MEZA LOUNGE

Välkommen

Meza är ett sätt att umgås med familj och vänner hemma eller på resturang. Meza är njutning, för både kropp och själ, ett komplett och balanserat kök med en klar betoning på grönsaker i alla former och smaker.

Variationen och utbudet av råvaror är förbluffande. Du kan alltid finna något nytt att äta i detta kök!

Avsmakningsmenyer

För minst två personer eller fler.
Avsmakningsmenyn beställs per person och kan inte delas.
Mezarätterna kombineras ihop av kökschefen

For two people or more.
The tasting menu is served per person and can not be shared.
The meza dishes are carefully selected by the chef

MENY CLASSIC GLN

15 olika kalla och varma meza rätter

15 different cold and hot meza dishes

450:-/pers

MENY COMBO GLN

15 olika kalla och varma meza rätter
Grilltallrik

15 different cold and hot meza dishes
Barbeque mix plate

550:-/pers

MENY GRAND GLN

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 GLNV

Kalla och varma vegetariska meza rätter

Cold and hot vegetarian meza dishes

475:-/pers

L=LAKTOS G=GLUTEN N=NÖTTER/NUTS V=VEGETARIAN

ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN

Meza

Kalla / *Cold*

98:-

HOUMMOS V

Krämig röra på kikärtor och sesampasta

Creamy mix of chick peas and sesame paste

BABA GHANOUJ V

Krämig auberginеröra

Creamy mix of aubergines

LABNEH BELTOUM LV

Libanesisk yoghurt med vitlök och kryddor

Lebanese yoghurt with garlic and herbs

SHANKLISH LV

Kryddad ost med tomater och lök

Spiced cheese with tomatoes and onion

MAKDOUS BATINJAN NV

Små valnötsfyllda auberginer och
inlagda grönsaker i citronvinäger

*Small eggplants stuffed with walnuts
and pickled vegetables in lemon vinegar*

MOUSAKAAT BATINJAN V

Ugnsbakad aubergin med tomatsås

Ovenbaked aubergine in tomato sauce

MHAMARA BELDJOS GNV

Stark valnötsröra med paprika,
chili, ströbröd och olivolja

*Hot mix of walnuts with peppers,
breadcrumbs and olive oil*

L=LAKTOS G=GLUTEN N=NÖTTER/NUTS V=VEGETARIAN

Meza

Kalla / *Cold*

WARAK INAB V

Ris- och grönsaksfyllda vinblad med mynta, citron och olivolja

Wineleafs stuffed with rice, vegetables, mint, lemon and olive oil

105:-

TARATOR DJEJ

Kycklingröra med saltgurka och sesampasta

Minced chicken mixture with salt pickled cucumber and sesame paste

105:-

BASTERMA

Saltat marinerat lufttorkat oxkött

Salted marinated air-dried beef

110:-

KEBBEH NAJJE G

Råbiff på oxkött, bulgur, lök, mynta och paprika

Beef *tartar, bulgur, onion, mint, paprika*

225:-

TABBOULEH V

Persiljesallad med tomat, lök och citron

Parsley mixed with tomatoes, onions and lemon

98:-

FATTOUCH G V

Blandsallad med rostat libanesiskt bröd

Mixed salad with toasted pieces of bread

105:-

HALLOUMI SALLAD L

Halloumi, ruccolasallad, tomat, citron, toppad med honung

Halloumi, ruccola, tomatoes, lemon and topped with honey

125:-

ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN

Meza

Varma / *Hot*

JEBNEH MEAZI ORIKKA LGV

Friterad getost på ruccolabädd, toppad med honung och granatäpple

Goat cheese on ruccola salad with honey and pomegranate

125:-

BATATA HARRA V

Marinerade potatisklyftor i citron, chili och vitlök

Marinated potatoes in lemon, chili and garlic

98:-

FOUL MODAMMAS V

Kokta bondbönor marinerade i citron, tahini, olivolja och vitlök

Boiled large farm beans in lemon, tahini, olive oil and garlic

98:-

HALLOUMI MESHWE L

Grillad halloumiost

Grilled halloumi cheese

98:-

FATAJER SBENIGH LG

Spenatpiroger

Spinach pirogues

98:-

RAKKAKAT JEBNEH LG

Ostfyllda filodegsrullar

Phyllo rolls filled with cheese

98:-

FALAFEL V

Friterade bön- och kikärtsbollar

Deep fried bean and chick pea balls

98:-

SAMBOESEK BELLAHME LG

Nötfärspiroger

Pirogues filled with minced beef

105:-

KEBBEH TRABOLSIEH G

Friterade bulgurbollar fyllda med lök och nötfärs

Deep fried bulgur wheat balls, filled with minced beef

105:-

JAWANEH MOUKLIEH LG

Stekta kycklingvingar marinerade i vitlökssås och koriander

Fried chicken wings, marinated in garlic sauce and coriander

105:-

L=LAKTOS G=GLUTEN N=NÖTTER/NUTS V=VEGETARIAN

Varma / *Hot*

JAWANEH MESHWE

Grillade kycklingvingar med vitlökscreme

Grilled chicken wings with garlic creme

125:-

SOJOK

Ugnsbakad kryddad bondkorv
med grillade grönsaker

Oven baked spicy and thick sausage with grilled vegatables

98:-

MAKANEK

Stekta små kryddade lammkorvar
marinerade i tomat, persilja och vitlök

Fried small spicy lamb sausages, marinated in tomato, parsley and garlic

119:-

ARDISHOKI

Kronärtskocka med citron, chili och
vitlöksmarinad

Artichoke with lemon, chilli and garlic marinade

105:-

LISANAT GHANAM

Kokt marinerad lammtunga med
vitlökssås och tomater

Boiled marinated lambs tongue with garlic sauce and tomatoes

119:-

HOUMMOS BEL LAMEH

Stekt kryddad oxfilé på en bädd av kikärtsröra

Fried spicy filet of beef, on a layer of chick pea mix

125:-

KRAJDES MOUKLI

Stekta jätteräkor marinerade
i koriander och vitlök

Fried giant prawns marinated in coriander and garlic

135:-

SIMAR AL BAHER

Havets läckerheter marinerade i koriander och vitlök

Coriander and garlic marinated seafood

135:-

CALAMARI G

Friterad calamari, serveras med vitlökscreme

Deep fried calamari served with garlic creme

135:-

SAFAD L

Blåmusslor kokta med vtlök,
vitt vin, grädde och örter

Blue mussels cooked with garlic, white wine, cream and herbs

135:-

ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN

Dehej

Fågel / *Poultry*

DEJEJ BEL SOJOK L

Grillad kycklingfilé och bondkorv serveras med klyftpotatis, grillad sivripaprika, vitlökscreme och hoummos

Grilled fillet of chicken and sausage served with potato wedges, grilled pepper, garlic creme and hoummos

290:-

SHISH TAOUK L

Kycklingspett serveras med klyftpotatis, grillad sivripaprika, vitlökscreme och hoummos

Shish with chicken served with potato wedges, grilled pepper, garlic creme and hoummos

285:-

SHAWARMA DEJEJ

Stekt skivad och marinerad kycklingfilé serveras med klyftpotatis, grillad sivripaprika, vitlökskräm och hoummos

Sliced, fried and marinated fillet of chicken served with potato wedges, grilled pepper, garlic cream and hoummos

285:-

Lahme

Kött / *Meat*

LAHME MESHWE

Grillad oxfilé serveras med klyftpotatis, hoummos, vitlökscreme och grillad sivripaprika

Grilled tenderloin with potato wedges, hoummos, garlic creme and grilled pepper

395:-

SHISH LAHME

Oxfiléspett serveras med klyftpotatis, hoummos, vitlökscreme och grillad sivripaprika

Beef skewers served with potato wedges, hoummos, garlic creme and grilled pepper

385:-

RIYASH MESHWE

Grillade lammracks serveras med klyftpotatis, vitlökscreme och grillad sivripaprika

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

395:-

SHISH KAFTA G

Grillat lammfärsspett serveras med bulgur, hoummos, vitlökscreme och grillad sivripaprika

Grilled skewer with minced meat of lamb served with bulgur, hoummos, garlic creme and grilled pepper

295:-

L=LAKTOS G=GLUTEN N=NÖTTER/NUTS V=VEGETARIAN

Sahen Mashawi

Från grillen/ From the grill

MIXED GRILL GN

Oxfilé, lammracks, lammfärsspett och kycklingfilé,
serveras med hommous, tabbouleh, mhamara, labneh,
baba ghanouij och potatis

Lamb racks, tenderloin, lamb skewers and chicken
served with hommous, tabbouleh, mhamara, labneh,
baba ghanouij and potatoes

465:-/pers

KRAJDES MESHWE L

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

Seasoned marinated tiger prawns served with
rice and grilled vegetables

325:-

GRILLED SALMON L

Serveras med ris, vitlökscreme, stark sås och labne

Served with rice, garlic cream, hot sauce and labne

295:-

EXTRAS

Extra lammrack 115:-/bit
Extra spett med räkor 170:-

Extra lamb rack 115 sek/piece
Extra skewer with prawns 170:-

ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN

Tack för ditt besök

MEZA LOUNGE