

Kontantfri restaurang



Cuisine libanaise
Merwahi



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 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.

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 (V) 59:-**
Libanesisk kryddad youghurt
- 7. Ardishoki (VV) 65:-**
Citron och vitlöksmarinerad kronärtskocka
- 8. Kebbe naje 115:-**
Råbiff på oxrulle och bulgur
- 9. Basterama 85:-**
Kryddad lufttorkad oxfile
- 10. Shanglish (V) 65:-**
Libanesisk marinerad ost
- 11. Warak inab (VV) 65:-**
Vegetariska 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

Meze - Varma små rätter

- 25. Batata hara (VV) 59:-**
Friterad potatis med koriander
- 26. Falafel (VV) 68:-**
Friterad kikärtsröra med kummin
- 27. Halloumi (V) 69:-**
Grillad får-getost
- 28. Rakakat jeben (V) 72:-**
Ostfyllda filodegsrullar
- 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 jätteräkor med koriander, citron och vitlök

Mashawe - Grillmeny

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

Lahme - Kött

50. Shish kaft 195:-

Grillad nöt och lammfärsspett med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa

51. Kebbe al Shish (obs nötter) 195:-

Grillad köttfärsspett gjord av bulgur, lamm/kalvkött och valnötter serveras med tzatziki

52. Kastaletta ghanam 249:-

Marinerade grillade lammracks med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa

53. Lahme meshvie ghanam 215:-

Marinerad grillat lammkött på spett med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa

54. Lahme meshvie ajel 225:-

Marinerad grillad oxfilé på spett med libanesisk tzatziki och stark grönsakssalsa

55. Hamburger lebnani 179:-

Libanesisk kryddad hamburgare med halloumi, stark nötkorv och aioli

56. Sahen mashawe 299:-/person

(minst 2 personer)

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

Djaj - Kyckling

57. Shish tawk 189:-

Vitlöks marinerad kycklingfilespett med libanesisk aioli

Bahriat - Från havet

60. Kraydes meshvi 259:-

Marinerade tigerräkor på spett med het grönsakssalsa och libanesisk olivolja dressing

61. Samak filé 189:-

Grillad laxfilé serveras med libanesisk youghurtdressing

Holwiat - Dessert

70. Chokolà 39:-

Chokladtryffel

71. Baklawa & Boza 69:-

Nötfyllda smördegskakor
Serveras med vaniljglass

72. Boza 55:-

Sorbet i olika smaker

73. Halawieat aleom 69:-

Dagens dessert

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!



Vi rekommenderar

Avsmakningsmeny, (minimun 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 rätter)

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

10 olika meze kalla och varma smårätter
med grilltallrik (halloumi och
grönsaksspett) **319:-/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 youghurt
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 youghurt
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 grönsake
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
28. **Rakakat jeben (V)**
Ostfyllda filodegsrullar
29. **Fatayer sabaneg (VV)**
Piroger fyllda med spenat, citron och lök