



# CATERINGMENY VEGETARISK 250:-/PERSON

## **Hoummos**

Röra på kikärter och sesampasta kryddad med kummin

## **Moutabbal batinzian**

Röra på aubergine, sesampasta, vitlök och citron

## **Labneh**

Libanesisk kryddad yoghurt

## **Mhamarra**

Kryddstark paprikarelish med krossade valnötter och granatäppelsirap

## **Warak inab**

Ris- och grönsaksfyllda vinnlad med mynta, citron och olivolja

## **Ardishoki**

Kronärtskocka med citron och vitlöksmarinad

## **Fattoush**

Kryddig grönsakssallad med rostat libanesiskt bröd

## **Salata zeiton**

Olivsallad

## **Falafel**

Friterad kikärtsröra kryddad med kummin

## **Fatayer**

Piroger fyllda med bladspenat, lök och citron

## **Rkakat**

Friterade knyten fyllda med mozzarella

## **Lobje bel zeit**

Haricots verts i tomatsås

## **Foul**

Marinerade kokta favaböner med persilja, tomat och olivolja

## **Balila**

Kokta kikärter med citron kummin och vitlök