

# HEMLAGAD PALESTINSK MAT



PALESTINSKT KÖK MED GENUINA SMAKER

Sweet  Salti

# Avsmaknings-menyer

## Tasting menus

### LILLA MEZE

#### 12 kalla & varma meze

Hummus, Babaghanouj, Makdous, Muhammara, Tabbouleh, Labneh, Yalanji, Kubbeh, Ostrullar, Oliver, Halloumi fries, Musakhan rullar & Hembakat pitabröd.

VEGETARISKA ALTERNATIV  
(BÖREK & FALAFEL)

249 per person  
Minst två personer

### STORA MEZE

#### 18 kalla & varma meze

Hummus, Babaghanouj, Makdous, Muhammara, Labneh, Yalanji, Falafel, Tabbouleh, Zahra, Börek, Batata Harra, Oliver, Manakish Zatar, Manakish Jibneh, Kubbeh, Ostrullar, Halloumi fries, Musakhan rullar & Hembakat pitabröd.

349 per person  
Minst två personer



### VEGAN MEZE

#### 10 kalla & varma meze

Hummus, Makdous, Yalanji, Tabbouleh, Falafel, Batata Harra, Oliver, Linssoppa, Manakish Zatar, Vegan Zahra & Vegan hembakat pitabröd.

249 per person  
Minst två personer

### LYX MENY

#### 10 kalla & varma meze

**Valfri huvudrätt** (per person)  
välj mellan #1 - #14 (ej #10)

**Saffran Basbousa med vaniljglass.**

Hummus, Babaghanouj, Labneh, Muhammara, Makdous, Yalanji, Oliver, Tabbouleh, Halloumi fries, Kubbeh & Hembakat pitabröd.








399 per person  
Minst två personer

# Dela med kära och nära

## Kalla meze Cold meze

-  Hummus (Kikärtsröra / chickpea dip) **75**
-  Babaghanouj (Aubergineröra/ Eggplant dip) **75**
-  Muhammara (Paprikaröra & valnötter/ Roasted red pepper & walnuts dip) **80**
-  Labneh: (krämig ost med zatar / Cream cheese with Zatar) **75**
-  Tzatziki: (yoghurtröra med gurka & mynta/ yogurt dip with cucumber & mints) **75**
-  Makdous (inlagd aubergine med vitlök & valnötter/ Pickled stuffed baby eggplant with walnuts & garlic) **75**
-  Yalanji (Vinbladsdolmar med ris & grönsaker /Stuffed grape leaves with rice & vegetables) **75**
-  Oliver / Olives **45**
-  Picklade grönsaker / Pickles **45**
-  Tabbouleh: (Persiljesallad med bulgur/ parsley salad with bulgur) **95**
-  Tahini Sallad: (Gurka & tomater med tahinidressing / Tomatoes & cucumber with Tahini dressing) **95**
-  Fattoush: (Söt & Syrlig sallad med krispigt bröd /Sweet & sour salad with crispy bread) **95**

## Varma meze Warm meze

-  Halloumi fries **79**
-  Ostrullar / cheese rolls **79**
-  Zahra (friterad blomkål & vitlöksdressing / Fried Cauliflower & garlic dressing) **79**
-  Falafel (med chilisås / with chilli sauce) **79**
-  Batata Harra (Chilipotatis/ chilli potatoes ) **75**
-  ADAS (Linsoppa med krispig bröd/ Lentil soup with crispy bread) **79**
-  Börek (minipaj med färskost/ mini pie stuffed with fresh cheese) **45**
-  Manakish Zatar (örtpizza/ Flatbread with Herbs) **55**
-  Manakish Jibneh (ostpizza/ Flatbread with cheese ) **79**
-  Kubbeh: Fyllda bulgurbollar med nöfärs & lök/ stuffed bulgur balls with minced beef & onions) **79**
-  Musakhan rullar (mini kyckling rullar med rödlök/ Chicken rolls with red onions) **89**

 VEGAN

 VEGETARISK

Är det något du inte tål? Fråga oss om vad maten innehåller.  
Vi reserverar oss för eventuella felskrivningar.

# Traditionella Huvudrätter

## Traditional Main dishes

- 1 FAKHED DJAJ MAHSHI: (20 - 25 min)** **195**

Palestinskt kyckling klubbfilé fylld med ris, morot, ärtor, tzatziki, sallad & rostade nötter. (Palestinian stuffed chicken thigh with rice, carrots, green peas, tzatziki, salad & roasted nuts).
- 2 Traditionell Musakhan/ Traditional Musakhan (25 - 30 min)** **195**

Rostad kycklingfilé med sumac, olivolja & karamelliserad lök, serveras på taboon-bröd, tzatziki, sallad & rostade nötter. (Roasted chicken fillet with sumac, olive oil & caramelized onions, served on a Taboon Bread , tzatziki, salad & roasted nuts).
- 3 MOLOKHIA-GRYTA / STEW (15 - 20 min)** **195**

Egyptisk spenat med citron & vitlök, ugnsbakad kycklingfilé, ris, sallad & rostade nötter. (Egyptian spinach with lemon & garlic, baked chicken fillet, rice, salad & roasted nuts).
- 4 DJAJ BIL FREEKEH (20 - 25 min)** **195**

Palestinskt kycklingfilé med Freekeh (rökt grön durumvete), tzatziki, sallad & rostade nötter. (Palestinian chicken fillet with Freekeh (Smoked Green Durum Wheat) , tzatziki, salad & roasted nuts).
- 5 KUBBEH LABANYEH (15 - 20 min)** **205**

Fyllda bulgurbollar med nötfärs & lök, serveras med varm yoghurtsås, persilja, vitlök, ris, sallad & pinjenötter. (Stuffed bulgur balls with minced beef & onions, Served with warm yogurt sauce, persley, garlic, rice, salad & pine nuts).



# Traditionella Huvudrätter

## Traditional Main dishes

- 6** **SHUSH-BARAK (15 - 20 min)** **205**  
Dumplings fylld med nötfärs & lök, serveras med varm yoghurtsås, persilja, vitlök, ris, sallad & pinjenötter. (Dumplings stuffed with minced beef & onions, Served with warm yogurt sauce, perslay, garlic, rice, salad & pine nuts).
- 7** **KOFTA BL TAHINI: (20 - 25 min)** **239**  
Palestinska köttbullar (lamm & kalv) i tahinisås. Serveras med chili-potatis, sallad & pinjenötter. (Palestinian meatballs (lamb & veal) in a tahini sauce. Served with chilli potato, salad & pine nuts).
- 8** **FOKHARET LAHEM: (TAGINE) (20 - 25 min)** **239**  
Högrevsgröda med grönsaker, rosmarin, granatäppelsirap & pinjenötter. Serveras med ett täcke av bröd, tzatziki & Sallad. (Beef Stew with vegetables, rosemary, pomegranate molasses & pine nuts. Covered with bread, served with tzatziki & salad).
- 9** **MAKLOUBEH (15 - 20 min)** **239**  
One pot Palestinsk upp och nervänd lammlägg i 4 timmar med ris, & grönsaker. Serveras med tzatziki, sallad & rostade nötter. (Palestinian Upside -down 4 hours Lamb shank with rice & vegetables pot. Served with tzatziki, salad & roasted nuts).
- 10** **MANSAF JAMEED (25 - 30 min)** **299**  
Lammlägg i 4 timmar kokt med äkta torkad fårmjolk, tunnbröd, ris & rostade nötter. (Lamb shank cooked in 4 hours with dried sheep's yogurt, flat bread, rice & roasted nuts)



# VEGETARISKT VEGETARIAN

- 11** **VEGETARISK MUJADDARA: (10 - 15 min)** **195**  
Gröna linser med ris, karamelliserad lök, kikärter, halloumi, tzatziki & sallad. VEGANSK VARIANT FINNS. (Green lentils with rice, caramelized onions, chickpeas, halloumi, tzatziki & salad). VEGAN OPTION IS AVAILABLE.
- 12** **VEGANSK MOLOKHIA-GRYTA / STEW (15 - 20 min)** **195**  
Egyptisk spenat med citron & vitlök, tofu, ris, sallad & rostade nötter. (Egyptian spinach with lemon & garlic, tofu, rice, salad & roasted nuts).
- 13** **VEGETARISK Freekeh & tofu (15 - 20 min)** **195**  
Ugnsbakad tofu med Freekeh - rökt grön durumvete, tzatziki & sallad. (Baked tofu with Freekeh -Smoked Green Durum Wheat-, tzatziki, salad & roasted nuts).

- 14** **Barnmeny / Kids Menu** **95**  
Chicken nuggets, pommes & ketchup.  
(Endast barn under 12 år / Only kids under 12 years.)



# EFTERRÄTTER

## DESSERT

### **Saffran & Kardemumma basbousa:**

Mannagrynskaka med kokos, saffran & kardemumma, dränkt i hemgjord sirap & serveras med vaniljglass.

Semolina Cake with couconut, Saffron, Cardamom, drizzled with a homemade syrup & served with vanilla ice cream.

**65**

### **Layali lebnan:**

Mannagrynspudding toppad med Qeshta (krämig söt ost), pistaschnötter & hemgjord sirap.

Semolina pudding with Qeshta (sweet cheese), pistasch & homemade syrup).

**65**

### **Kunafeh**

Tunna degtrådar fylld med akkawioist, mozzarella & pistaschnötter, dränkt i hemgjord sirap. Lägg till vaniljglass (+25 kr).

Shredded phyllo dough stuffed with Akkawi cheese, mozzarella, pistasch & drowned in a homemade syrup). / Add vanilla ice cream

**105**



## Alkoholfritt / Alcohol-free

Mojito 0%	65
Pink Grapefruit lemonade	45
Ginger Beer	45
Mystic Mango Lemonade	45
Cherry Blossom Tonic	45
Bitter Lemon	45



## Kalla Drycker/ Cold drinks

Läsk / Soft Drinks	25
Bonaqua/ Sparkling Water	25
Barnsaft/ Kids juice	15
Apelsin juice/ Orange juice	45
Vimto (soft drink made of grapes, raspberries & blackcurrants herbs & spices)	45

## Varma Drycker/ Warm drinks

Palestinskt Kaffe/ Palestinian coffee	35
Mynta-te / Mint Tea	35
Maramiyeh te/ Maramiyeh Tea	35
Bryggkaffe/ Filter Coffee	25



Allt på menyn går givetvis att få som Take away