

HI - KIFKON - ÇA VA?

AVSMÄKNINGS MENY – Pris Per Gäst/ Min 2 Pers

THE LAND * 550

KIKÄRTSPURÉ

Avokado, Tomat & Koriander Salsa

HET VALNÖTS QUINOA

Chili, Sesamfrö, Granatäppelsirap, Olivolja

RÖKT AUBERGINE

Tahini, Färskt Granatäpple, Vitlök Citron, Japansk Aubergine crisps

MARINERAD MYNTA-YOGHURT

Jordgubbar, Olivolja, Salt

SPICY LAMMKORV

Citron, Pinjenötter

OSTRULLAR

Svart Truffel, Havssalt

“OUMMI STYLE” KEBBE

Yoghurt, Pinjenötter

SVENSK MARMORERAD ENTRECÔTE - 300 GR

Rödvin & Cacao Jus

ELLER

HONUNGSGLASERAD SECRETO IBERICO - 300 GR

Oummi Chimichurri

PERSILJE SALLAD

Rå Vete, Tomat, Peppar, Lök Citronette

DUBBEL FRITERAD POMMES FRITES

Truffel, Parmesan

TILL EN BÖRJAN

KALLA

BRYNT SMÖR ENTRECÔTE

Kikärtspuré, Vitlök, Citron, Tahini, Pinjenötter

95

MARINERAD MYNTA-YOGHURT

Jordgubbar, Olivolja, Salt

90

RÖKT AUBERGINE

Tahini, Färskt Granatäpple, Vitlök Citron, Japansk Aubergine Crisps

90

KIKÄRTSPURÉ

Avokado, Tomat & Koriander Salsa

90

HET VALNÖTS QUINOA

Chili, Sesamfrö, Granatäppelsirap, Olivolja

85

TONFISKRÖRA

Friterade Nudlar, Sesampasta, Citron, Chili

90

“KRYDDAD” BURRATA

Sesam, Oregano, Timjan, Tomattapenade

90

THE SEA * 550

KIKÄRTSPURÉ

Avokado, Tomat & Koriander Salsa

HET VALNÖTS QUINOA

Chili, Sesamfrö, Granatäppelsirap, Olivolja

RÖKT AUBERGINE

Tahini, Färskt Granatäpple, Vitlök Citron, Japansk Aubergine crisps

TONFISKRÖRA

Friterade Nudlar, Sesampasta, Citron, Chili

OSTRULLAR

Svart Truffel, Havssalt

LIBANESISKA GYOZA

Spenat, Sumak, Lök

SPICY RÄKOR

Chilisås

GRILLAD SEA BREAM - Hel

Koriander, Chili

ELLER

SÄSONGENS GRÖNSAKS RISOTTO

Truffel, Parmesan

SÄSONG SALLAD

Sumak, Vitlök Pita Croutons, Granatäpple Vinagrett

KORIANDER POTATIS

Chili, Citron

VARMA

“OUMMI STYLE” KEBBE

Yoghurt, Pinjenötter

105

OSTRULLAR

Svart Truffel, Havssalt

90

KIKÄRTOR & YOGHURT

Vitlök, Brynt smör, Pinjenötter, Pita Croutons

90

SPICY RÄKOR

Chilisås

105

LIBANESISKA GYOZA

Spenat, Sumak, Lök

90

KYCKLINGVINGAR

Koriander, Chili, Vitlök, Citron

90

GRILLADE GAMBAS

Vitlökssmör, Persilja, Svartpeppar

105

HI - KIFKON - ÇA VA?

MELLANRÄTTER

“LEBANESE STYLE” FLANK BIFF TARTAR

KryddPeppar, Chili, Persilja, Kanel, Vårlok

165

SPICY LAMMKORV

Citron, Pinjenötter

95

LÅNGKOK HARICOTS VERTS

Tomat, Chili, Olivolja, Friterad Purjolök

95

RÅ VETE ITCH ”BULGUR”

Tomat, Chili, Vårlok, Olivolja

95

SALLADER

PERSILJE SALLAD

Rå Vete, Tomat, Peppar, Lök Citronette

90

SÄSONGS SALLAD

Sumak, Vitlök Pita Croutons, Granatäpple Vinagrett

90

FETAOSTSALLAD

90

LJUMEN BÖNSALLAD

Citron, Persilja, Tomat, Olivolja

90

SÅSER

Oummi Chimichurri

30

Svart Truffelmajonnas

30

Rödvin & Cacao Jus

30

Chilisås

30

Vitlökscrème

30

HUVUDRÄTTER

SVENSK MARMORERAD ENTRECÔTE * 300GR

Rödvin & Cacao Jus

320

HONUNGSGLASERAD SECRETO IBERICO * 300 GR

Oummi Chimichurri

320

SÄSONGENS GRÖNSAKSRISOTTO

Truffel, Parmesan

150

GRILLAD SEA BREAM - Hel

Koriander, Chili

225

SIDORÄTTER

DUBBEL FRITERAD POMMES FRITES

Truffel, Parmesan

75

KORIANDER POTATIS

Chili, Citron

55

CASSAVA CHIPS

Havssalt

75



Chef Kris Gergi