

Kalla Meze

Hummus	<i>Krämic röra på kikärtor och sesampasta</i>	75:-
Baba Ghanouj	<i>Krämic aubergineröra</i>	75:-
Labneh belgium	<i>Libanesisk yoghurt med vitlök och kryddor</i>	75:-
Mhamara beldjos	<i>Stark valnötsröra med paprika, chili, ströbröd och olivolja</i>	75:-
Warak Inab	<i>Ris- och grönsaksfylda vinblad med mynta, citron och olivolja</i>	75:-
Tarator Djej	<i>Kycklingröra med saltgurka och sesampasta</i>	75:-
Tabbouleh	<i>Persiljesallad med tomat, lök, bulgur och citron</i>	95:-
Fattouch	<i>Blandsallad med rostat libanesiskt bröd</i>	85:-

Varma Meze

Batata harra	<i>Marinerade potatisklyftor i citron, chili och vitlök</i>	65:-
Halloumi Meshwi	<i>Grillad halloumiost</i>	75:-
Fatayer sabenagh	<i>Spenatpiroger</i>	95:-
Rakakat Jebne	<i>Ostfylda filodegsrullar</i>	89:-
Falafel	<i>Friterade böñ- och kikärtsbollar</i>	79:-
Sambosek bellahme	<i>Nötfärsspiroger</i>	95:-
Kebbe trabolsieh	<i>Friterade bulgurbollar fylda med lök och nötfärs</i>	95:-

Dejej – Kyckling

Dejej	<i>Grillad kycklingfilé serveras med klyftpotatis eller bulgur, grillad tomat och vitlökscrème</i>	229:-
Shish Taouk	<i>Kycklingspett serveras med klyftpotatis eller bulgur, grillad tomat och vitlökscrème</i>	229:-
Shawarma Rulle Dejei	<i>Stekt skivad och marineras kycklingfilé serveras med pommes och vitlökscrème</i>	179:-

Lahme – Libanesiskt

Lahme Meshwe	<i>Grillad oxfilé serveras med klyftpotatis, vitlökscrème och grillade grönsaker</i>	249:-
Grillade lammracks	<i>Serveras med klyftpotatis, vitlökscrème och grillade grönsaker</i>	259:-
Shish Kafta	<i>Grillat lammfärrspett serveras med bulgur, vitlökscrème och grillade grönsaker</i>	229:-
Sahen Mashawi	<i>GRILLMIX spett för minst två personer. Oxfilé, lammracks och kycklingfilé, serveras med hummus, tabbouleh, mhamara och labneh</i>	395:-/pers
Grillade jätteräkor	<i>Kryddade och marineras jätteräkor serveras med ris, vitlökscrème och grillade grönsaker</i>	269:-

