
Med fetaost, ris, grönsaker och hommus

**FALAFEL TALLRIK** L 175 :-
Serveras med inlagd gurka, grönsaker, tahini och hommus

## FISK

**GRILLAD LAX** 215 :-
Med ris, vitlökskräm, stark sås och hommus

45 :-

**FATTOUCH**
Blandsallad med rostat libanesiskt bröd
G

**TABBOULEH**
Persiljasallad med tomat, lök och citron

**KALLA MEZA**
Baba ghanoui
Labneh beltoum L
Mhamara N

## DRYCK

**Dagens Cocktail** 5 cl 150 :-

**Dagens Mocktail** 89 :-

**Lättöl** 33 cl 40 :-

**Kronenburg fatöl** 40 cl 80 :-

**Läsk/juice** 40 :-

**Prosecco** 110 :-/440 :-

**Jacobs creek Chardonnay** 115 :-/450 :-
Vitt vin

**Domaine Houchart** 115 :-/450 :-
Rosé

**Chateu Heritage neuf** 130 :-/515 :-
Rött vin

(L) LAKTOS (G) GLUTEN (N)NÖTTER
ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN

# Lunch

## MEAT

**SHISH TAOUK** 185 :-
Chicken skewers, served with potato wedges, garlic cream and hummus

**SHISH KAFTA** G 185 :-
Grilled lamb skewres , served with bulgur, garlic cream and hummus

**SHISH LAHME** G 275 :-
Beef tenderloin skewers, served with potato wedges, garlic cream and hommus

**LEBANESE KEBAB** G/L 225 :-
Shredded beef fillet served with house side dishes and potato

**GRILLMIX** 325 :-
Checken skewers, lamb skewers, tenderloin, serverd with potato wedges, garlic cream and hommus

## VEGETARIAN

**VEGO PLATE** L/G/N 175 :-
Falafel, halloumi, spinach pie, hommus, labneh and mhamara

**ZUCCINI PATTIES** G 175:-
Topped with feta cheese, rice, vegetables and hommus

**FALAFEL PLATE** L 175 :-
Served with pickeled cucumber, vegetables, tahini and hommus

## FISH

**GRILLED SALMON** 215 :-
With rice, garlic cream, hot sauce and hommus

## ON THE SIDE

45 :-

**FATTOUCH**
Mixed salad with toasted Lebanese bread
G

**TABBOULEH**
Parsley salad with onion, tomato and lemon

**MEZA**
Baba ghanoui
Labneh beltoum L
Mhamara N

## DRINKS

**Cocktail of the day** 5 cl 150 :-

**Mocktailof the day** 89 :-

**Lättöl** 33 cl 40 :-

**Kronenburg draught** 40 cl 80 :-

**Soda/juice** 40 :-

**Prosecco** 110 :-/ 440 :-

**Jacobs creek Chardonnay** 115 :-/ 450 :-
White wine

**Domaine Houchart** 115 :-/ 450 :-
Rosé wine

**Chateu Heritage neuf** 130 :-/ 515 :-
Red wine

(L) LACTOSE (G) GLUTEN (N)NUTS
ALLERGIES? JUST ASK US