



[HOME](#) [LUNCH](#) [MENU](#) [RESERVATION](#) [INNERGÅRDEN](#) [CATERING](#) [ABOUT](#) [CONTACT](#)

MENU

WE ARE PROUD TO PRESENT OUR BRAND NEW AUTUMN MENU



AVSMAKNINGSMENY – TASTING MENU

18 olika kalla och varma rätter.
18 kinds of cold and hot dishes.

330:- per person

Med grillad kycklingfilé, lammracks, kafta och grönsaker.
With Grilled chicken tender, lamb racks, kafta and vegetables.

440:- per person



Menyerna gäller endast om hela sällskapet väljer något av alternativen/eller en huvudrätt.

Menyerna kan inte kombineras. Kökschefen bjuder på kvällens kombination.

Set menus are only for the right number of persons mentioned in each menu. Any additional person may

order at least one of the à la carte main dishes.

The dishes in the set menus cannot be exchanged. The chef only can change the menu's combination



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

KALLA MEZA -COLD MEZA

HOMMOS 75 :-

Kikärtspuré, sesampasta och citron, toppad med olivolja.

Chickpeas cream, sesame paste and lemon, topped with olive oil.

BABA GHANNOUJ 75 :-

Auberginepuré, sesampasta och citron, toppad med olivolja.

Eggplant cream, sesame paste and lemon, topped with olive oil.

LABNEH 75 :-

Libanesisk yoghurt, toppad med olivolja.

Thick strained yogurt topped with olive oil.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

SHANKLISH 75 :-

Torkad och kryddad ost av komjök, serveras med tärnade tomater, lök & persilja.

Aged pungent cheese served with chopped tomatoes, onions & parsley.

MSAKAA 75 :-

Ungsbakad aubergin med vitlök, gullök, tomater & kikärter.

Roasted eggplants with garlic, onions, tomatoes & chickpeas.

BEMIEH BEL ZEIT 75 :-

Hela små ockror med smakfull tomatsås.

Cooked okras in a savory tomato sauce.

FASOLIA MTABLEH 75 :-

Elefantbönor marinerade i vitlök, citron & olivolja.

Giant elephant beans marinated in garlic, lemon and olive oil.

LOUBIEH BEL ZEIT 75 :-

Gröna bönor & färska tomater kokta i vitlök & olivolja.

Green beans & fresh tomatoes cooked in garlic & olive oil.

MHAMMARA 85 :-

Stark valnöts- & paprikaröra.

Spicy paste of walnuts and & peppers.

WARAK ENAB 75 :-

Vinbladsdolmar fyllda med ris, tomater & persilja.

Vine leaves stuffed with rice, tomatoes & parsley.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

VARMA MEZA -HOT MEZA

SHAWARMA DJEJ / LAHMEH 85 :-

Grillad, marinerad & strimlad kyckling eller biff.

VARMA MEZA -HOT MEZA

JWANEH MECHWIEH / MOKLIEH 75 :-

Grillade eller friterade kycklingvingar på

Roasted, marinated & shaved chicken or beef meat.

HOMMOS BEL LAHME 95 :-

Hommos toppad med tärnad biff & pinjenötter.
Hommos topped with diced beef and pine nuts.

HALLOUME MESHWIEH / MOKLIEH 85 :-

Grillad eller friterad halloumiost.
Grilled or fried halloumi cheese.

BATATA HARRA 75 :-

Stark friterad potatis i tärnor med koriander.
Fried spicy potato cubes with coriander.

FALAFEL 75 :-

Friterad pastej av kikärtor & bönor.
Fried patties of chickpeas & fava beans.

RAKAKAT JEBNEH / KHODRA / SOJOK 75 :-

Krispiga rullar fyllda med valet av ost, grönsaker
eller sojok.
Crispy rolls stuffed with a choice of cheese,
vegetables or sojok.

SAMBOUSIK LAHMEH / JEBNEH / SOJOK 75 :-

Friterade piroger fyllda med valet av köttfärs, ost
eller sojok.
Fried pastry stuffed with a choice of minced beef,
cheese or sojok.

FATAYER 75 :-

Friterade piroger fyllda med spenat.
Fried dough with spinach stuffing.

KEBBE TRABELSIEH 75 :-

Friterade kebbeh-bollar fyllda med köttfärs.
Fried kebbeh balls stuffed with minced meat.

Libanesiskt vis.

Fried or grilled chicken wings the Lebanese style.

SOJOUK 85 :-

Stekt kryddig lammkorv.
Pan fried lamb sausages.

MKANEK 85 :-

Stekt libanesisk köttkorv.
Pan fried Lebanese beef sausages.

SOJOK MAA BEID 95 :-

Lammkorv med äggröra.
Lamb sausage with scrambled egg.

KAFTA BEL KARAZ 100 :-

Kaftabullar & körsbärs .
Kafta balls & cherry sauce.

DJEJ / LAHMEH BEL HABAK 85 :-

Sauterad kyckling- eller biffkuber i basilikasås.
Sautéed chicken or beef filet cubes in basil sauce.

RAS ASFOUR DJEJ / LAHMEH 85 :-

Sauterad kyckling eller biff i tärnor.
Sautéed diced spicy beef or chicken.

DJEJ / LAHMEH BDEBSS EL REMMAN 85 :-

Marinerad kyckling eller biff sauterad med
granatäppelsås.
Marinated chicken or beef sautéed with
pomegranate sauce.

KRAYDESS MABBAL MECHWEH / MEKLI 100 :-

Grillade eller stekta à la provençale räkor.
Grilled or pan fried à la provençale shrimps.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

DELICATESS

RIYASH 275 :-

Marinerade & grillade lammracks.
Marinated & gilled lamb racks.

DAFADAA 125 :-

Stekta grodlår i citron, koriander & vitlökssås.
Fried froglegs in lemon, coriander & garlic sauce.

SHAWARMA 250 :-

Marinerad, grillad & strimlad kyckling och biff.
Marinated, roasted & shaved chicken and beef.

SAHEN MEZA MSHAKAL 250:-

Provsmafningsrätt för en person.
Tasting dish for one person.

SPETT - SKEWERS

FTILET LAHMÉ 310 :-

Grillad oxfilé.
Grilled beef tenderloin.

KAFTA 225 :-

Grillad nötfärs med gullök och persilja tillsammans



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

DELICATESS

SFINET DJEIJ 225 :-

Marinerade & grillade kycklingbröst.
Marinated & gilled chicken breast.

KALAMAR 110 :-

Stekt bläckfisk i kryddig tomatsås.
Pan fried squid in spicy tomato sauce.

GAT MASHEWE MSHAKAL (MINIMUM FOR PERSONS) 330 :-

Blandad grill: Kafta, kycklingfillé, lammracks,
grönsaker & co.
Mixed grill: Kafta, chicken fillet, lamb racks,
vegetables & co.

EFTERRÄTTER – DESSERTS

BAKLAWA 75 :-

Knaprig filodeg bakverk.
Crunchy phyllo dough pastry.

med kryddad pitabröd med peppar pasta, lök & persilja.
Grilled Ground beef with onions and parsley accompanied by pita bread garnished with pepper paste, onion & parsley.

FTILET GHANAM 265 :-

Grillad lammfilé.
Grilled lamb tenderloin.

TAWOK 235:-

Marinerad & grillad kycklingfilé med Libanesisk vitlökskräm.
Marinated & grilled chicken tenderloin with Lebanese garlic cream.

KRAYDESS 310:-

Grillade saffransmarinerade räkor.
Grilled shrimps marinated in saffron.

AISH EL SARAYA 65 :-

Libanesisk brödpudding.
Lebanese bread pudding.

KNEFEH BIL JIBNEH 65 :-

Libanesisk ostkaka.
Lebanese cheese cake.

MHALABIEH 55:-

Libanesisk Mjölkpudding.
Lebanese Milk pudding.

BOOZZA 65:-

Glass.
Ice cream.

Copyright @ Feyruz libanon meza, 2017, Design: Hildegard Media, all rights reserved



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims



HILDEGARD
Media