

# KVÄLLSMENY

Sweet O Salti Restaurang

## HEMLAGAD PALESTINSK MAT



Palestinskt kök med genuina smaker



BÖREK

Baklava

Palestinskt kaffe



*Matupplevelse*

# Smårätter

Perfekt när du vill dela med någon eller småhungrig.

## Kalla meze

- |  |    |
|--|----|
| 🌿 Hummus (Kikärtsröra)   | 69 |
| 🌿 Babaghanouj (Aubergineröra)  | 69 |
| 🌿 Muhammara (Paprikaröra & valnötter)                                  | 75 |
| 🌿 Tzatziki<br>Turkisk yoghurt, vitlök, gurka och mynta                 | 55 |
| 🌿 Labneh:<br>krämig ost med zatar (Palestinsk timjan)                  | 69 |
| 🌿 Meze Mix<br>(hummus, babaghanouj, muhammara)                         | 75 |
| 🌿 Makdous (fylld inlagd aubergine med olivolja, grönsaker & valnötter) | 75 |

VEGAN

VEGETARISK

## Tilltugg

- |                 |    |
|-----------------|----|
| 🌿 Oliver        | 35 |
| 🌿 Saltad Nötmix | 55 |

Är det något du inte tål? Fråga oss om vad maten innehåller.



# Smårätter

Perfekt när du vill dela med någon  
eller småhungrig.

## Varma meze

🍃 Falafel tallrik med (tahinisås/chilisås)	<b>69</b>
🍃 Halloumi fries med sumac, vitlökssås, granatäppelsirap, pinjenötter.	<b>79</b>
🍃 Ostrullar med 3 sorters ost (3 ST)	<b>79</b>
🍃 Batata Harra (Chilipotatis )	<b>75</b>
Kubbeh: fyllda bulgurbollar med nötfärs (3 ST)	<b>79</b>
🍃 Börek: minipaj med färskost, mynta & svartsesam)	<b>29</b>
🍃 Hembakat pitabröd	<b>25</b>
🍃 Manakish zaatar (örtpizza)	<b>29</b>
🍃 Manakish Jibneh (mini ostpizza)	<b>39</b>
🍃 Linssoppa med krispig bröd & citron (liten)	<b>49</b>
🍃 Linssoppa med krispig bröd & citron (stor)	<b>69</b>
Kyckling Musakhan rulle med tahinisallad	<b>119</b>
Hummus med nötfärs & pinjenötter	<b>135</b>

Vi reserverar oss för eventuella felskrivningar.



# SPECIAL RÄTTER: Palestinska Huvudrätter

Rätt 1, 5, 6, 7 serveras med tzatziki. Alla rätter serveras med sallad

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| <b>1 Måndag: mozat lahem</b><br>Lammlägg ugnsbakat i 5 timmar serveras med palestinskt rispilaff (ris, nötfärs, morot, ärtor) & rostade nötter.                             | <b>205</b>               |
| <b>2 TISDAG: TAGINE LAHEM</b><br>Fokharet Lahem: högrevsgröta med grönsaker, rosmarin, granatäppelsirap & pinjenötter. Serveras med ett tücke av bröd, creme fraiche & ris. | <b>205</b>               |
| <b>3 ONSDAG: Kofta bi Tahini</b><br>Palestinska köttbullar (lamm & kalv) i tahinisås. Serveras med chilipotatis eller ris & pinjenötter.                                    | <b>195</b>               |
| <b>4 TORSDAG: SAYYADIEH</b><br>Torskfilé med saffran & kumminris, karamelliserad lök, hummus & fisksås.   | <b>205</b>               |
| <b>5 Fredag: MAKLOUBEH (FREDAG)</b><br>Upp och nervänd köttgryta (välj mellan högrev eller lammlägg) med ris, aubergine, morot, potatis & rostade nötter.                   | <b>195</b><br><b>219</b> |
| <b>LÖRDAG:</b>  |                          |
| <b>* Mozat Lahem:</b><br><b>6</b> Lammlägg ugnsbakat i 5 timmar. Serveras med Ruz bi Lahem (kryddris med nötfärs), rostade nötter & russin.                                 | <b>205</b>               |
| <b>* Kabset Djaj:</b><br><b>7</b> Grillad kycklingklubba eller kyckling bröstfilé med tomatris, morot, rostade nötter & russin.   | <b>189</b>               |



# Palestinska

## Traditionella Huvudrätter

Rätt 9, 10, 11 serveras med tzatziki. Alla rätter serveras med sallad

- |           |   |            |
|-----------|---|------------|
| <b>8</b>  | <b>KUBBE LABANYEH</b> 10-15 min   | <b>195</b> |
|           | Fyllda bulgurbollar med nötfärs & lök, serveras med varm yoghurtsås persilja, vitlök, ris & pinjenötter.                  |            |
| <b>9</b>  | <b>Traditionell Musakhan</b> 25-30 min  | <b>189</b> |
|           | Kokt kycklingklubba eller bröstfilé med sumac, olivolja & karamelliserad rödlök, ugnrostade taboon-bröd & rostade nötter. |            |
| <b>10</b> | <b>Fakhed Djaj Mahshi:</b> 25-30 min  | <b>189</b> |
|           | Palestinskt fylld kyckling klubbfilé med Palestinskt rispilaff (ris, morot, ärtor ) & rostade nötter.                     |            |
| <b>11</b> | <b>DJAJ BIL FREEKEH</b> 20-25 min   | <b>189</b> |
|           | Fylld kyckling klubbfilé med Freekeh (Rökt grön durumvete) & rostade nötter. eller kyckling bröstfilé med freekeh.        |            |
| <b>12</b> | <b>MOLOKHIA-gryta med vitlök &amp; cirton</b> 15-20 min   | <b>179</b> |
|           | En gröna gryta med ugnbakad kyckling bröstfilé, ris & rostade nötter.   |            |
| <b>13</b> | <b>Shush-barak</b> 20-25 min  | <b>195</b> |
|           | Dumplings fylld med nötfärs, persilje, vitlök i varm yoghurtsås serveras med ris & pinjenötter.                           |            |
| <b>14</b> | <b>Mansaf Jameed</b> 25-30 min  | <b>299</b> |
|           | Lammlägg med riktig torkad fårmjolk, tunnbröd & ris. Serveras med rostade nötter, lök, sumac & picklade grönsaker.        |            |
- 

# VEGETARISKT


Rätt 15, 18, 20 serveras med tzatziki. Alla rätter serveras med sallad

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| 15 | <b>Rispilaff</b> med sojafärs, sojabönorm, kikärter, morot & ärtor. rostade nötter.<br>(VEGANSK VARIANT FINNS)   | 165 |
| 16 | <b>Fylld paprika med bulgur.</b> Serveras med kikärter, färskost, tomatsås & pinjenötter.<br>(VEGANSK VARIANT FINNS MED TOFU)                                      | 165 |
| 17 | <b>MOLOKHIA-gryta med vitlök &amp; cirton.</b> serveras med ugnsbakad tofu, ris & rostade nötter.  | 165 |
| 18 | <b>Ugnsbakad tofu med Freekeh</b> (Grönt durumvete) & rostade nötter.  | 155 |
| 19 | <b>(Torsdagar): SAYYADIEH</b><br>HALLoumi & Blomkål med saffran & kumminris, karamelliserad lök.   | 165 |
| 20 | <b>(Fredagar): MAKLOUBEH</b><br>Upp och nervänd kikärtsgryta med bönor, blomkål, kryddris, aubergine, morot, potatis & rostade nötter.<br>(VEGANSK VARIANT FINNS ) | 165 |

---

## 21 Barnmeny 85kr

Chicken Nuggets, pommes & ketchup.  
(endast barn under 12 år)



# Sallad

VEGAN

- 🌿 **Tabbouleh:**  
Persiljesallad med tomat, bulgur, mynta, olivolja & granatäpple. **95**
- 🌿 **Fattoush:**  
Syrlig sallad med krispigt bröd, tomat, gurka, picklad lök, sumak & granatäpple. **95**
- 🌿 **Tahini Sallad:**  
Sallad med tomat, gurka, mynta, tahinisås & yoghurt. **85**

# DESSERT

VEGETARISK

- 🌿 **Layali lebnan:** Mannagrynspudding toppad med Qeshta (krämig ost), pistaschnötter & hemgjord sirap. **45**
- 🌿 **Basbouseh bil qeshta:** Mannagrynstårta med ostfyllning (Qeshta), dränkt i hemgjord sirap. **60**
- 🌿 **NAMMOURA (Kokos baklava):** Mannagrynskakor med kokos, dränkt i hemgjord sirap. **25**
- 🌿 **Qatayef:** krispig pannkaka fylld med ost eller valnötter, sereras med pistage & hemgjord sirap. **25**

# Dryck

Palestinskt Kaffe	<b>35</b>
Myntate	<b>35</b>
Apelsin juice	<b>45</b>
Läsk / Ramlösa	<b>25</b>
Barnsaft	<b>15</b>
Vimto	<b>45</b>

# Alkoholritt

Alkoholfri Öl	<b>45</b>
Mojito 0%	<b>65</b>
Pink Grapefruit lemonade	<b>45</b>
Red Bull Tropical	<b>45</b>
Ginger Beer	<b>45</b>

# Avhämtning

## 22 **Krispig Musakhan Rulle & 3 meze**

Kokt kyckling bröstfilé med sumac, olivolja & karamelliserad rödlök i tunnbröd. Serveras med hummus, babaghanouj, muhammara, pinjenötter & sallad.

135

## 23 **Fylld paprika med bulgur.** Serveras med ugnsbakad kyckling bröstfilé, tomatsås, hummus, sallad & pinjenötter.

145

## 🌿 24 **Falafel Bowl**

5 st Falafel, 2 st Halloumi, Blomkål, Babaghanouj, Hummus, Muhammara, Sallad & pinjenötter.

129

## 🌿 25 **VEGAN Falafel Bowl**

5 st Falafel, Blomkål, Aubergine, Hummus, Tahinisallad picklade grönsaker, rödlök & pinjenötter.

129

f @sweetosalti.se

☎ 0766500066

📍 Birger Jarlsgatan 99B

🌐 [www.sweetosalti.se](http://www.sweetosalti.se)

Om du är nöjd, berätta det för dina vänner, lägga upp en bild och tagga oss på insta @sweetosalti.se