

Köket rekommenderar

tre-fyra meze rätter per person.

Meze - Kalla

1. Hummus (veg) 75:-
Kikärtsröra.
2. Labneh (veg) 75:-
Libanesisk kryddad yoghurt med oliver.
3. Ton motabal 75:-
Tonfiskröra.
4. Warak inab (veg) 79:-
Vegetariska vinbladsdolmar.
5. Baba Ganoush (veg) 79:-
Auberginröra.
6. Muhammara (veg) 79:-
Finmalen paprika och valnötter marinerade i olivolja, ströbröd och orientaliska kryddor.
7. Tarator de jez 79:-
Kycklingröra.
8. Ardishoki (veg) 89:-
Färsk kronärtskocka med citron- vitlöksmarinad.
9. Tabbouli (veg) 89:-
Finhackad bladpersilja, tomat, lök, citron och bulgur.
10. Fatosh (veg) 89:-
Libanesisk sallad med rostad bröd.

Meze - Varma

11. Batata Ma Milih (veg) 59:-
Friterad klyftpotatis med salt.
12. Batata Bel Kozbara (veg) 69:-
Friterad klyftpotatis med vitlök, citron, chili och färsk koriander.
13. Batata Harra (veg) 69:-
Friterad klyftpotatis kryddad med sambal och koriander (stark).
14. Fälafel (veg) 75:-
Friterad kikärts- och bönröra med sesamsås.
15. Fatayer (veg) 75:-
Spenatpiroger.
16. Rakakat (veg) 75:-
Ostfyllda filodegrullar.
17. Sambossek 75:-
Nötfärspiroger.
18. Jowaneh Michvie 75:-
Marinerade grillade kycklingvingar.
19. Calamares 75:-
Friterade bläckfiskringar med vitlökskräm.
20. Halloumi Mouklich (veg) 85:-
Friterad ost.
21. Halloumi (veg) 85:-
Grillad ost.
22. Sojok 85:-
Stekt libanesisk lammkorv med grönsaker.
23. Hummus bel lahme 85:-
Strimlad stekt oxfile med kikärtsröra och pinjenötter.
24. Kebbe trabolsie 89:-
Friterad nötfärsfylld bulgurboll med pinjenötter.

25. Kraydes 115:-
Stekta tigerräkor med citron, vitlök och koriander.
26. Kraydes michvie 125:-
Grillade vitlöksmarinerade tigerräkor.
27. Grillmix 179:-
Två grillade lammracks och kycklingfile med vitlökskräm.

Meze - Mixtallrikar

28. Vegan mixtallrik - 8 meze 175:-
En mix av 1, 4, 6, 8, 9, 11, 14, 15 och grillade grönsaker.
29. Vegetarisk mixtallrik - 10 meze 198:-
En mix av 1, 4, 5, 6, 9, 11, 14, 15, 16, 20.

Al Mashawi - Grillrätter

30. Shish kafta 210:-
Marinerad grillade nötfärs spett med kikärtsröra, paprikaröra, yoghurt, grillade grönsaker, klyftpotatis och tabbouli.
31. Shish tauk 210:-
Marinerat grillat kycklingfile spett med kikärtsröra, paprikaröra, yoghurt, grillade grönsaker, vitlökskräm, klyftpotatis och tabbouli.
32. Samake michvie 220:-
Grillad laxfile med chili och citrusmarinad, kikärtsröra, paprikaröra, yoghurt, aubergineröra, grillade grönsaker, vitlökskräm, klyftpotatis och tabbouli.
33. Kastaletta Ghanam 245:-
Marinerade grillade lammracks med paprikaröra, yoghurt, aubergineröra, grillade grönsaker, vitlökskräm, klyftpotatis och tabbouli.
34. Fitile Ghanam 259:-
Marinerad grillad lammfile med halloumi, yoghurt, paprikaröra, aubergineröra, grillade grönsaker, klyftpotatis och tabbouli.
35. Lahme michvie 279:-
Marinerad grillad oxfile med kikärtsröra, paprikaröra, yoghurt, grillade grönsaker, vitlökskräm, klyftpotatis och tabbouli.

Tillbehör

- Creme Toum 30:-
Vitlökskräm

Early Bird & Late Bird – 50% på matnotan

Rabatten dras av priserna som anges ovan.

Känner vi till din allergi? [Fråga gärna vår personal](#)