

BYBLOS

Lebanese Cuisine

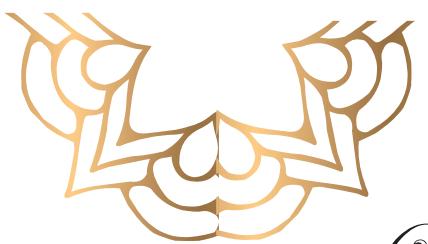
Byblos var den antika hamnstaden vid medelhavskusten, idag mer känt som Libanon.
Staden ansågs under sin tid som en av medelhavets viktigaste handelsstäder.

Historiskt sett sägs det att "Byblos såg sig själv som den äldsta av städer.
Guden El grundade den i tidernas begynnelse,
i slutskedet av dess historia ansågs det vara den religiösa huvudstaden av Fenicien.

Då papyrus var en av de viktigaste handelsvarorna med Grekland och Egypten,
namngav grekerna staden efter deras ord för bok- Biblos,
som i sin tur namngav vår historias viktigaste bok, Bibeln.
Vilket direkt kan översättas till "Boken".

Den mytomspunna Byblos räknas idag som en av världens äldsta städer,
där mänsklig aktivitet har levat tillsammans i över 7000 år.
Biblos är listat av UNESCO som ett världsarv.





Vinlista

Rött - Red wine

Les Breteches Kefraya, Libanon
Syrah, CInsault, Tempranillo,
Cabernet Sauvignon, Marselan 165/690:-

Ksara reserve du couvent
Syrah, Cabernet, Sauvignon, C.Franc 185/850:-

J.de Villebois
Pinot noir 195/825:-

Le volte
Dell ornellaia 220/995:-

Ksara cabernet Sauvignon
Doft med toner av hallon, svarta vinbär 895:-

Chateau Kefraya Bekaa, Libanon
Cabernet Sauvignon, Mourvèdre,
Carignan, Cinsault, Grenache 995:-

Chateauneuf-du-Pape
Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre 1295:-

Comte d'M Chateau Kefraya, Libanon
Cabernet Sauvignon, Syrah 1495:-

Chateau Musar
Cabernet Sauvignon, Carignan,
Cinsault, Grenache 1495:-

Arak

Chateau Kefraya, Bekaa, Libanon
Frisk, ren och eldig smak (375ml)
med utpräglad aniston 169/1295:-

Chateau Ksara, Bekaa, Libanon
Frisk, ren och eldig smak (750ml)
med utpräglad aniston 169/2145:-

Vitt - White wine

Les Breteches Kefraya, Libanon
Viognier, Muscat á Petits Grains,
Sauvignon Blanc 165/690:-

Ksara Blanc De blanc
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon 165/690:-

Plazo das bruxas
Albariño 175/790:-

GROH
Riesling 195/825:-

Ksara Chardonnay
100% Chardonnay 890:-

Bourgogne
Chardonnay 995:-

Moillard
Chablis 995:-

Rosé

AX
Grenache, Cinsault, Syrah 179/725:-

Cava

Campo Viejo, Spanien
Macabeo, Parallada 165/695:-

Champagne

Fråga vår huvmästare om champagnen.

Kökets rekommendationer

Meza menyerna serveras för alla gäster som sitter vid ett bord med en minsta beställning på 2 personer

Vegetarisk meny

415:-/pers

Ett urval av libanesisk vegetarisk meza (14 små rätter)
A selection of lebanese vegetarian meze (14 small dishes)

Meze

415:-/pers

Ett urval av libanesisk meze (14 små rätter)
A selection of lebanese meze (14 small dishes)

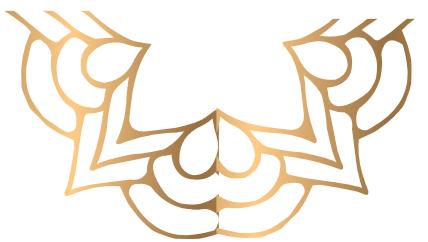
Grill meze

515:-/pers

Ett urval av libanesisk meze med mixgrill
A selection of lebanese meze with mixgrill

HAR DU ALLERGIER ELLER FRÅGOR OM VÅRA
INGREDIENSER, FRÅGA GÄRNA VÅR PERSONAL





Hilwayat - Dessert

Baklawa 125:-
Smördeg fylld med nötter, honung och rosenvatten
Flaky pastry with peanuts, honey and rose water

Chocolate succès 125:-
Krämig choklad blandad med spröda kexbitar
serveras med glass
Creamy chocolate mixed with crunchy biscuit pieces
served with ice cream

Libanesisk auberginemarmelad 125:-
Söt, kryddig baby aubergine ifylld med valnötter
Sweet, spicy baby eggplant stuffed with walnut

Kahweh - Coffee

Arabisk kaffe 55:-
Presskaffe 55:-
Cappuccino 55:-
Enkel/Dubbel Espresso 45:-/55:-
Te med färsk mynta 55:-

Mashrubat - Beverages

Läsk 45:-
Alkoholfri öl 65:-

Öl på fat - Draft beer
Carlsberg Export 85:-

Öl på flaska - Beer in a bottle
Carlsberg hof 78:-
Ipa Carnegie 100W 115:-
Brooklyn lager 98:-

Cider
Sommersby secco 85:-



Meze - kalla smårätter

Hummous 95:-
Röra på kikärtor, sesampasta
Creamy mix of chickpeas with tahini

Labneh 95:-
Libanesisk yoghurt med olivolja
Lebanese yoghurt with olive oil

Lobje bel zeit 95:-
Haricots verts i tomatsås
String beans in tomato sauce

Baba ghancuj 95:-
Röra på aubergine med sesampasta, vitlök och citron
Creamy aubergine mix with tahini, garlic and lemon

Tarator dejej 95:-
Kycklingröra, sesampasta och inlagd gurka
Creamy mix with tahini, chicken and cucumber

Nhamara 95:-
Kryddstark paprikaröra med valnötter och granatäppelsirap
Hot pepper with chopped walnuts and pomegranate

Kabis makdous 105:-
Inlagd miniauberigne fylld med paprika och valnötter
Creamy mix of chickpeas with tahini

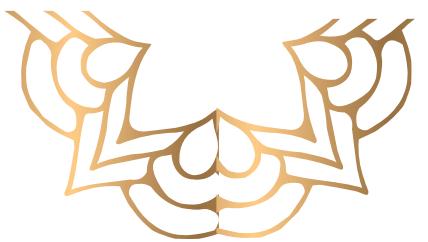
Marak inab 95:-
Ris & grönsaksfylda vinblad med persilja, citron och olivolja
Vine leaves stuffed with rice, vegetables and lemon

Shanklish 135:-
Kryddad torkad ost
Spiced and dried cheese

Basterma 145:-
Lufttorkad marinerad oxfilé i tunna skivor
Salted and marinated fillet of beef

Kebbe naje 245:-
Råbiff på oxfilé och bulgur
Raw minced fillet of beef with bulgur





Meze - varma smårätter

Batata harra 95:-

Friterad potatis med koriander, citron och vitlök
Fried potatoes with coriander, lemon and garlic

Falafel 95:-

Friterad kikärtsröra kryddad med kummin
Fried cakes of chickpies with caraway

Rkakat 105:-

Friterade rullar fylda med halloumi
Fried rolls with halloumi

Fatayer 105:-

Piroger fylda med babyspenat, lök och citron
Pastry filled with spinach, onion and lemon

Sambosék 105:-

Piroger fylda med nötfärs och lök
Pastry filled with minced beef and onion

Halloumi mishwie 115:-

Grillad getost kryddad med mynta och paprika
Grilled goat cheese spiced with mint and pepper

Kebbe trabolsie 125:-

Friterad nötfärsfyld bulgurboll
Fried bulgurball filled with minced beef

Sjok 135:-

Kryddig korv stekt med grönsaker i olivolja
Seasoned sausage fried with vegetables and olive oil

Jowaneh moklieh 115:-

Marinerade stekta kycklingvingar
Marinated and fried chicken wings

Hommous bel lahme 145:-

Kikärtsröra toppad med stekt oxfilé
Creamy mix of chickpeas with beef

Kraydes Byblos 145:-

Scampi i vitlök och chili
Fried prawns with garlic and chili

Spicy räkor 145:-

Krispig jumboräka slingad i chilisås
Crispy jumbo shrimp wrapped in chili sauce

Safad 125:-

Greenshellmusslor med vittvin och korriander
Green shell mussels with white wine and coriander

Salata - Sallader

Tabbouleh 119:-

Finhackad bladpersilja med tomat, lök, bulgur och citron
Chopped parsley with tomato, onion, lemon and bulgur

Tattouch 119:-

Kryddig grönsakssallad med rostad pitabrott
Spiced vegetable salad with toasted pita bread

Sallatit shmandar 109:-

Rödbetsallad med fetaost och olivolja
Beetroot salad with feta cheese and olive oil

Samak - Fisk

Samkith dorada 345:-

Guldbrax serveras med friterad potatis och citron
Sea bream served deep fried potatoes and lemon

Masheweh - Grillat

Shish taouk 315:-

Kycklingfilé på spett med vitlökskräm
Grilled fillet of chicken with garlic cream

Shish kafta Byblos 315:-

Grillad nötfärsspett med pitabrott
Grilled ground beef on skewers with pita bread

Kastalleta ghanam 385:-

Marinerade och grillade lammracks
Marinated and grilled lamb racks

Lahme meshwie 385:-

Marinerade grillade oxfilémedaljonger
Marinated grilled fillet beef medallions

Jat mashawieh 445:-

Fyra varitioner av grillat kött, kycklingfilé,
lammracks, nötfärsspett och oxfilé
Four diffrent types of grilled meat, chicken fillets,
lamb racks, ground beef on skewers
and fillet beef medallions

