

## Fördrinkar - Aperitif

*Aperol Spritz* 145:-

Aperol, mousserande vin, soda

*Cosmopolitan* 145:-

Vodka, cointreau, tranbär, limejuice

*Mojito* 145:-

Ljus rom, mynta, sockerlag, soda

*Margarita* 145:-

Tequila, Cointreau, limejuice

*Espresso Martini* 145:-

Vodka, Kaffelikör, Espresso

*Arak* 145:-

*Cava* 109:-

## Kökets rekommendationer

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

*Vegetarisk meny* 395:-/pers

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

*Meze* 395:-/pers

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

*Grill meze* 495:-/pers

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

*Medelhavsfisk meze* 595:-/pers

Ett urval av libanesisk meze med en mix av friterad färskfisk från medelhavet

A selection of lebanese meze with a mix of deep fried Mediterranean fish

## *Meze - kalla smårätter*

<i>Hommous</i>	95:-	<i>Kabis makdous</i>	95:-
Röra på kikärter, sesampasta Creamy mix of chick-peas with tahini		Inlagd miniaubergine fylld med paprika och nötter Pickled mini eggplant stuffed with peppers and nuts	
<i>Labneh</i>	85:-	<i>Warak inab</i>	95:-
Libanesisk yoghurt med olivolja Lebanese yoghurt with olive oil		Ris & grönsaksfyllda vinblad med persilja, citron och olivolja Vine leaves stuffed with rice, vegetables and lemon	
<i>Lobje bel zeit</i>	85:-	<i>Shanklish</i>	105:-
Haricots verts i tomatsås String beans in tomato sauce		Kryddad torkad ost Spiced and dried cheese	
<i>Baba ghanouj</i>	85:-	<i>Basterma</i>	135:-
Röra på aubergine med sesampasta, vitlök och citron Creamy aubergine mix with tahini, garlic and lemon		Lufttorkad marinerad nötfilé i tunna skivor Air-dried marinated beef fillet in thin slices	
<i>Tarator djej</i>	95:-	<i>Kebbe naje</i>	185:-
Kycklingröra, sesampasta och inlagd gurka Creamy mix with tahini, chicken and cucumber		Råbiff på nötfilé och bulgur Raw minced fillet of beef with bulgur	
<i>Salatit batinjen</i>	85:-	<i>Kebbe orfalije</i>	185:-
Rökt hackad aubergine, sesampasta, vitlök och citron Smoked and chipped aubergine with creamy mix, garlic and lemon		Råbiff på nötfilé med bulgur, persilja, lök och starkkrydda Raw minced fillet of beef with bulgur, parsley, onion and hot pepper	
<i>Mhamara</i>	95:-		
Kryddstark paprikaröra med valnötter och granatäppelsirap Hot pepper with chopped walnuts and pomegranate			

## *Meze - varma smårätter*

*Batata harra* 85:-

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

*Falafel* 95:-

Friterad kikärtsröra kryddad med kummin  
Fried cakes of chick-pies with caraway

*Rkakat* 95:-

Friterade rullar fyllda med halloumi  
Fried rolls with halloumi

*Fatayer* 95:-

Piroger fyllda med babyspenat, lök och citron  
Pasty filled with spinach, onion and lemon

*Sambosek* 95:-

Piroger fyllda med nötfärs och lök  
Pasty filled with minced beef and onion

*Halloumi mishwie* 110:-

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

*Rkakat bel sojok* 115:-

Friterade rullar fyllda med getost och kryddig korv  
Fried rolls with halloumi and lamm sausage

*Kebbe trabolsie* 125:-

Friterad nötfärsfylld bulgurboll  
Fried bulgurball filled with minced beef

*Sojok* 120:-

Stekt kryddig korv med grönsaker i olivolja  
Fried sausage with vegetables and olive oil

*Jowaneh moklieh* 105:-

Marinerade stekta kycklingvingar  
Marinated and fried chicken wings

*Kommous bel lahme* 145:-

Kikärtsröra toppad med stekt oxfilé och pinjenötter  
Creamy mix of chick-peas with beef and pine karnel

*Kraydes meklieh* 135:-

Scampi i vitlök och chili  
Fried prawns with garlic and chili

*Safad* 110:-

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

*Davadeh* 155:-

Panerade stekta grodlår  
Fried froglegs

## *Salata - Sallader*

*Tabbouleh* 110:-  
Finhackad bladpersilja med tomat, lök, bulgur och citron  
Chopped parsley with tomato, onion, lemon and bulgur

*Fattoush* 110:-  
Kryddig grönsakssallad med rostad pitabröd  
Spiced vegetable salad with toasted pita bread

*Sallatit shmandar* 95:-  
Rödbetsallad med fetaost och olivolja  
Beetroot salad with feta cheese and olive oil

## *Samak - fisk*

*Sultan ibrahim* 295:-  
Friterad röd mulle med sesampasta  
Deep fried red mullet with sesame paste

*Samkith dorada* 285:-  
Guldbrax serveras med friterad potatis och citron  
Sea bream served with deep fried potatoes and lemon

*Jat samak mekle* 525:-  
Dagens fisk - olika sorters fisk  
Today's fish - different kinds of fish

## *Masheweh - Grillat*

*Shish taouk* 265:-  
Kycklingfilé på spett med vitlökskräm  
Grilled fillet of chicken with garlic cream

*Shish kafta Byblos* 265:-  
Grillad nötfärsspett med pitabröd  
Grilled ground beef on skewers with pita bread

*Kastalleta ghanam* 335:-  
Marinerade och grillade lammracks  
Marinated and grilled lamb racks

*Lahme meshwhieb* 335:-  
Marinerad grillad entrecote med café de byblos smör  
Marinated grilled fillet entrecote with café de byblos butter

*Jat mashawieh* 695:-

Fyra varitioner av grillat kött för 2 personer  
Kycklingfilé, lammracks,  
nötfärsspett och Entrecot

Four different types of grilled meat for 2 persons  
chicken fillets, lamb racks,  
ground beef on skewers  
and fillet entrecote

## *Kelwayat - Dessert*

*Baklawa* 95:-

Smördeg fylld med nötter, honung och rosenvatten  
Dough stuffed with peanuts, honey and rose water

*Chokladfondant* 105:-

Chokladfondant serveras med vaniljglass  
Molten chocolate cake served with vanilla ice cream

## *Kahwek - Coffee*

Arabisk kaffe 35:-

Presskaffe 35:-

Cappuccino 45:-

Enkel / Dubbel espresso 25:- / 35:-

Te med färsk mynta 45:-

## *Mashrubat - Beverages*

*Läsk* 45:-

*Alkoholfri öl* 55:-

### *Öl på fat - Draft beer*

Carlsberg Export 75:-

Poretti 75:-

### *Öl på flaska - Beer in a bottle*

Carlsberg hof 65:-

Ipa Carnegie roow 88:-

Brooklyn lager 88:-

### *Cider*

Sommersby secco 75:-

## Vinlista

### Rött - Red wine

<i>Ksara reserve du couvent</i> Syrah, Cabernet, Sauvignon, C.Franc	145/550:-
<i>Château du Trignon, Fr, Côtes du Rhône</i> Grenache, Syrah, Mourvèdre	145/550:-
<i>Les Breteches Kefraya, Libanon</i> Syrah, Cinsault, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Marselan	145/550:-
<i>Ksara cabernet Sauvignon</i> Doft med toner av hallon, svarta vinbär	625:-
<i>Ksara Rouge</i> Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	845:-
<i>Château Kefraya Bekaa, Libanon</i> Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Carignan, Cinsault, Grenache	865:-
<i>Château Musar</i> Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault, Grenache	1495:-
<i>Châteauneuf-du-Pape</i> Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre	1295:-
<i>Comte D.M Château Kefraya, Libanon</i> Cabernet Sauvignon, Syrah	1495:-

### Champagne

Fråga vår håvmästare om champagnen.

### Vitt - White wine

<i>Ksara Blanc De blanc</i> Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon	145/550:-
<i>Les Breteches Kefraya, Libanon</i> Viognier, Muscat à Petits Grains, Sauvignon Blanc	145/550:-
<i>Moillard Le Duche</i> Chardonnay	145/550:-
<i>Ksara Chardonnay "Cuveé Du pape"</i> 100% Chardonnay	645:-
<i>Bossi Fredrigotti</i> 80% Chardonnay, 20% Traminer	745:-

### Cava

<i>Campo Viejo, Spanien</i> Macabeo, Parallada	109/545:-
---	-----------

### Rosé

<i>Chivete Las Fincas Rosé</i> Garnacha, Tempranillo	645:-
---	-------

### Arak

<i>Château Kefraya, Bekaa, Libanon</i> Frisk, ren och eldig smak med utpräglad aniston	(375 ml) 1295:-
--	-----------------

<i>Château Ksara, Bekaa, Libanon</i> Frisk, ren och eldig smak med utpräglad aniston	(750 ml) 2145:-
--	-----------------