

# LIBANESEN

## الليباني

### Meza – Smårätter 89kr

#### Kalla

- 1. BABAGHNOUGE** aubergineröra *vegan*
- 2. HOUMMOS** kikärtsröra *vegan*
- 3. LABNEH** (tzatziki) *v*
- 4. MHAMARA** aubergine, valnöt- och paprikaröra *vegan*
- 5. WARAK ARISH** vinbladsdolmar *vegan*
- 6. QRAIDIS MTABBAL** marinerade handskalade räkor

#### Varma

- 7. HALLOUMI MASHWI** grillad halloumi *v*
- 8. RAQAQAT JIBNI** friterade ostrullar *v*
- 9. FRITERAD CALAMARI** bläckfiskringar med toum
- 10. SUZJUK** grillad, välkryddad orientalisk korv
- 11. JAWANEH DJAJ** friterade kycklingvingar med chilijoli
- 12. BATATA HARRA** potatis med vitlök, koriander och chili

### Förrätter

- 13. ARDISHAUKI 159 kr** *vegan*  
marinerad kronärtskocka
- 14. ADDASS BIHAMED 159 kr** *vegan*  
linssoppa med citron och mangold
- 15. FALAFELTALLRIK 159 kr** *vegan*  
grönsaker, tahinidressing, hoummos och mhamara
- 16. THIMAR AL BAHR 179 kr**  
scampi och gröna musslor i vitvin-, vitlök- och koriandersås

### Sallader

- 17. TABBOULI 169 kr** *vegan*  
libanesisk nationalsallad (persilja och tomat)
- 18. FATOUSH 169 kr** *vegan*  
libanesisk bondsallad med grnsstäpple och friterat pitabröd
- 19. HÄLSOSALLAD 179 kr** *v*  
grillad halloumi, bönor, quinoa, saltorkade fikon, valnötter och orientalisk dressing
- 20. KYCKLINGSALLAD 189 kr**  
kycklingfilé, kikärter, saltorkade tomater, mandel, russin och orientalisk dressing

- 21. RÄKSALLAD 199 kr**  
handskalade räkor, avocado, granatäpple och koriander dressing

### Grillade baguetter

- 22. TAOUK 169 kr**  
fylld med kycklingfilébitar, toum, färsk tomat och inlagd gurka. Serveras med pommes frites och sallad
- 23. AL MADINA 169 kr**  
fylld med marinerad spinat, mozzarella och saltorkad tomat. Serveras med pommes frites och sallad

Pitabröd serveras till alla röror. Vid extra tillbehör tillkommer en kostnad från 40 kr.

**OBS:** Vid allergi, fråga personalen. Väljer ni att dela på en rätt tillkommer en extra kostnad på 60 kr.

Vi reserverar oss för eventuella korrektur- och tryckfel.

## Pitabrödsrulle 119kr

**GYROS** strimlad fläsk med chilioli

**KYCKLING** med toum

**FALAFEL** med tahinidressing v

**SUJUK** (orientalisk korv) med hoummos

**HALLOUMI** med mhamara v

**SUJUK & HALLOUMI**

Alla rullar innehåller sallad, lök, tomat och inlagda grönsaker

## Stekt Shawarma

**24. FLÄSK (GYROS) 189 kr**

*pommes frites,  
mammans sallad och chilioli*

**25. KYCKLING 189 kr**

*pommes frites, tahinidressing,  
mammans sallad och labneh*

**26. BIFF 229 kr**

*pommes frites, tahinidressing,  
mammans sallad och hoummos*

## Libanesisk Husmanskost

### Kyckling

**27. MAKLOUBI 249 kr**

*stekta kycklingfilébitar, aubergine, tomat, lök, kryddatris, cashewnötter, labneh och  
mammans sallad*

**28. SUDR DJEJ OCH HALLOUMI 259 kr**

*grillad kycklingfilé och halloumi med orientalisk sås. Serveras med burgull, labneh och mammans sallad*

### Kött

**29. YAKHNI 269 kr**

*oxgryta serveras i lergryta med burgull*

**30. OZI 269 kr**

*lammbitar med pinjenötter, mandel och russin. Serveras på kryddad risbädd med labneh och mammans sallad*

### Fisk

**31. SAYADIEH 289 kr**

*laxfilé- och skaldjursgryta. Serveras med saffransris, marinerade grönsaker, toum och tabbouli*

**32. SAMAKE HARRA 289 kr**

*torskfilé (välj mellan mild, medium eller stark) i koriandersmak. Serveras med tabbouli, toum och burgull*

**33. SHISH SAMAK 289 kr**

*två fiskspett (lax, scampi och torsk) serveras med tabbouli, hemlagad toum och grönsaker.  
Välj mellan burgull eller saffransris*

## Barnmeny 125kr (gäller endast barn under 12 år)

*välj mellan: -strimlad kycklingfilé -strimlad fläsk -grillad halloumi v.  
Serveras med tzatziki och pommes frites*

Pitabröd serveras till alla huvudrätter. Vid extra tillbehör tillkommer en kostnad från 40 kr.

**OBS:** Vid allergi, fråga personalen. Väljer ni att dela på en rätt tillkommer en extra kostnad på 60 kr.  
Vi reserverar oss för eventuella korrektur- och tryckfel.

## Från grillen (lavasten)

**34. LIBANESISK HAMBURGARE 199 kr**  
*högrevsfärs med bröd, mozzarella, sallad, rödlök, orientalisk dressing, grillad tomat och pommes frites*

**36. KOCKENS SPECIAL 349 kr**  
*kycklinglårfilé och lammracks. Serveras med toum, mhamara, klyftpotatis och mammas sallad*

**38. BAKAR 399 kr**  
*grillad entrecote. Serveras med toum, mhamara, klyftpotatis och mammas sallad*

**35. HUSETS GRILL 289 kr**  
*ett kycklingfiléspett och ett lammkebabspett. Serveras med mammas sallad, hoummos, toum och klyftpotatis*

**37. GRILL LIBANESEN 449 kr**  
*kycklingfilé, lammkebab, oxfilé och grönsaker på spett. Serveras med labneh, babaghanouge, hoummos, mhamara, toum, klyftpotatis och tabbouli*

**39. GHANAM 399 kr**  
*grillad lammfilé. Serveras med toum, mhamara, klyftpotatis och mammas sallad*

## Libanesisk Meza

**40. PAPPAS MEZA 289 kr**  
*suzjuk (välkryddad korv), falafel, hoummos, mhamara, labneh, vinbladsdolma, grillad halloumi, friterad calamari, mammas sallad och klyftpotatis*

**42. MEZA 399 kr/pers**  
*16 varma och kalla smårätter (minst 2 personer. även vegetarisk)*

**41. MEZA BRICKA - BELLEDI 289 kr**  
*liten taouk baguette, liten al madina baguette, spenatpirog, köttpirog, labneh, babaghanouge, hoummos, vinbladsdolma och tabbouli*

**43. MEZA GRILL 589 kr/pers**  
*16 varma och kalla smårätter med grillmix, kaffe och baklawa (minst 2 personer. även vegetarisk)*

## Vegetarisk meny

**44. FASOULIA ARIDA 179 kr *vegan***  
*vitaböngryta med koriandersmak. Serveras i lergryta med saffransris*

**46. MAKLOUBI 249 kr**  
*grillad halloumi och falafel, aubergine, tomat, lök, kryddatris, cashewnötter, labneh och mammas sallad*

**48. PAPPAS MEZA 289 kr**  
*falafel, friterad ostrulle, spenatpirog, grillad halloumi, hoummos, mhamara, labneh, vinbladsdolma, mammas sallad och klyftpotatis*

**45. MAKHLOTA 179 kr *vegan***  
*orientalisk mix böngryta med spiskumminsak. Serveras i lergryta med burgull*

**47. ORIENTAL HALLOUMI 249 kr**  
*grillad halloumi med orientalisk sås. Serveras med burgull, labneh och mammas sallad*

**49. MEZA BRICKA - BELLEDI 289 kr**  
*liten falafel baguette, liten al madina baguette, spenatpirog, friterad ostrulle, vinbladsdolma, labneh, babaghanouge, hoummos, marinerade grönsaker och tabbouli*

**50. LIBANESISK HALLOUMI-BURGARE 199 kr**  
*Grillad halloumi med bröd, mozzarella, sallad, rödlök, orientalisk dressing och grillad tomat. Serveras med pommes frites*

Pitabröd serveras till alla huvudrätter. Vid extra tillbehör tillkommer en kostnad från 40 kr.

**OBS:** Vid allergi, fråga personalen. Väljer ni att dela på en rätt tillkommer en extra kostnad på 60 kr. Vi reserverar oss för eventuella korrektur- och tryckfel.

## Röda viner

Husets röda 79kr / 299kr

**Château Heritage Blend9 115kr / 449kr**

Cinsault, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Grenache, Tempranillo, Merlot, Cabernet Franc.  
Fruktig smak med inslag av plommon, kaffe, björnbär, svarta vinbär, tobak och peppar.

**Ixsir Altitudes Rouge 149kr / 599kr**

Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo och Caladoc.  
Ett fylligt rött vin känt för sin mjuka och eleganta karaktär med toner av svarta vinbär, björnbär och kryddor.

**Château Heritage Saint Elie 165kr / 649kr**

Cabernet Sauvignon 50%, Cinsault 50%.  
Smakrikt, kraftigt vin med smak av mörka bär, kanel, kaffe och choklad.

**Wardy Syrah 199kr / 799kr**

Fylligt vin med karaktär av mörka bär, kryddor, ekfat med ätt rökiga toner. Bra balans och koncentration, lång kryddig eftersmak.

**Wardy Château les Cédres 275kr / 1100kr**

Syrah 40%, Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 15%.  
Krafftfullt och elegant uttryck. Djup, komplex doft av mörka bär, svarta vinbär, mynta och vanilj. Perfekt till vilt, lamm eller långkok.

## Vitaviner

Husets vita/rosé 79kr / 299kr

**Wardy Beqaa Valley 139kr / 549kr**

28% Viognier, 10% Chardonnay, Obeidy, 31%, Sauvignon Blanc 31%.  
Intensivt aromatisk doft av papaya, ananas, grapefrukt, pomelo och persika.

**Château Heritage Cuvée Saint Elie 165kr / 649kr**

Chardonnay 80%, Obeidy 20%.  
Stor fyllig doft med exotiska frukt och melon.

## Rosé viner

**Château Heritage Cuvée Saint Elie 165kr / 649kr**

Utmärkt doft av röda frukter, godis, med mycket fina kryddor.

**Prosecco 99 kr / 559 kr**

**Sparkling Brut (Libanon) 175kr / 850kr**

Chardonnay, Obeidy, Sauvignon Blanc.

**Sangria 110 kr glas/425 kr karaff**

Välj mellan rött, vitt eller rosé. Säsongens frukter med fruktsoda

## Fatöl

Heineken (nederländerna) 45 kr / 25 cl 69 kr / 40 cl

Krusovice Imperial (tjeckien) 59 kr / 30 cl 99 kr / 50 cl

## Flasköl

Beirut 33cl Pilsner 4.6% (libanon) 89 kr

Pale Ale 6.2% 33cl (libanon) 99 kr

Melland 33cl 69 kr

Brutal Brewing Ipa 33cl (sverige) 79 kr

Mariestads 50cl (sverige) 89 kr

Norrlands Guld 50cl (sverige) 79 kr

## Cider

Briska 33cl 79 kr

## Alkoholritt

Läsk/mineralvatten/juice/lättöl 45 kr

Alkoholfri öl/cider 33cl Alkoholfri 59 kr

Cocktail/vin 99 kr

## Sprit

Arak 129kr / 4 cl Starksprit från 28 kr/cl

## Tilltugg

Oliver/nötter/chips 69 kr

Cashewnötter 89 kr