



ALMAZA

1
Ausmakningsmeny
Tasting menu

(Minst 2 personer samt kocken val)
(At least 2 people as well as the chef's choice)

Meny 1 **310:-/pers**

14st kalla & varma meza rätter
14st cold & hot meza dishes

Meny 2 **389:-/pers**

14st kalla & varma meza rätter med grillmix
14st cold & hot meza dishes with barbecue mix

Meny 3 **420:-/pers**

14st kalla & varma meza rätter med grillmix
samt baklawa med vaniljglass.
14st cold & hot meza dishes with barbecue mix
and baklawa with vanilla ice cream.

Dessert

Baklawa *nuts *lactose **80:-**
Serveras med vaniljglass
Served with vanilla ice cream

Sorbet serveras med bär **80:-**
Sorbet served with berries

Chokladmousse **80:-**
Serveras med chockladkross och hallon
Served with raspberries & chocolate crunch

Knafe **109:-**
Smördegshakelse med ost serveras med libanesisk
gräddkräm
Puff pastry with cheese served with Lebanese cream

Kaffe/Te

Mynta té **30:-**
Kaffe **30:-**
Arabisk kaffe **30:-**

Grillrätter

Grill dishes - Al Mashawi

Samtliga rätter serveras med klyftpotatis, sallad och tre libanesisk rörer.

(Bulgur kan väljas istället för klyftpotatis)

All dishes are served with wedge potatoes, salad and three lebanese dips.

(Bulgur can be chosen instead of wedge potatoes)

Shawerma Oumph (veg)	199:-	Castaletta	248:-
Vegetarisk Shawerma Vegeterian Shawarma		Grillade lammracks Grilled lamb chops	
Shawerma Kyckling/Lamm	199:-	Torskfilé	209:-
Kyckling eller lamm Chicken or Lamb		Torskfilé Cod fillets	
Meze tallrik	204:-	Oxfile	258:-
Libanesiska smårätter Lebanese meze		Grillad oxfile Grilled beef tenderloin	
Shish Kebab Kafta	209:-	Mashawi Mix / Mix grill	268:-
Nötfärsspett Beef		Nötfärs, Kycklingfilé & Oxfile Beef, Chicken fillet & Beef tenderloin	
Shish Tauk	219:-	Mix grill (för 2 pers min)	299:-/pers
Kycklingfilé Chicken fillet		Lammracks, kycklingfilé, nötfärs, oxfile Lamm chops, chicken fillet, beef and beef tenderloin.	

2

Ausmakningsmeny

Tasting menu

(Minst 2 personer samt kocken val)

(At least 2 people as well as the chef's choice)

Meny 1

279:-/pers

12st kalla & varma meza rätter
12st cold & hot meza dishes

Meny 2

349:-/pers

12st kalla & varma meza rätter med grillmix
12st cold & hot meza dishes with barbecue mix

Meny 3

379:-/pers

12st kalla & varma meza rätter med grillmix
samt baklawa med vaniljglass.
12st cold & hot meza dishes with barbecue mix
and baklawa with vanilla ice cream.

Tala gärna om för oss om ni har allergier!
Please tell us if you have allergies!

Tala gärna om för oss om ni har allergier!
Please tell us if you have allergies!

Kalla meza rätter

Cold meza dishes

Hommus (veg) 69:- Kikärtsröra, sesampasta <i>Creamy mix of chick-pea</i>	Labneh (veg) *lactose 69:- Yoghurt, vitlök, mynta. <i>Lebanese yoghurt with garlic and onions</i>
Almazas Hommus (veg) 79:- Kikärtsröra mixad med saltgurka, lök, tomat, spiskummin, sesampasta <i>Creamy mix of chick-pea with mix of onion, tomato, cumin and pickles</i>	Labneh Zaiton (veg) *lactose 79:- Yoghurt, oliver, vitlök, mynta. <i>Lebanese yoghurt with olives, garlic and onions</i>
Baba Ganoush (veg) 69:- Grillad auberginröra, sesampasta & vitlök. <i>Creamy mix of eggplant</i>	Warak Enab (veg) 79:- Vinbladsdolmar, citron och chili <i>Vine leaves filled with rice and vegetables</i>
Djej Tarator 79:- Strimlad kyckling, saltgurka i sesampasta, vitlök <i>Mixed chicken mixture, salt cucumber and sesamepaste & garlic.</i>	Shamandar (veg) 79:- Rödbetor, citron, vitlök, olivolja <i>Beetroot marinated with garlic, lemon and olive oil.</i>
Muhammara (veg) *nuts *gluten 79:- Paprikaröra, valnötter, lök, ströbröd och granatäppelsirap. <i>Mix of peppar with walnuts, breadcrumbs and pomegranate syrup.</i>	Shanklish (veg) *lactose 79:- Kryddtorkad libanesisk ost med tomat och lök <i>Spiced cheese with tomatoes & onions.</i>
Tabbouli (veg) 95:- Persilja, lök, tomat, citron. <i>Parsley mixed with onions, tomatoes and lemon</i>	Basterma 79:- Lufttorkad nötrulle med kryddblandning. (Baljväxt-chili) <i>Dried and marinated fillet of beef with leguminous plant & chill.</i>
Fattoush (veg) *gluten 79:- Blandsallad, tomat, lök, paprika, gurka, rostad bröd, citron, flätost, granatäppelsirap <i>Mixed salad with tomatoes, cucumber onions toasted pieces of bread, lemon, pepper, cheese and pomegranate syrup.</i>	Olivsallad (veg) 69:- Marinad olivmix <i>Marinated olivemix.</i>
Frutti Du Mare (veg) 79:- Sallad med skaldjur <i>Salad with seafood.</i>	Kibbe Neje *gluten 149:- Råbiff mixat med bulgur, lök, basilika, koriander, chili paprika. <i>Raw beef tartare</i>
	Makdos (veg) *nuts 79:- Inlagd aubergine fylld med valnötter, chili, vitlök, olivolja. <i>Pickled eggplant filled with walnuts, chili, garlic, olive oil.</i>

Varma meza rätter

Hot meza dishes

Ardi Shawki (veg) 79:- Friterad kronärtskocka med vitlöks aioli. <i>Deep-fried artichoke with garlic aioli.</i>	Hommus Blahme *nuts 89:- Kikärtsröra med stekt nötfärs, pinjenötter <i>Chickpeas with fried beef, pine nuts</i>
Batata Kzbara (veg) 69:- Friterad potatis smaksatt med koriander, vitlök & chili <i>Fried potatoes flavored with coriander, garlic & chili</i>	Gambas 109:- Marinerade räkor, chili, vitlök, koriander & citron <i>Marinated shimp with chili, garlic, coriander & lemon.</i>
Sambusak *gluten 79:- Kryddad nötfärsfyllda piroger <i>Pirouges filled with ground beef</i>	Calamares Provencale 79:- Bläckfiskringar med vitlök, chili, koriander & citron <i>Squid with garlic, chili, coriander & lemon</i>
Fatajer (veg) *gluten 79:- Spenat piroger <i>Spinach piroger</i>	Makanek 79:- Stekta små lammkorvar <i>Fried small lamb sausages</i>
Arnabit (veg) 79:- Friterad blomkål med tahinidressing. <i>Fried cauliflower with thini dip.</i>	Sudjuk 79:- Het lammkorvgryta med grönsaker <i>The lamb sausage with vegetables</i>
Kebbe Trabolsie *nuts *gluten 109:- Friterade nötfärsfyllda bulgurknyten, pinjenötter and chili. <i>Fried beef fillet, pine nuts & chili</i>	Lahme Arayes *gluten 79:- Grillad bröd fylld med nötfärs och grönsaker <i>Grilled bread filled with meat and vegetables</i>
Grillad Halloumi (veg) *lactose 105:- Halloumi ost med tomat & olivolja <i>Halloumi cheese with tomato & olive oil</i>	Shawerma Djej *gluten 79:- Kyckling Shawerma med persilja, rödlök, tomat, tahini dressing på bröd <i>Chicken Shawarma with parsley, red onion, tomato, tahini dip on bread</i>
Rakakat (veg) *gluten *lactose 85:- Friterade ostrullar <i>Fried cheese rolls</i>	Shawerma Lahme *gluten 79:- Lamm Shawerma med persilja, rödlök, tomat, tahini dressing på bröd <i>Lamb Shawarma with parsley, red onion, tomato, tahini dip on bread</i>
Falafel (veg) 69:- Friterade Kikärtsbullar, sesamdressing. <i>Fried Chickpeas, sesame dip.</i>	Shawerma Oumph *gluten 79:- Vegetarisk Shawerma med persilja, rödlök, tomat, tahini dressing på bröd <i>Vegetarian Shawarma with parsley, red onion, tomato, tahini dip on bread</i>
Jawaneh 89:- Stekta kycklingvingar i paprika salsa & koriander <i>Fried chicken wings in spicy paprika salsa & coriander.</i>	Burak Lahme *gluten 89:- Smördeg fylld med nötfärs <i>Puff pastry filled with ground meat</i>
Champinjoner (veg) 79:- Frästa champinjoner i vitlök, olivolja <i>Fried mushrooms in garlic, oliveoil</i>	
Pimientos (veg) 69:- Stekta saltade minipaprikor (ej starka) <i>Fried salted mini peppers (not strong)</i>	

Tala gärna om för oss om ni har allergier!

Please tell us if you have allergies!

Tala gärna om för oss om ni har allergier!

Please tell us if you have allergies!