



Cuisine libanaise
Merwah



Merwah

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

Merwah är även ett vanligt kvinnonamn i mellanöstern.

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

Bekaadalen är en Platå mellan Libanon och Anti-libanon 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.

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 youghurt, sesampasta, vitlök och citron
- 3. Baba ghanouj (VV) 64:-**
Röra gjord på grillad aubergine, persilja, paprika, lök, vitlök, citron och granatäpple
- 4. Mhammara (VV) (obs nötter) 69:-**
Finmalen paprika med krossade valnötter, olivolja, orientaliska kryddor och ströbröd
- 5. Tarator djej 69:-**
Kycklingröra med vitlök, citron och sesampasta
- 6. Labneh (V) 64:-**
Libanesisk kryddad youghurt med mynta
- 7. Ardishoki (VV) 69:-**
Citron och vitlöksmarinerad kronärtskocka
- 8. Kebbe naje (stark) 119:-**
Råbiff på nötkött och bulgur
- 9. Basterama 89:-**
Kryddad lufttorkad oxfile
- 10. Shanglish 69:-**
Lebanesisk 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 av bondbönor, paprika, persilja, lök, vitlök och citron
- 16. Makdous (VV) 75:-**
Inlagda auberginer med valnötter, vitlök & chili
- 17. Salatet Halloumi (V) 69:-**
Halloumisallad med valnötter
- 18. Krem Tom (V) 54:-**
Libanesisk aioli
- 19. Moutabal Kosa (V) 64:-**
zuchiniröra med yoghurt, vitlök och citron

Meze - Varma små rätter

- 25. Batata hara (VV) 59:-**
Friterad potatis med korianderkrydda
- 26. Falafel (VV) 72:-**
Friterad kikärtsröra med kummin och sesam
- 27. Halloumi 74:-**
Grillad får-getost
- 28. Rakakat jeben (V) 75:-**
Ostfyllda filodegrullar
- 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 oxfile
- 34. Akras nanaa 77:-**
Grillad nötfärsbiff med mynta och citron
- 35. Sojok har 72:-**
Kryddstark libanesisk nötkorv
- 36. Jowaneh 72:-**
Citron och vitlöksmarinerade kycklingvingar
- 37. Kraydes 92:-**
Stekta vannameiräkor med korianderkrydda, citron, vitlök och vitt vin
- 38. Saffad 99:-**
Smörstekta grönmusslor med vitt vin, korianderkrydda, citron, vitlök och chili
- 39. Rekakat Jodar (VV) 75:-**
Vegetariska vårrullar
- 40. Arnabit (VV) 59:-**
Friterad blomkål

Mashawe - Grillmeny

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

Lahme - Kött

50. Shish kaft 205:-

Grillad nötkött 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 aubergine på spett serveras med tzatziki och stark grönsakssalsa

55. Mashoha 225:-

Dubbel kalv och lammfärsspett 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, lamm-
kalvfärsspett, 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:-

Vitlöks marinerad kycklingfilespett
med libanesisk aioli

Jodar - Vegetariskt/vegansk

59. Halloumi & Chadra Mishwie 189:-

Halloumi och örtmarinerade
grönsaker på spett. Serveras med tzatziki
och stark grönsakssalsa.

60. Chadra Mishwie 169:-

Örtmarinerade grönsaker på spett.
Serveras med tzatziki och stark
grönsakssalsa.

Bakriat - Från havet

61. Kraydes meshvi 265:-

Marinerade vantageiräkor på spett
med het grönsakssalsa och libanesisk
yoghurtdressing

62. Samak filé 195:-

Grillad laxfilé serveras med libanesisk
yoghurtdressing

Holwiat - Dessert

70. Chockladfondant 69:-

71. Baklava & Boza 69:-

Nötfyllda smördegskakor
Serveras med vaniljglass

72. Boza 59:-

glass i olika smaker

73. Halawieat aleom 69:-

Dagens dessert

74. Mahalabia 69:-

Libanesisk pannacotta
med pistagenötter

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 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 smårätter:

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 (V)
Libanesisk kryddad yoghurt
12. Fattoush (VV)
Kryddig grönsallad
26. Falafel (VV)
Friterad kikärtsröra
28. Rakakat jeben (V)
Ostfyllda filodegrullar
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 smårätter:

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, sesampasta
6. Labneh (V)
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 koriander
26. Falafel (VV)
Friterad kikärtsröra
27. Halloumi (V)
Grillad får-getost
28. Rakakat jeben (V)
Ostfyllda filodegrullar
29. Fatayer sabaneg (VV)
Piroger fyllda med spenat, citron och lök
30. Sambosak
Piroger fyllda med nötfärs och lök
32. Kebbe trablosie
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)
Röra gjord av bondbönor, paprika,
persilja, lök, vitlök och citron
25. Batata hara (VV)
Friterad potatis med koriander
26. Falafel (VV)
Friterad kikärtsröra
29. Fatayer sabaneg (VV)
Piroger fyllda med spenat, citron och lök

(v) = Vegetariska rätter(vv) = Veganska rätter

Är du allergisk? Fråga personalen så hjälper vi dig!

