

Jul Meze 499:-pprs(min 4 pers)

Traditionellt Libanesiskt julmeze
med svenska inslag!

Vi har valt det bästa från libanesiska köket

Olika julmeze som är utvalda och en del kryddade och doftande av kanel och muskot.

Gäller FOM 19/11 - TOM 19/12 Från 17:00. Det gäller vid förbokning 3 dagar innan tel:08 702 25 24 (min 4 pers)

Kalla Meze

Tabbouli Persiljesallad med tomat och burghul

Hommus Kikärtsröra

Baba Ghanouge Grillad aubergineröra

Waraa Inab Vinbladsdolmar

Basterma vilöskryddad Lufttorkad oxrulle med ruccola och valnötter

Labne bel toum Yoghurt med vitlök o mynta

Mouhammara Paprikaröra med valnötter

Mosakaa Ratatouille med aubergine o Paprika

Loubieh Sauterad harricôts verts i olivolja, tomat och chili

Varma Meze

Batata Harra Sauterad potatis i olivolja, koriander samt vitlök

Sambousak Köttpirog

Fatayer Spenatpirog

Rakakat Ostrullad

Kycklingvingar Vitlöksmarinerade kycklingvingar med vitlökscrème

Kebbe Trabolsieh Friterade Burghulbollar Fyllda med Köttfärs & Lök

Falafel kikärtsbullar med tahinisås

Grillmix

Shish Kafta Stenkolsgrillad Nötspett

Shish Tawouk Marinerad Kycklingspett serveras med vitlökscrème

Serverad med grillade pitabrödsrackor fyllda med paprika, persilja samt rödlök

Dessert

Baklawa Filodegs kakor fyllda med pistachenötter

Serveras med vaniljglass