

AVHÄMTNINGS MENY

LÄR KÄNNA DET LIBANESISKA KÖKET!

HÄR ERBJUDER VI EN HÄRLIG MIX MED SM
AKER FRÅN MELLAN ÖSTERN.

FAMILJEBRICKA FÖR 4/PERS

495:-

8 valfria grillspett – välj mellan kycklingfilé eller fläskfilé
5 st meze + vitlökscreme med pommesfrites eller bulgur

FAMILJEBRICKA FÖR 6/PERS

735:-

12 valfria grillspett – välj mellan kycklingfilé eller fläskfilé
8 st meze + vitlökscreme med pommesfrites eller bulgur

MEZE SOM INGÅR I FAMILJEBRICKORNA

Hummus, Baba Gannough, Labne bel toum, Labne bel Chair, Zeiton moultabal
Mhammara, Tarator djej, Fattoush, Tabboleh, Msakaat batinjan, Warak arish, samboosak
Fatayer sbenigh, Rakakat Jebneh, Falafel.

Fråga gärna om allergier eller innehåll.

– det ska var enkelt att köpa mat av oss –

1. Läs menyn
2. Ring oss & beställ
3. Kom in och hämta din mat

Välkomna till Libanon

LIBANON
MEZE & BAR

AVSMAKNINGSG MENY

LÄRKÄNNA DET LIBANESISKA KÖKET!

HÄR ERBJUDER VI EN HÄRLIG MIX MED
SMAKER FRÅN MELLANÖSTERN.

MENY CLASSIC

15 olika varma och kalla mezerätter

275:-/PERS

MENY COMBO

15 olika varma och kalla mezerätter
Grilltallrik

365:-/PERS

MENY VEG

15 olika varma och kalla vegetariska mezerätter

255:-/PERS

Menyerna gäller endast om hela sällskapet väljer
något av alternativen och kan inte kombineras.

Mezerätterna kombineras ihop av kökschefen.

För minst två personer

LIBANON
MEZE & BAR

MEZE

KALLA SMÅRÄTTER

HOUMMOS (VEGANSK) Kikärtsröra med sesampasta, olivolja och citron	55 :-
BABA GANNOUGH (VEGANSK) Krämig auberginröra med sesampasta och citronsaft	55 :-
LABNE BEL TOUM (VEGETARISK, LAKTOS) Libanesisk yoghurt med mynta och vitlök	55 :-
LABNE BEL CHIAR (VEGETARISK, LAKTOS) Yoghurt med gurka och vitlök	55 :-
ZEITON MOUTTABAL (VEGETARISK) Marinerade oliver med paprika och lök	55 :-
LOBIEH BEL ZEIT (VEGANSK) Haricortverts i kryddad tomatås med lök	55 :-
SHANKLISH (VEGETARISK) Kryddad ost med paprika, lök, persilja	59 :-
MSAKAAT BATINJAN (VEGANSK) Fr iterad aubergine i tomat salsa	59 :-
MHAMMARA (VEGANSK, GLUTEN) Stärkpaprikaröra med valnötter	59 :-
WARAK ARISH (VEGANSK) Vinblad fyllda med ris, tomat, persilja, mynta och vitlök	59 :-
TARATOR DJEJ Kycklingröra	59 :-
TABBOLEH (VEGANSK) Finhackad bladpersilja med tomat, lök, bulgur och citron	59 :-
FATTOUSH (VEGETARISK) Kryddig grönsaksallad med rostad bröd	59 :-
SALATIT JEBNÉ (VEGETARISK) Ostsallad med grönsaker	59 :-
KEBBEH NAJJE Råbiff av innanlås med bulgur, kryddor och paprika	100 :-

VARMA SMÅRÄTTER

BATATA HARRA Friterad potatis med vitlök, koriander	55 :-
FALAFEL (VEGANSK) Friterade kikärtsbollar	55 :-
RAKAKAT JEBNEH (VEGETARISK) Friterade ostrullar	59 :-
SAHRA MOUKLIEH (VEGETARISK) Friterad blomkål, marinerad i vitlök, koriander	59 :-
HALLOUMI MESHWE (VEGETARISK) Friterad halloumiost	59 :-
FATAYERS BENIGH (VEGETARISK) Spenatpiroger	59 :-
SAMBOOSAK Nötfärspiroger	59 :-
KEBBEH TRABLOSIEH Friterade nötfärsbollar	59 :-
JAWANAH MOKLIEH Friterade kycklingvingar marinerade i koriander och vitlök	59 :-
MARIA Grillat libabröd med nötfärsfyllning	59 :-
ARDISHOKI Kokt kronärtskocka i en citron och vitlöksmarinad	59 :-
HOUMMOS BEL LAHME Stekt kryddad oxkött på en bädd av kikärtsröra	79 :-
SOJOK Stekt nötkorv, serveras med stekta grönsaker	79 :-
KRAIDES MOUKLI Friterade marinerade jätteräkor	89 :-

ALMASHAWI

– FRÅN GRILLEN –

DJEJ | FÅGEL

SHISH TAOUK Kycklingspett	169 :-
SHAWARMA DJEJ Stekts trimlad och marinerad kycklingfile i libabröd	175 :-
DJEJ MESHWE Grillad kycklingfile	175 :-

LAHME | KÖTT

SHISH KAFTA Grillade lamm/nötfärs pett	119 :-
CASTALETTA Marinerade grillade lammracks	219 :-
SHISH LAHME Ox spett	229 :-
LAHME MESHWE Grillad oxfile	239 :-
SAHEN MASHAWI - GRILLMIX Grillmix för minst två personer. Oxfiles pett , kycklings pett , lamm/nötfärs pett	279 :- / PERS

**SAMTLIGA RÄTTER ERBJUDS
MED POMMES FRITES
SAMT GRILLADE GRÖNSAKER
OCH VITLÖKSCREME.**

för minst två personer