



# À LA CARTE



PALESTINSKT KÖK MED GENUINA SMAKER

Sweet  Salti



# Avsmaknings-menyer

## Lilla meze

### 12 kalla & varma meze

Hummus, Baba Ghanouj, Makdous, Muhammara, Tabbouleh, Labneh, Yalanji, Kubbeh, Ostrullar, Oliver, Halloumi Fries, Musakhan Rullar & Khoboz.

*VEGETARISK ALTERNATIV  
(Manakish Za'atar & Falafel)*

249 per person

Beställs av minst  
två personer & uppåt

## Stora meze

### 18 kalla & varma meze

Hummus, Baba Ghanouj, Labneh, Muhammara, Makdous, Yalanji, Falafel, Tabbouleh, Zahra, Börek, Batata Harra, Oliver, Manakish Za'atar, Manakish Jibneh, Kubbeh, Ostrullar, Halloumi Fries, Musakhan Rullar & Khoboz.

349 per person

Beställs av minst  
två personer & uppåt

## Vegan meze

### 10 kalla & varma meze

Hummus, Makdous, Yalanji, Tabbouleh, Falafel, Batata Harra, Oliver, Linsoppa, Manakish Za'atar, Vegan Zahra & Vegan Khoboz.

249 per person

Beställs av minst  
två personer

## Lyxmeny

### 10 kalla & varma meze

Hummus, Baba Ghanouj, Labneh, Muhammara, Makdous, Yalanji, Oliver, Kubbeh, Tabbouleh, Halloumi Fries & Khoboz.

**Valfri huvudrätt**  
(per person / Mansaf ingår ej)

**Dessert: Layali Lebnan**

399 per person

Beställs av minst  
två personer















## Dela med kära och nära



### Kalla meze

-  Hummus (kikärtsröra) **75**
-  Baba Ghanouj (aubergineröra) **75**
-  Tzatziki (yoghurtröra med gurka) **75**
-  Labneh (krämig ost med Za'atar) **75**
-  Muhammara (paprikaröra & valnötter) **79**
-  Makdous (inlagd aubergine med vitlök & valnötter) **75**
-  Yalanji (vinbladsdolmar med ris & grönsaker) **75**
-  Zaytoon (oliver) **45**
-  Torshi (picklade grönsaker) **45**
-  Tabbouleh (persiljesallad med Bulgur & tomat) **95**
-  Tahini Sallad (tomat & gurka med hemgjort tahini-yoghurtsås) **95**
-  Fattoush (söt & syrlig sallad med krispigt bröd, picklad lök, tomat, gurka & sumac) **95**

### Varma meze

-  Halloumi Fries **79**
-  Ostrullar **79**
-  Zahra (friterat blomkål & vitlöks-dressing) **79**
-  Falafel (serveras med chilisås) **79**
-  Batata Harra (chilipotatis) **75**
-  Pommes & Ketchup **45**
-  Khobos (hembakat pitabröd) **35**
-  Börek (minipaj fylld med färskost) **45**
-  Adas (linsoppa med krispigt bröd) **79**
-  Manakish Za'atar (örtpizza) **55**
-  Manakish Jibneh (ostpizza) **79**
-  Kubbeh (fyllda bulgurbollar med nötfärs & lök) **79**
-  Musakhan Rullar (kycklingrullar med karameliserad rödlök & sumac) **89**
-  Jawaneh Djaj (friterade kycklingvingar) **89**

 **VEGAN**

 **VEGETARISK**

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



# Huvudrätter

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

Palestinskt kyckling klubbfilé fylld med ris, morot och ärtor toppad med rostade nötter. Serveras med tzatziki & sidosallad.

## **2 TRADITIONELL MUSAKHAN (20 - 25 min) 205**

Rostad kyckling bröstfilé med sumac, olivolja & karamelliserad lök på Taboon-bröd toppad med rostade nötter. Serveras med tzatziki & sidosallad.

## **3 MOLOKHIA-GRYTA (15 - 20 min) 195**

Egyptisk spenat med citron & vitlök, ugnsbakad kyckling bröstfilé & ris toppad med rostade nötter. Serveras med sidosallad.

## **4 KUBBEH LABANYEH (15 - 20 min) 205**

Fyllda bulgurbollar med nötfärs & lök i varm yoghurtsås toppad med persilja, vitlök & pinjenötter. Serveras med ris & sidosallad.

## **5 SHUSH-BARAK (15 - 20 min) 205**

Dumplings med nötfärs & lök i varm yoghurtsås toppad med persilja, vitlök & pinjenötter. Serveras med ris & sidosallad.

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





## Huvudrätter

### 6 KOFTA BIL BANDOURA (20 - 25 min) 239

Lamm & kalvfärs i ugnen med tomater & chilipeppar med ett täcke av bröd. Serveras med ris, tzatziki & sidesallad.

### 7 FOKHARET LAHEM (TAGINE) (20 - 25 min) 239

Högrevgryta med grönsaker & pinjenötter med ett täcke av bröd. Serveras med ris, tzatziki & sidesallad.

### 8 MAKLOUBEH (15 - 20 min) 239

One pot Palestinsk upp och nervänd lammlägg i 4 timmar med kryddris & grönsaker toppad med rostade nötter. Serveras med tzatziki & sidesallad.

### 9 MANSAF JAMEED (25 - 30 min) 299

Lammlägg i 4 timmar kokt med äkta Jameed (*en soppa gjord av torkad fårmjök*). Serveras med tunnbröd & ris toppad med rostade nötter.



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



# Vegetariskt

## 10 VEGETARISK MEZE TALLRIK 225

Hummus, Baba Ghanouj, Labneh, Muhammara, Tabbouleh, Makdous, Yalanji, Falafel, Halloumi Fries, Zahra, Oliver & Khoboz.

## 11 VEGANSK MOLOKHIA-GRYTA (15 - 20 min) 195

Egyptisk spenat med citron & vitlök, Falafel & ris toppad med rostade nötter. Serveras med sidosallad.

## 12 VEGETARISK MUJADDARA: (15 - 20 min) 195

Gröna linser med ris, karamelliserad lök, kikärter & halloumi. Serveras med tzatziki & sidosallad.

**Vegansk Variant (Blomkål & Hummus).**



## 13 BARNMENY 95

Kycklingnuggets, pommis & ketchup.  
(endast för barn under 12 år)

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

# Dessert

## Basbousa:

Mannagrynskaka med kokos, saffran & Kardemumma, hemgjord sockersirap & serveras med vaniljglass.

**65**

## Layali lebnan:

Mannagrynspudding toppad med Qeshta (Arabisk krämig grädde), pistaschnötter & hemgjord sockersirap.

**65**

## Kunafeh

Tunna degtrådar fylld med akkawiost & pistaschnötter och hemgjord sockersirap.

**110**

Lägg till vaniljglass (+25 kr).



# Drycker

## Kalla Drycker

Läsk (Fritz Kola/ Fritz Kola zero sugar/ Fritz Limo Orange)	<b>35</b>
Kolsyrat Vatten (Naturell/Granatäpple/Citron)	<b>25</b>
Barnsaft	<b>15</b>
Apelsinjuice	<b>45</b>
Vimto (frukt & bärdryckskoncentrat)	<b>45</b>
Ayran (Turkisk yoghurt)	<b>45</b>

## Alkoholfritt

Klassisk Mojito 0%	<b>65</b>
Björnbärs Mojito 0%	<b>65</b>
Pink Grapefruit Lemonade	<b>45</b>
Ginger Beer	<b>45</b>
Mystic Mango Lemonade	<b>45</b>
Cherry Blossom Tonic	<b>45</b>
Bitter Lemon	<b>45</b>

## Varma Drycker

Palestinskt Kaffe	<b>35</b>
Mynta-Te	<b>35</b>
Maramia-Te (Salvia)	<b>35</b>
Bryggkaffe	<b>25</b>







# Sumac

Sumac eller bärsumac har en syrlig smak och används i olika kök i Mellanöstern. Det är en viktig ingrediens i vår traditionell Musakhan och det används till olika förrätter som "Kubbeh, Hummus, Halloumi Fries, Tabbouleh & Fattoush" och det används även i Za'atar blandning.



# Za'atar

Za'atar är en populär kryddblandning i Mellanöstern. Za'atar innehåller sesamfrön, sumac, oregano & salt. Za'atar blandas med olivolja och äts på pitabröd eller baguette. Den kan även användas i salladsdressing eller som kryddning till lamm eller kyckling.



## Våra fantastiska Kryddor

Paprika pulver  
Kanel malen  
Kanel stick  
Svart peppar  
Oregano  
Chiliflingor  
Ingefära pulver  
Sjukryddor  
Kardemmuma  
Hel Kardemmuma  
Vitlök pulver  
Lök pulver  
Torkade korriander

Torkade mynta  
kummin  
Lager blad  
Curry  
Anis  
Gurkmeja  
Muskotsläktet  
Havssalt  
Bikarbonat  
Sesam  
Svart sesam  
Saffran