



Middag

VI	AVSMAKNINGSMENY MEZE	279:-
REKOMMENDERA	Ett urval av libanesisk meze 14 st kalla och varma smårätter (minimum 2 pers.) Pris per person	
R	AVSMAKNINGSMENY GRILL	359:-
	Ett urval av libanesisk meze med grillmix av lamm, kycklingfilé och lamm-och nötfärsspett. 10 st kalla och varma smårätter (minimum 2 pers.) Pris per person	
	AVSMAKNINGSMENY FISK OCH SKALDJUR	359:-
	Ett urval av libanesisk meze med grillmix av fisk och skaldjur. Serveras med pommes frites och grillade grönsaker 10 st kalla och varma smårätter (minimum 2 pers.) Pris per person	
	AVSMAKNINGSMENY VEGETARISK	299:-
	Ett urval av våra vegetariska mezen 10 st kalla & varma smårätter (minimum 2 pers) Pris per person	
	Har du andra allergier eller funderingar prata gärna med oss i personalen	
MEZE - KALLA SMÅRÄTTER	Vid val av endast meze, minimum order av tre rätter per person.	
	Hoummos	59:-
	Röra på kikärter och sesampasta kryddad med kummin	
	Labneh	59:-
	Libanesisk kryddad yoghurt	
	Tarator De Jez	59:-
	Kycklingröra på sesampasta, yoghurt och granatäppelsirap. Serveras med friterat pitabröd.	
	Chiar O Laban	59:-
	Libanesisk kryddad yoghurt med hackad gurka	
	Warak Inab	59:-
	Ris- och grönsaksfyllda vinblad med mynta, citron och olivolja	



Moutabbal Batinzian	59:-
Rökt hackad aubergine, sesampasta, vitlök och citron	
Mhamara	59:-
Kryddstark paprikarelish med krossade valnötter, vitlök och granatäppelsirap (går att få utan valnötter)	
Baba Ghanouj	59:-
Röra på aubergine med paprika, lök, vitlök och granatäppelsirap	
Mokallal	39:-
Inlagda grönsaker	
Kebbe Siamie	59:-
Vegetariska bullar gjord på burgul, potatis, paprikaröra, persilja, lök och tomat. Serveras med stark sås.	
Har du andra allergier eller funderingar prata gärna med oss i personalen	

MEZE - VARMA SMÅRÄTTER

Vid val av endast meze, minimum order av tre rätter per person	
Batata hara	59:-
Friterad potatischips med koriander, citron och vitlök	
Falafel	59:-
Friterad kikärtsröra kryddad med kummin och vitlök. Serveras med taratorsås	
Halloumi	89:-
Grillad getost kryddad med mynta, tomat och oregano	
Fatayer	69:-
Piroger fyllda med bladspenat, lök, vitlök och citron	
Kebbe Trabolsie Ma Lahme	69:-
Friterad nötfärsfylld bulgur. Serveras med Lebneh	
Kebbe Trabolsie Ma Khodar	69:-
Friterad nötfärsfylld bulgur. Serveras med Lebneh	
Kebbe Trabolsie Ma Kraydes	69:-
Friterad grönsaksfylld bulgur med tigerräkor Serveras med Lebneh	
Kebbe Trabolsie Ma Rizz Ma Lahme	69:-
Friterad nötfärsfyllda risbollar Serveras med Lebneh	



Sambossek	69:-
Piroger fyllda med nötfärs, persilja och lök	
Rkakak	69:-
Friterade rullar fyllda med mozzarella och arabisk ost.	
Jowaneh Moklieh	69:-
Marinerade friterade kycklingvingar med tigersås	
Sojok	69:-
Stekt libanesisk korv med grönsaker i olivolja	
Kraydes Moklieh	89:-
Tigerräkor vitvinsfrästa i vitlök och chili	
Foul	59:-
Marinerade kokta favabönor med tomater, persilja, vitlök, citronjuice och olivolja	
Eghe	69:-
Grönsaksomelett med persilja och lök	
Calamares	79:-
Panerad och friterad bläckfisk med citron	

MEZE - SALLADER	
Salata	69:-
Arabisk sallad	
Salata Zeiton	69:-
Olivsallad med vitlök och koriander. Serveras med paprikarelish	
Tabbouli	69:-
Finhackad bladpersilja med tomat, lök, citronjuice och bulgur	
Fattoush	69:-
Kryddig grönsakssallad med rostat libanesiskt bröd	
Cesararsallad	99:-
Grillad kyckling, romansallad, cocktailtomat, rödlök, riven hårdost, brödkrutonger och hemlagad caesardressing	
Salata Jarjir	79:-
En sallad gjord på rucola, champinjoner, rödlök, tomat, granatäppelsirap och citronjuice	
Salata Shawander	59:-
Rödbetsallad med vitost, valnötter, citron, vitlök, persilja och olivolja. Toppas med honung. (Går att få utan valnötter)	



Har du andra allergier eller funderingar prata gärna med oss i personalen

SAMAK - FISK

Alla huvudrätter serveras med grillade grönsaker, paprikaröra, kikärtsröra, aubergineröra och klyftpotatis

Samake Mishvie	199:-
Grillad lax med dillsås	
Samake Bil Firn /per kilo	400:-
Ugnsbakad fisk serveras med grönsaker och varmt bröd (minimum 3 pers, måste beställas i förväg)	
Kraydes Mishvie	229:-
Grillade tigerräkor	
Sahen Mchakal Bahri	279:-
Husets grillmix av fisk och skaldjur	

NABATI - VEGETARISK

Alla huvudrätter serveras med grillade grönsaker, paprikaröra, kikärtsröra, aubergineröra och klyftpotatis

Halloumi	179:-
Grillad getost kryddad med mynta och oregano	
Falafel	159:-
Friterad kikärtsröra kryddad med kummin och vitlök. Serveras med taratorsås	
Halloumi Burgare	179:-
Grillad halloumi med röd lök, bbq-sås, sallad, tomat, ört- och ostdressing och pommes frites	

MASHAWI - GRILLAT

Alla huvudrätter serveras med grillade grönsaker, paprikaröra, kikärtsröra, aubergineröra och klyftpotatis

Shish Tauk	199:-
Marinerade kycklingfilé på spett	
Shish Kafta Meze Lounge	199:-
Grillade lamm- och nötfärsspett	
Shish Kafta Ma Jibne	249:-
Grillade lamm- och nötfärsspett med halloumi	
Kastaletta Ghanam	269:-
Marinerade och grillade lammracks	



Lahme Mishvie	249:-
Marinerad och grillat lamm på spett	
Arrayes	239:-
Arabiskt pitabröd som är välfyllda med lammfärs, lök och persilja	
Sahen Michvie Mchakal	259:-
Mixgrill av lamm, kycklingfilé och lamm-och nötfärsspett	

Nedan rätter serveras med andra tillbehör:	
Oxfile	269:-
Grillad oxfile med rödvinssås, klyftpotatis, persiljesmör och grillade grönsaker	
Meze Hamburgare	199:-
Grillad 180 g burgare med ost, ägg, röd lök, rostad lök, sallad, tomat, tryffelolja och pommes frites	

DESSERT

VI REKOMMENDERAR AVSMAKNINGSMENY PÅ VÅRA UTSÖKTA DESSERTER

AVSMAKNINGDESSERT 1	79:-
Ett urval av våra desserter 3 desserter och kaffe ingår Pris per person	
AVSMAKNINGDESSERT 2	99:-
Ett urval av våra desserter 4 desserter och arabisk kaffe ingår Pris per person	
Baklava	49:-
Libanesiska filodegsbakverk som är nötfyllda	
Baklava ma bouza	59:-
Libanesiska filodegsbakverk som är nötfyllda serveras med vaniljglass	
Bouza	49:-
Vaniljglass toppas med chokladsås	
Gat foeke (min. 2 pers.)	120:-
Fruktfat (säsongens frukter)	
Bouza ma chokolata	69:-
Kladdkaka med vaniljglass	



Bouza ma tamer

59:-

Vaniljglass med finhackade dadlar, toppas med valnötter (går att få utan nötter)