



PEARL OF THE ORIENT

PEARL OF THE ORIENT



# Hi - Kifkon - Ça Va?

**Avsmaknings Meny** Pris Per Gäst/ Min 2 Pers

**THE OUMMI** 349:- Med Grillmix 449:-

**HUMMUS OXFILE**

Kikärtspuré, Oxfile & Pinjenötter

**BABA GANOIJ**

Rökig Aubergineröra

**SÄSONGENS LABNE**

Silad Yoghurt, Timjan, Oregano & Olivolja

**MHAMARA BEL QUINOA**

Chili, Sesamfrön, Valnötter & Granatäppelsirap

**TARATOR DJEJ**

Kycklingröra, Sesampasta & Picklad Vildgruka

**SPICY RÄKOR**

Friterade Scampi Slungad i Chilisås

**LOBJE**

Haricots Verts i tomatsås & Olivolja

**OSTRULLAR**

Ost & Tryffelolja

**SAMBOSEK**

Små Piroger Fyllda Med Nötfärs & Lök

**FATAYER**

Små Piroger Fyllda Med Spenat, Lök & Sumak

**WARAK INAB**

Vegetariska Vinbladsdolmar

**JOWANEH BEL KUZBARA**

Kycklingvingar Marinerade i Koriander, Citron, Vitlök & Chili

**TABBOULEH**

Syrlig Persiljesallad, Tomat, Lök, Citron & Granatäpple

**THE VEGAN** 349:- Med Grillade Grönsaker 399:-

**HUMMUS**

Kikärtspuré

**BABA GANOIJ**

Rökig Aubergineröra

**MHAMARA BEL QUINOA**

Chili, Sesamfrön, Valnötter & Granatäppelsirap

**BATATA HARRA**

Friterade Klyftpotatis, Koriander, Citron, Vitlök & Chili

**WARAK INAB**

Vegetariska Vinbladsdolmar

**FATAYER**

Små Piroger Fyllda Med Spenat, Lök & Sumak

**FALAFEL**

Friterade Kikärtsbollar & Tahinisås

**MAKDOUS**

Picklad Miniaubergine, Valnötter & Chili

**FOUL**

Varm Bönsallad

**ITCH**

Bulgur, Tomat, Chili, Persilja & Vårlök

**LOBJE**

Haricots Verts i tomatsås & Olivolja

**FATTOUCH**

Säsongens Blandsallad, Pitakrutonger & Granatäppelsirap

**TABBOULEH**

Syrlig Persiljesallad, Tomat, Lök, Citron & Granatäpple

**THE SIGNATURE** 349:- Med Grillmix 449:-

**SÄSONGENS HUMMUS**

Kikärtspuré & Rödbetor

**SÄSONGENS LABNE**

Silad Yoghurt, Timjan, Oregano & Olivolja

**OUMMI STYLE KEBBE**

Fyllda Bulgurskålar Med Nötfärs & Lök

**SPICY RÄKOR**

Friterade Scampi Slungad i Chilisås

**BURRATA BEL ZATAR**

Gräddig Mozzarella, Timjansröra & Tomattapenade

**MHAMARA BEL QUINOA**

Chili, Sesamfrön, Valnötter & Granatäppelsirap

**OSTRULLAR**

Ost & Tryffelolja

**HALLOUMI**

Friterad Ost

**TABBOULEH**

Syrlig Persiljesallad, Tomat, Lök, Citron & Granatäpple

**ARAYES CHEESE & ZATAR**

Grillad Pita Fyllt Med Akkawi Ost, Sesam & Timjan

*Chef Kris Gergi*

**Självklart tar vi hänsyn till allergier och specialkost**

## Hi - Kifkon - Ça Va?

### KALLA MEZA

#### HUMMUS

Klassisk Kikärtspuré

79

#### SÄSONGENS HUMMUS

Kikärtspuré & Rödbetor

79

#### BABA GANOUIJ

Rökig Aubergineröra

79

#### SÄSONGENS LABNE

Silad Yoghurt, Timjan, Oregano & Olivolja

79

#### MHAMARA BEL QUINOA

Chili, Sesamfrön, Valnötter & Granatäppelsirap

79

#### TARATOR DJEJ

Kycklingröra, Sesampasta & Picklad Vildgruka

79

#### WARAK INAB

Vegetariska Vinbladsdolmar

79

#### BURRATA BEL ZATAR

Gräddig Mozzarella, Timjansröra & Tomattapenade

89

#### LOBJE

Haricots Verts i tomatsås & Olivolja

79

#### TABBOULEH

Syrlig Persiljesallad, Tomat, Lök, Citron & Granatäpple

95

#### FATTOUCH

Säsongens Blandsallad, Pitakrutonger & Granatäppelsirap

95

#### KEBBE NAJE

Råbiff På Oxinnanlår, Bulgur, Chili, Kryddpeppar & Lök

145

#### KAFTA NAJE

Råbiff På Oxinnanlår, Persilja, Chili, Kryddpeppar & Lök

145

### VARMA MEZA

#### HUMMUS OXFILÉ

Kikärtspuré, Oxfilé & Pinjenötter

85

#### SUJUK

Stekt Oxkorv, Tomat, Chili & Lök

79

#### JOWANEH BEL KUZBARA

Kycklingvingar, Koriander, Citron, Vitlök & Chili

79

#### OUMMI STYLE KEBBE

Fyllda Bulgurskålar Med Nötfärs & Lök

85

#### HALLOUMI

Friterad Ost

90

#### SAMBOSEK

Små Piroger Fyllda Med Nötfärs & Lök

79

#### FALAFEL

Friterade Kikärtsbollar Med Tahinisås

79

#### FATAYER

Små Piroger Fyllda Med Spenat, Lök & Sumak

79

#### SPICY RÄKOR

Friterade Scampi Slungad i Chilisås

99

#### OSTRULLAR

Ost & Tryffelolja

79

#### SAMKE HARRA

Stekt Torskrygg, Koriander, Citron, Vitlök, Tahini & Pinjenötter

95

#### BALILA

Varma Kikärtor, Spiskummin, Chili, Olivolja & Citron

79

#### FATTE

Varma Kikärtor, Vitlöksyoghurt, Brynt Smör, Pinjenötter & Pitakrutonger

79

#### FOUL

Varm Bönsallad

79

#### KRAYDES

Scampi, Koriander, Vitlök, Citron & Chili

79

*Chef Kris Gergi*

**Självklart tar vi hänsyn till allergier och specialkost**

# Hi - Kifkon - Ça Va?

## HUVUDRÄTTER

<b>DJEJ MISHWE</b> Urbanad Kycklingklubbfilé, Hummus, Baba Ganouj & Vitlökskräm	239	<b>KASTALETTA MISHWE</b> Grillade Lammracks, Hummus, Baba Ganouj & Vitlökskräm	259
<b>KAFTA MISHWE</b> Grillad Nötfärsspett, Hummus, Baba Ganouj & Vitlökskräm	239	<b>MAKALI</b> En Mix Av Friterade Grönsaker, Hummus, Tahinisås & Het Tomatsås	239
<b>LAHME MISHWE</b> Grillad Oxfiléspett, Hummus, Baba Ganouj & Vitlökskräm	259	<b>SAMKE MISHWIE</b> Helgrillad Sea Bream, Tahini & Het Korianderdipp	259
<b>FALAFEL</b> Friterade Kikärtsbollar, Mix Av Friterade Grönsaker, Tahinisås, Hummus & Tarator	189	<b>MIX MASHEWE</b> Oxfiléspett, Kycklingklubbfilé, Lammracks, Kafta, Hummus, Baba Ganouj & Vitlökskräm	279

## TILLBEHÖR

Alla Huvudrätter Serveras Med  
Valfri Potatis, Bulgur Eller Sallad

### SIDES

<b>BATATA HARRA</b> Friterade Klyftpotatis, Koriander, Citron, Vitlök & Chili	55
<b>DUBBELFRITERADE POMMES</b> Tryffel & Parmesan	55
<b>OUMMI STYLE BULGUR</b> Tomatbulgur & Persilja	55

### SÅSER

<b>CREAM TOUM</b> Vitolökskräm	25
<b>HET TOMATSALSA</b> Tomat, Olivolja & Chili	25
<b>TARATOR</b> Tahinisås	25

*Chef Kris Gergi*