



Cuisine libanaise  
*Merwah*

## Fördrinkar

<b>Bellini</b> <i>Persikolikör, mousserande vin, persikojuice</i>	<b>105:-</b>
<b>Granatäpple Martini</b> <i>Granatäpple, martini, vodka, sockerlag, lime</i>	<b>105:-</b>
<b>Dry Martini</b> <i>Torr Vermouth</i>	<b>105:-</b>
<b>Cosmopolitan</b> <i>Tranbärsjuice, vodka, cointreau, lime</i>	<b>105:-</b>

## Meza - Kalla små rätter

- 1. Hommes (VV) 59:-**  
*Röra på kikärter och sesampasta kryddad med kummin*
- 2. Moutabal batinzian (V) 59:-**  
*Rökt hackad aubergine med sesampasta, vitlök och citron*
- 3. Baba ghanouj (VV) 59:-**  
*Krämig aubergineröra med granatäpple*
- 4. Mhammara (VV) (obs nötter) 65:-**  
*Finmalen paprika med krossade valnötter, olivolja och orientaliska kryddor*
- 5. Tarator djej 65:-**  
*Kycklingröra med vitlök, citron och sesampasta*
- 6. Labneh 59:-**  
*Libanesisk kryddad youghurt*
- 7. Ardishoki (VV) 65:-**  
*Citron och vitlöksmarinerad kronärtskocka*
- 8. Kebbe naje 115:-**  
*Råbiff på nötkött och bulgur*
- 9. Basterama 85:-**  
*Kryddad lufttorkad oxfile*
- 10. Shanglish 65:-**  
*Libanesisk marinerad ost*
- 11. Warak inab (VV) 65:-**  
*Vegertariska vinbladsdolmar med ris och grönsaker*
- 12. Fattoush (VV) 75:-**  
*Kryddig grönsallad med rostat libanesiskt bröd*
- 13. Tabboulli (VV) 75:-**  
*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. Mortadella 65:-**  
*Libanesisk nötkorv med pistagenötter*
- 18. Marinerade Rödbetor (VV) 59:-**
- 19. Krem Tomi (V) 49:-**  
*Libanesisk aioli*
- 20. Ruccolasallad (VV) 59:-**

## Meze - Varma små rätter

- 25. Batata hara (VV) 59:-**  
*Friterad potatis med korianderkrydda*
- 26. Falafel (VV) 68:-**  
*Friterad kikärtsröra med kummin*
- 27. Halloumi 69:-**  
*Grillad får-getost*
- 28. Rakakat jeben 72:-**  
*Ostfyllda filodegrullar*
- 29. Fatayer sabaneg (VV) 69:-**  
*Piroger fyllda med spenat, citron och lök*
- 30. Sambosak 69:-**  
*Piroger fyllda med nötfärs och lök*
- 31. Warak inab bel lahme 69:-**  
*Ris och nötfärsfyllda vinblad med mynta och citron*
- 32. Kebbe trablosie 69:-**  
*Friterade bulgurbollar med nötfärs och lök*
- 33. Hoummos bel lahme 95:-**  
*kikärtsröra med hackad oxfile*
- 34. Akras nanaa 72:-**  
*Grillad nötfärsbiff med mynta och citron*
- 35. Sojok har 72:-**  
*Kryddstark libanesisk nötkorv*
- 36. Jowaneh 69:-**  
*Marinerade stekta kycklingvingar*
- 37. Kraydes 89:-**  
*Stekta vannameiräkor med korianderkrydda, citron och vitlök*
- 38. Köttbullar 69:-**  
*Orientaliska köttbullar i tomatsås*
- 39. Saffad 95:-**  
*Smörstekta grönmuslor med vitt vin, korianderkrydda, citron, vitlök och paprika*
- 40. Rekakat Jodar (VV) 75:-**  
*Vegetariska Vårullar*
- 41. Rekakat Jaj 75:-**  
*Kyckling Vårullar*

## Mashawe - Grillmeny

Alla huvudrätter serveras med grillade grönsaker, ris, bulgur eller friterad potatis

## Lahme - Kött

### 50. Shish kaft 195:-

Grillad nötkött och lammfärsspett med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa

### 51. Kastaletta ghanam 249:-

Marinerade grillade lammracks med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa

### 52. Lahme meshvie ghanam 215:-

Marinerad grillat lammkött på spett med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa

### 53. Lahme meshvie ajel 225:-

Marinerad grillad oxfilé på spett med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa

### 54. Hamburger lebnani 179:-

Libanesisk kryddad hamburgare med halloumi, stark nötkorv och aioli

### 55. Sahen mashawe 299:-/person

(minst 2 personer)

Grillmix oxfilé, kycklingfilé, lamm-nötkörvsspett, lammracks med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa

### 56. Kebab Haloumi 215:-

Shis kebab blandat med haloumi.

### 57. Kebab champinjoner 207:-

Shis kebab blandat med champinjoner.

## Barnmeny (upp till 10 år)

### 80. Kycklingspett med pommes 75:-

Dricka och glass ingår

### 81. Barnhamburgare med pommes 75:-

Dricka och glass ingår

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

Är du allergisk? Fråga personalen så hjälper vi dig!

## Djaj - Kyckling

### 58. Shish tawk 189:-

Vitlöks marinerad kycklingfilespett med libanesisk aioli

## Bakriat - Från havet

### 60. Kraydes meshvi 259:-

Marinerade vannameiräkor på spett med het grön sakssalsa och libanesisk olivolja dressing

### 61. Samak filé 189:-

Grillad laxfilé serveras med libanesisk yoghurt dressing

## Holwiat - Dessert

### 70. Chokolà 39:-

Chokladtryffel

### 71. Baklava & Boza 69:-

Nötfyllda smördegskakor Serveras med vaniljglass

### 72. Boza 55:-

Sorbet i olika smaker

### 73. Halawieat aleom 69:-

Dagens dessert

### 74. Mandelbeskvi 69:-

Serveras med vaniljglass

## Vi rekommenderar

Avsmakningsmeny, (minimum 2 personer)

### Avsmakningmeny 1

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

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

### Avsmakningmeny 2

10 olika meze kalla och varma smårätter med grillmix 359:-/person

14 olika meze kalla och varma smårätter med grillmix 399:-/person

### Avsmakningmeny 3

10 olika meze kalla och varma smårätter med grillmix 399:-/person

Baklava, Kaffe/Te

14 olika meze kalla och varma smårätter med grillmix 439:-/person

Baklava, Kaffe/Te

### Avsmakningmeny 4

(Vegetariska och veganska rätter)

10 olika meze kalla och varma smårätter  
279:-/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 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 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 filodegsrullar
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



## 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.