



AVSMAKNINGSMENY 450:-/PERS

KALLA SMÅRÄTTER

Hoummos
Röra på kikärtor och sesampasta kryddad
med kummin

Moutabbal batinzian
Röra på aubergine, sesampasta, vitlök och
citron

Labneh
Libanesisk kryddad yoghurt

Mhamara
Kryddstark paprikarelish med krossade
valnötter och granatäppelsirap

Tarator de jez
Kycklingröra på sesampasta med inlagd
vildgurka

Warak inab
Ris- och grönsaksfyllda vinblad med mynta,
citron och olivolja

Ardishoki
Kronärtskocka med citron och vitlöksmari-
nad

Tabbouli
Finhackad bladpersilja med tomat, lök,
borghol och citron

VARMA SMÅRÄTTER

Jowaneh moklieh
Marinerade stekta kycklingvingar

Sojok
Stekt libanesisk nötfärskorv med grönsaker
i olivolja

Sambosek
Piroger fyllda med nötfärs och lök

Fatayer
Piroger fyllda med bladspenat, lök och citron

Rkakat
Friterade krytten fyllda med fetaost

Halloumi mishvie
Grillad getost kryddad med mynta och
paprikakrydda

LÄGG TILL HUVUDRÄTT:

Totalt 550:-/person

Gat mashawi
Mixgrill: oxfilé, kycklingfilé och nötfärs spett
Serveras med ris eller borghol