



Cuisine libanaise
Merwahi



Merwah

Merwah kommer från den vita druvan som enbart växer i bekaadalen i Libanon.

Merwah är ett vanligt kvinnonamn i mellanöstern.

I våran vinlista hittar du även Chateau Musar under vita viner som är gjord på denna druva.

Bekaadalen är en platå mellan Libanon och Antilibanon bergen där druvorna växer på 1.000 meters höjd. Det ger perfekta förhållanden med temperaturväxling mellan dag och natt och lagom med regn. Minimalt med besprutning krävs, så Bekaadalen är perfekt för ekologisk vinodling. För tio år sedan var 95% av vinrankorna beskurna enligt Gobelet metoden, små buskar, men idag är nästan hälften uppbundna i rader enligt Guyot metoden. Familjen Hochar förfogar över 160 hektar där de äger 70, resten ägs av två familjer under långtidskontrakt. Det låga skördeuttaget gör att det inte blir mer än ca 600.000 flaskor om året och skördas av beduinfamiljer.

Födrinckar

Bellini 109:-
*Persikolikör, prosecco,
persikojuice*

Aperol Spritz 109:-
Aperol, prosecco, sodavatten

Appletini 115:-
*Vodka, äppellikör, äppeljuice,
citronjuice, sockerlag*

Dry Martini 115:-
Gin, dry vermouth

Lemon Drop Martini 119:-
*Citronvodka, limoncello,
citronjuice, sockerlag*



Meza - Kalla små rätter

- 1. Hommes (VV) 64:-**
Röra på kikärter och sesampasta kryddad med kummin
- 2. Moutabal batinzian (V) 64:-**
Rökt hackad aubergine med sesampasta, vitlök och citron
- 3. Baba ghanouj (VV) 64:-**
Krämig aubergineröra med granatäpple
- 4. Mhammara (VV) (obs nötter) 69:-**
Finmalen paprika med krossade valnötter, olivolja och orientaliska kryddor
- 5. Tarator djej 69:-**
Kycklingröra med vitlök, citron och sesampasta
- 6. Labneh (V) 64:-**
Libanesisk kryddad yoghurt
- 7. Ardishoki (VV) 69:-**
Citron- och vitlöksmarinerad kronärtskocka
- 8. Kebbe naje (stark) 119:-**
Råbiff på nötkött och bulgur
- 9. Basterama 89:-**
Kryddad lufttorkad oxfilé
- 10. Shanglish (V) 69:-**
Libanesisk marinerad ost
- 11. Warak inab (VV) 69:-**
Vegetariska vinbladsdolmar med ris och grönsaker
- 12. Fattoush (VV) 79:-**
Kryddig grönsallad med rostat libanesiskt bröd
- 13. Tabboulli (VV) 79:-**
Finhackad bladpersilja med tomat, lök och bulgur
- 14. Salatet zaiton (VV) 65:-**
Sallad av örtmarinerad olivmix
- 15. Foul (VV) 65:-**
Röra gjord på bondbönor, paprika, persilja, lök, vitlök och citron
- 16. Makdous (VV) 75:-**
Inlagda auberginer med valnötter, vitlök och chili
- 17. Salatet Halloumi (V) 69:-**
Halloumisallad med valnötter
- 18. Krem Tom (V) 54:-**
Libanesisk aioli
- 19. Tarator Lahme 69:-**
Kall kötröra med vitlök, citron och sesampasta
- 20. Kebbe naje belzet (VV) 65:-**
Vegansk kall bulgurkaka med chillipasta och olivolja

Meze - Varma små rätter

- 25. Batata hara (VV) 59:-**
Friterad potatis med korianderkrydda
- 26. Falafel (VV) 72:-**
Friterad kikärtsröra med kummin
- 27. Halloumi (V) 74:-**
Grillad får-getost
- 28. Rakakat jeben (V) 75:-**
Ostfyllda filodegsrullar
- 29. Fatayer sabaneg (VV) 73:-**
Piroger fyllda med spenat, citron och lök
- 30. Sambosak 73:-**
Piroger fyllda med nötfärs och lök
- 31. Warak inab bel lahme 73:-**
Ris och nötfärsfyllda vinblad med mynta och citron
- 32. Kebbe trabloise 74:-**
Friterade bulgurbollar med nötfärs och lök
- 33. Hoummos bel lahme 95:-**
Kikärtsröra med hackad oxfilé
- 34. Akras nanaa 77:-**
Grillad nötfärsbiff med mynta och citron
- 35. Sojok har 72:-**
Kryddstark libanesisk nötkorv
- 36. Jowaneh 72:-**
Marinerade stekta kycklingvingar
- 37. Kraydes 92:-**
Stekta vannameiräkor med korianderkryddor, citron och vitlök
- 38. Saffad 99:-**
Smörstekta grönmusslor med vitt vin, korianderkrydda, citron, vitlök och paprika
- 39. Rekakat Jodar (VV) 75:-**
Vegetariska vårrullar
- 40. Kebbe Meshwe 75:-**
Grillade bulgurbollar med köttfärs och lök
- 41. Kebbe Jodar (VV) 75:-**
Friterade grönsaksfyllda bulgurbollar

Mashawe - Grillmeny

Alla huvudrätter serveras med grillade grönsaker, ris, bulgur eller pommes frites

Lahme - Kött

50. Shish kaft **205:-**
Grillad kalv- och lammfärsspett med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa
51. Kastaletta ghanam **255:-**
Marinerade grillade lammracks med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa
52. Lahme meshvie ghanam **225:-**
Marinerat grillat lammkött på spett med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa
53. Lahme meshvie ajel **235:-**
Marinerad grillad oxfilé på spett med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa

54. Kebab badenjan **215:-**
Lamm & kalvfärs med aburgine på spett serveras med tzatziki och grönsakssalsa

55. Mahshoha **225:-**
Dubbel kalv och lammfärsbiff med ost och champinjoner emellan serveras med tzatziki och stark grönsakssalsa

56. Hamburger lebnani **185:-**
Libanesisk kryddad hamburgare med halloumi, stark nötkorv och aioli

57. Sahen mashawe **309:-/person**
(minst 2 personer)
- Grillmix oxfilé, kycklingfilé, lammkalvfärsspett, lammracks med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa*

Barnmeny (upp till 10 år)

80. Kycklingspett med pommes **75:-**
Dricka och glass ingår
81. Barnhamburgare med pommes **75:-**
Dricka och glass ingår

Djaj - Kyckling

58. Shish tawk **195:-**
Vitlöksmarinerad kycklingfilespett med libanesisk aioli

Bahriat - Från havet

60. Kraydes meshvi **265:-**
Marinerade vannameiräkor på spett med het grönsakssalsa och libanesisk olivoljadressing
61. Samak filé **195:-**
Grillad laxfilé serveras med libanesisk yoghurt dressing
62. Samak har **195:-**
Fiskfile serveras med vitlökssås och stark salsa

Holwiat - Dessert

70. Chokladfondant **69:-**
71. Baklawa & Boza **69:-**
Nötfyllda smördegskakor Serveras med vaniljglass
72. Boza **59:-**
Glass i olika smaker från Bosses Glassbar
73. Halawieat aleom **69:-**
Dagens dessert
74. Mahalabia **69:-**
Libanesisk pannacotta med pistagenötter

(V) = Vegetariska rätter (VV) = Veganska rätter

Är du allergisk? Fråga personalen så hjälper vi dig!

Vi rekommenderar

Avsmakningsmeny, (minimum 2 personer)

Avsmakningmeny 1

10 olika meze kalla och varma smårätter
289:-/person

14 olika meze kalla och varma smårätter
329:-/person

Avsmakningmeny 2

10 olika meze kalla och varma smårätter
med grillmix **369:-/person**

14 olika meze kalla och varma smårätter
med grillmix **409:-/person**

Avsmakningmeny 3

10 olika meze kalla och varma smårätter
med grillmix **409:-/person**

Baklava, Kaffe/Te

14 olika meze kalla och varma smårätter
med grillmix **449:-/person**

Baklava, Kaffe/Te

Avsmakningmeny 4

(Vegetariska och veganska rätter)

10 olika meze kalla och varma smårätter
289:-/person

10 olika meze kalla och varma smårätter
med grönsakstallrik (halloumi och
grönsaksspett) **329:-/person**

Vi serverar kalla Meze innan varma rätterna!

Ingår i 10 små rätter:

- 1. Hommes (VV)**
Röra på kikärter och sesampasta
- 3. Baba ghanouj (VV)**
Krämig aubergineröra med granatäpple
- 4. Mhammara (VV)** (obs nötter)
Finmalen paprika med krossade valnötter
- 6. Labneh**
Libanesisk kryddad yoghurt
- 12. Fattoush (VV)**
Kryddig grönsallad
- 26. Falafel (VV)**
Friterad kikärtsröra
- 28. Rakakat jeben**
Ostfyllda filodegsrullar
- 29. Fatayer sabaneg (VV)**
Piroger fyllda med spenat, citron och lök
- 30. Sambosak**
Piroger fyllda med nötfärs och lök
- 36. Jowaneh**
Marinerade stekta kycklingvingar

Ingår i 14 små rätter:

- 1. Hommes (VV)**
Röra på kikärter och sesampasta
- 3. Baba ghanouj (VV)**
Krämig aubergineröra med granatäpple
- 4. Mhammara (VV)** (obs nötter)
Finmalen paprika med krossade valnötter
- 5. Tarator djej**
Kycklingröra med vitlök, citron och sesampasta
- 6. Labneh**
Libanesisk kryddad yoghurt
- 11. Warak inab (VV)**
Vinbladsdolmar med ris och grönsaker
- 13. Tabboulli (VV)**
Bladpersilja med tomat, lök och bulgur
- 25. Batata hara (VV)**
Friterad potatis med korianderkrydda
- 26. Falafel (VV)**
Friterad kikärtsröra
- 27. Halloumi**
Grillad får-getost
- 28. Rakakat jeben**
Ostfyllda filodegsrullar
- 29. Fatayer sabaneg (VV)**
Piroger fyllda med spenat, citron och lök
- 30. Sambosak**
Piroger fyllda med nötfärs och lök
- 32. Kebbe trabloise**
Friterade bulgurbollar med nötfärs och lök

Ingår i 10 vegetariska rätter:

- 1. Hommes (VV)**
Röra på kikärter och sesampasta
- 3. Baba ghanouj (VV)**
Krämig aubergineröra med granatäpple
- 4. Mhammara (VV)** (obs nötter)
Finmalen paprika med krossade valnötter
- 11. Warak inab (VV)**
Vinbladsdolmar med ris och grönsaker
- 13. Tabboulli (VV)**
Bladpersilja med tomat, lök och bulgur
- 15. Foul (VV) 65:-**
Röra gjord på bondböner, paprika, persilja, lök, vitlök och citron
- 25. Batata hara (VV)**
Friterad potatis med korianderkrydda
- 26. Falafel (VV)**
Friterad kikärtsröra
- 28. Rakakat jeben**
Ostfyllda filodegsrullar
- 29. Fatayer sabaneg (VV)**
Piroger fyllda med spenat, citron och lök



Drycker

Bubbel

	Glas	Flaska
Cava	75:-	
Prosecco Treviso Extra Dry DOC Veneto <i>Medelfyllig, fräsch, fruktig och insmickrande smak av citrus, päron, persika och mineral. Rik mousse med små bubblor och fräscht slut.</i>		340:-
Anna de Codorníu Organic Brut Katalonien Spanien <i>Behagligt avrundad, torr och fräsch smak med inslag av citrus</i>		360:-
Philipponnat Royale Réserve Brut Frankrike <i>Elegant, fruktig, fräsch, syrligt torr och balanserad smak med tydliga äppeltoner, gräddig kola och aningen brödiga toner.</i>		790:-
Clos Des Goisses 2005 Champagne Frankrike <i>Mycket komplex champagne med smak av mogen frukt med inslag av mineraler, rostad kaffe, rostade fat, aprikos, grapefrukt och kryddighet i en frapperande kraft. Eftersmaken är intensiv, lång och rik.</i>		2500:-

Vita viner

	Glas	Flaska
Ananto Macabeo EKO Valencia Spanien <i>Frisk och fruktig smak av gröna äpplen som har bra syra och friskhet. Päron, lite örtighet och citrustoner i avslutningen.</i>	72:-	285:-
Riesling Essence Tyskland <i>Lätt till medelfylligt, halvtorr med ren, frisk, saftig smak med inslag av lime, apelsinskal, persika och mineraltoner.</i>	79:-	350:-
Chateau Kefraya Blanc Libanon <i>Rund och fyllig, fatjäsningen ger vinet subtila toner av trä, mineral och rostad bröd som gifter sig väl med de fruktiga och blommiga tonerna.</i>	95:-	395:-
Pinot Grigio (Eko) Vegan Italien <i>Torr, ren och krispig med trevlig citruston. Lätt aromatisk och elegant smak med mineral och zest från mogna citroner.</i>		400:-
Cono Sur Bícicleta Gewürztraminer Bio-Bio Chile <i>Torr, medelfylligt vin. Bra friskhet under den generösa, inbjudande fruktigheten. Lång och balanserad eftersmak.</i>	90:-	330:-
Musar Jeune White Bekaadalen Libanon <i>Doft av päron, aprikos, ananas och basilika samt lätt blommiga toner. Generös fruktighet med krispig syra.</i>		399:-
Chateau Ksara Blanc de Blancs Libanon <i>Kryddig doft med toner av citrus, färska örter och fat. Smaken är torr och medelfyllig med inslag av citrus, valnötter, lakritsrot och fat</i>	92:-	359:-
Chateau Ksara Chardonnay Cuvée du Pape Libanon <i>Smakrikt vin med aromer av gula äpplen, honung, citrus och rostade fat</i>	139:-	459:-
Chateau Musar White Bekaadalen Libanon <i>Görs på de lokala druvorna Obaideh (släkt med Chardonnay) och Merwah (släkt med Sémillion). Det är ett fullständigt unikt vitt vin med långa traditioner.</i>		789:-
<i>Doft med inslag av torkade aprikoser, honung, mandel och fat. Smaken är fyllig med inslag av mogen gul frukt, honung, mandel, torkad frukt och fat.</i>		



Röda viner

	Glas	Flaska
Apothic Red Winemaker's Blend Kalifornien USA <i>Fyllig och rund smak. Vinet har en kryddig, varm söt-fruktighet med toner av björnbär och mörka plommon. Stort vin med mjuka tanniner och en touch av vanilj i eftersmaken.</i>	94:-	360:-
Louis M. Martini Cabernet Sauvignon Sonoma USA <i>Smakrikt och har en generös, varm fruktton av björnbär och mogna körsbär. Det har mjuka tanniner och en lång, balanserad avslutning med vaniljtoner.</i>		460:-
Amarone Torre Del Falasco, Bella Valpolicella Docg, Italien <i>Fyllig, rik, koncentrerad smak av mörk frukt, mörka bär som plommon, moreller, körsbär, blåbär, björnbär med inslag av fat, choklad och viol.</i>		800:-
Ananto Bobal Tempranillo EKO Valencia Spanien <i>Ung, varm bärfruktig och frisk smak av mogna röda bär. Vinet har en trevlig avslutning med mjuka tanniner.</i>	72:-	290:-
Naca Primitivo Puglia IGP (Eko) Italien <i>Medelfyllig, fruktig med bra frisk syra och mjuka tanniner. Har en god frisk frukt av plommon och mogna körsbär. Juicy med lite svarta vinbär i avslutningen.</i>	85:-	359:-
Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso DOC Veneto Italien <i>Medelfylligt vin med smak av mörk frukt, choklad och lite mandel. Vinet har silkiga tanniner och lång aningens het eftersmak.</i>		389:-
Côtes du Rhône EKO Frankrike <i>Kryddig, fruktig smak med inslag av fat, blåbär, hallon, viol, peppar och färska örter.</i>	99:-	399:-
Coto de Imaz Reserve Rioja Spanien <i>Väldigt komplex, fyllig, ungdomlig smak med integrerade tanniner dolda av mogen mörk frukt. Inslag av björnbär, kryddnejlika och fatvanilj.</i>		429:-
Butcher and Cleaver Sydafrika <i>Fyllig, köttig smak med mörka bär, mineral och örter. Passar till grillat nötkött och kryddiga charkuterier.</i>		599:-
Luccarelli Rosso Del Salento IGT Apulien Italien <i>Medelfylligt vin packat med solmogna mörka bär och fruktiga tanniner. Ett vin med bra balans och varm, saftig, trevlig eftersmak.</i>	80:-	320:-
Les Breteches De Kefraya Libanon <i>Medelfyllig med örtigt kryddig körsbärs- och svartvinbärsfrukt, balanserad med en något kryddig avslutning.</i>	99:-	355:-
Musar Jeune Red Bekaadalen Libanon <i>Doft av mörka bär, svartvinbär, mullbär och en antydning av kryddor och rökighet. Smaken är koncentrerad och fruktig med smak av körsbär tillsammans med en piggy syra. Vinet är balanserat, har mjuka tanniner och lång behaglig eftersmak.</i>		445:-
Chateau Ksara Reserve du Couvent Libanon <i>Kryddig, fruktig, aning bränd smak med inslag av fat, svarta vinbär, slånbar, kryddnejlika och vanilj</i>	102:-	369:-
Chateau Ksara Cabernet Sauvignon Libanon <i>Fruktig och komplex doft med toner av ceder, mörka bär och fat. Smaken är komplex, elegant och fruktig med toner av mörka bär, kryddor och choklad.</i>	147:-	499:-
Château Kefraya Libanon <i>Vinet är fylligt, med solmogen röd frukt som balanseras av fatkaraktär och frisk syra. Tanninerna är tydliga men snyggt polerade till att ge ryggrad åt vinets kraftiga profil.</i>		650:-
Chateau Musar Bekaadalen Libanon <i>Doft av mörka och röda frukter, körsbär, kaffe, läder och kryddnejlika. Smaken är mogen, balanserad och intensiv med ett överflöd av frukt, bra syra, väl integrerade tanniner och lång eftersmak. En antydning till mint finns även. Balanserade tanniner, bra syra och lång avslutning.</i>		829:-
Hochar Bekaadalen Libanon <i>Domineras av sötman från Grenachedruvan, trots att den endast står för drygt en fjärdedel i blenden. Doften bär härliga toner av bäriga frukter och smaken är fruktig med lager av frukt, kryddor, körsbär, hallon och lakrits. Eftersmaken är lång och behaglig.</i>		550:-

Rose viner

	Glas	Flaska
Ananto Bobal Rosé EKO Valencia Spanien	72:-	290:-
<i>Torr, frisk och fruktig smak av varma röda bär</i>		

Miradou Rosé Frankrike		360:-
<i>Medelfyllig, torrt, med härliga aromer av jordgubbar, hallon, körsbär och röda vinbär. Friskt och läskande</i>		

Desertvin

	Glas	Flaska
Ksara moscatel (libanesiskt)	75:-	
<i>Torr, frisk och fruktig smak av varma röda bär</i>		

Drinkar/Cocktails

Libanon love	125:-
<i>Bacardi razz, lime, sprite, jordgubbar</i>	

Mango Peach	125:-
<i>Sourz mango, Bollis peach, citron, socker, ananasjuice</i>	

Pina Colada	125:-
<i>Rom, ananasjuice, cocos, malibu</i>	

Mojito	130:-
<i>Rom, färsk lime, mynta, sockerlag, sodavatten</i>	

Mai Tai	155:-
<i>Bacardi, Orange Curacao, orgeat syrup, limejuice, toppas med mörk rom</i>	

Long Beach Iced Tea	155:-
<i>Vodka, gin, rom, tequila, triple sec, limejuice, tranbärsjuice</i>	

Negroni	125:-
<i>Gin, Campari, Martini rosso, apelsinskal</i>	

Amaretto Sour	130:-
<i>Amaretto, limejuice, äggvita, sweet & sours, Angostura Bitter</i>	

Old Fashioned	130:-
<i>Jim Beam, Angostura Bitter, sockerbit, apelsin, körsbär</i>	

Hugo Spritzer	125:-
<i>Fläderlikör, prosecco, mynta</i>	

Caipirinha	119:-
<i>Cachaca, sockerlag, lime</i>	

Barens spritmix	119:-/5 cl
------------------------	------------

Whiskey

Jack Daniels	22:-/cl
---------------------	---------

Jameson	24:-/cl
----------------	---------

Jim Beam / Apple	24:-/cl
-------------------------	---------

Makers Mark	28:-/cl
--------------------	---------

Johnny Walker Black	28:-/cl
----------------------------	---------

Macallan	34:-/cl
-----------------	---------

Laphroaig	34:-/cl
------------------	---------

Lagavulin	36:-/cl
------------------	---------

Macallan Double Cask	40:-/cl
-----------------------------	---------

Rom

Captain Morgan	24:-/cl
Plantation XO 20	34:-/cl

Cognac

Hennessy Cognac VS	26:-/cl
Pierre ferrande ambre	30:-/cl

Calvados

Boulard	26:-/cl
Calvados	30:-/cl

Arak

Ksarak	26:-/cl
Ksarak de kefraya	34:-/cl

Likör

Baileys	22:-/cl
----------------	---------

Fernet Branca	22:-/cl
----------------------	---------

Galliano vanilla/amaretto	24:-/cl
----------------------------------	---------

Xante päron cognac	24:-/cl
---------------------------	---------

Limoncello	24:-/cl
-------------------	---------

Jägermeister	24:-/cl
---------------------	---------

Tequila

Josè Cuervo Blanco	28:-/cl
---------------------------	---------

Josè Cuervo Gold	28:-/cl
-------------------------	---------

Gin

Bombay	26:-/cl
---------------	---------

Hendricks	32:-/cl
------------------	---------

Citadelle	32:-/cl
------------------	---------

Grappa

Castelgiocondo	36:-/cl
-----------------------	---------

Vodka

Smirnoff	24:-/cl
-----------------	---------

Grey Goose	30:-/cl
-------------------	---------

Fatöl 40cl

Melleruds Utmärkta Pilsner EKO	65:-
Melleruds Moderna Ale EKO	65:-
Paulaner Munich Lager	79:-
Starobrno	75:-
Hazy Bulldog APA	75:-
Ship Full of IPA	75:-

Flasköl 50cl

Mariestads Export	74:-
Wisby Weisse	79:-
Paulaner Hefe-Weissbier	79:-

Flasköl 33cl

Bistro Lager 4,2 EKO	54:-
Heineken	59:-
Sapporo	65:-
Krusovice	67:-
Daura Damm (Glutenfri)	67:-
Blue Moon	65:-
Folkes Tjocke Stout	79:-
Beirut lager (Libanesisk)	64:-
961 Beer American IPA (Libanesisk)	72:-
961 Beer Lager Red Ale (Libanesisk)	72:-
Almaza Lager	95:-

Cider 33cl

Briska Päron	59:-
Briska Fläder	59:-
Briska Ananas	59:-

Kaffedrinkar

Kaffe Karlsson Baileys, cointreau, kaffe, grädde	112:-
Jamaica kaffe Mörk rom, kaffe, grädde	112:-
Irish coffee Whisky, kaffe, grädde farinsocker	112:-
Merwah kaffe Gin, kahlua, mandarine, Napoléon, kaffe, grädde	112:-

Alkoholfritt

Mousserat	50:-
Melleruds Alkoholfri	35:-
Easy Rider Bulldog IPA Alkoholfri	42:-
Briska Hallon Alkoholfri	35:-
Cola/cola light	32:-
Fanta	32:-
Sprite	32:-
Loka Naturell/Citrus	32:-
Lättöl	32:-
Apelsinjuice	29:-
Ananasjuice	29:-
Passionjuice	29:-
Tranbärsjuice	29:-
Ayran (yoghurtdryck)	29:-

Kaffe/Te

Kaffe	29:-
Libanesisk kaffe med kardemumma	35:-
Espresso	27:-
Dubbel espresso	38:-
Cappuccino	35:-
Te	29:-
Te mynta	35:-





