

AVHÄMTNINGS MENY

LÄR KÄNNA DET LIBANESISKA KÖKET!

HÄR ERBJUDER VI EN HÄRLIG MIX MED SMÅ
ÅKER FRÅN MELLAN ÖSTERN.

FAMILJEBRICKA FÖR 4/PERSON

495:-

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

FAMILJEBRICKA FÖR 6/PERSON

735:-

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

MEZE SOM INGÅR I FAMILJEBRICKORNA

Hummus, Baba Gannough, Labne bel toum, Labne bel Char, Zeiton moutabal
Mhammara, Tatat or djej, Fattoush, Tabboleh, Msakka batinjan, Warak arish, sambousak
Fatayer sbenigh, Rakakat Jebneh, Faafel.

Fråga gärna om allergier eller innehåll.

– det ska vara 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

LÄR KÄNNA DET LIBANESISKA KÖKET!

HÄR ERBJUDER VI EN HÄRLIG MIX MED
SMAKER FRÅN MELANÖSTERN.

MENY CLASSIC

15 olika varma ochkalla mezerätter

275:- /PERS

MENY COMBO

15 olika varma ochkalla mezerätter
Grilltallrik

365:- /PERS

MENY VEG

15 olika varma och kalla vegetariska mezerätter

255:- /PERS

Menyerna gäller endast omhela 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) Starkpaprikaröra med valötter	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

BATTA MARRA Fr iterad 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:-
FATAYER SBENIGH (VEGETARISK) Spenatpiroger	59:-
SAMBO OSAK Nötfärspiroger	59:-
KEBBEH TRBLOSIEH Fr iterade nötfärsbollar	59:-
JWANAH MUKLIEH Fr iterade kycklingvingar marinerade i koriander och vitlök	59:-
MARIA Grillat libabröd med nötfärsfyllning	59:-
ARDISHOKI Kokt konärtskocka 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 MUKLI Fr iterade marinerade jätteräkor	89:-

ALMASHAWI

– FRÅN GRILLEN –

DJEJ | FÅGEL

SHISH TAOUK Kycklingspett	169 :-
SHAWARMA DJEJ Stektstrimlad och marinerad kycklingfile i libanöd	175 :-
DJEJ MESHWE Grillad kycklingfile	175 :-

LAHME | KÖTT

SHISH KAFTA Grillade lamm /nötfärs pett	199 :-
CASTA LETTA Marinerade grillade lammracks	219 :-
SHISH LAHME Ox pett	229 :-
LAHME MESHWE Grillad oxfile	239 :-
SAHEN MASHAWI - GRILLMIX	279 :- /PERS
Grillmix för minst två personer. Oxfiles pett , kycklings pett , lamm/nötfärs pett	

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

för minst två personer