



Libanesisk restaurang & bar  
Sverige möter Libanon på Drottninggatan 102




Luta er tillbaka, låt oss förflytta er till Libanon och dess matkultur.

Vår vision är att du ska få uppleva Mellanöstern genom våra ögon och hur vi har valt att tolka det libanesiska köket.

För att få uppleva så många smaker som möjligt och verkligen få njuta av det libanesiska köket rekommenderar vi att sällskapet tar in flera smårätter, och varför inte låta kockarna få styra din middag ikväll med våra avsmakningsmenyer!

För att förhöja er upplevelse så väljer vi tillsammans ut ett libanesiskt vin som lyfter smakerna och kryddorna i maten till helt nya nivåer. För er som föredrar öl har vi en ljus lager, en Ipa och en kryddig variant av Pale Ale.

Som avslutning på er middag erbjuder vi ett flertal läckra och smakrika desserter, självklart serverar vi ett utsökt orientaliskt kaffe till det söta.



**Ett glas champagne före maten 99:-**

## Underbar Special

”Lär känna det libanesiska köket med underbar special.  
Luta dig tillbaka och låt kocken välja fritt från menyn.  
Vi garanterar dig en smakrik upplevelse.”

16st kalla och varma smårätter 299:-/person

16st kalla och varma smårätter med grillmix och baklawa med vaniljglass 399:-/person

Minst 2 personer. Kocken väljer från menyn.

20 kalla och varma smårätter 499:-/person

Minst 4 personer. Kocken väljer från menyn.



# Meza kalla smårätter

<b>Mkhallal</b> libanesiska pickels	59:-
<b>Waraq Arish</b> vegetariska vinbladsdolmar	65:-
<b>Hommus</b> krämig kikärtsröra	69:-
<b>Labne Bel Toum</b> silad yoghurt med vitlök och mynta	69:-
<b>Baba Ghanoush Motabel</b> aubergineröra	69:-
<b>Salata Sharamandar</b> libanesisk rödbetsallad med vitlök och citron	69:-
<b>Alb Ardechoke</b> marinerade kronärtskockshjärtan	69:-
<b>Makdous</b> inlagda miniauberginer fyllda med valnötter	79:-
<b>Muhammara</b> paprikaröra med valnötter och granatäppelsirap	79:-
<b>Hommus Bel Lahme</b> krämig kikärtsröra med stekt oxfile toppad med rostade pinjenötter	79:-
<b>Taratour</b> kycklingröra med sesampasta	79:-
<b>Fatoush</b> libanesisk blandsallad toppad med rostat bröd och granatäpplen	79:-
<b>Motabel Mix</b> ett fat med våra fyra röror	79:-
<b>Shanklish</b> kryddtorkad libanesisk ost	89:-
<b>Tabboule</b> finhackad persilja med tomat och lök	95:-
<b>Rocca</b> ruccolasallad med fårost och chili toppad med granatäpplen	99:-
<b>Basterma</b> lufttorkad oxfilé på libanesiskt vis	125:-
<b>Kebbe Nejje</b> libanesisk råbiff på oxrulle	139:-

# Meza varma smårätter

<b>Khebz Bel Toum</b> vitlöksbröd med labne	59:-
<b>Patata Harra</b> friterad potatis med koriander och chili	69:-
<b>Falafel</b> kikärtskroetter serveras med en klick hommus	69:-
<b>Fhettere</b> en kompott på stekt lök och skogschampinjoner	69:-
<b>Arnabit Beltoum</b> friterad blomkål med citron och vitlök	69:-
<b>Fatayer</b> minipiroger fyllda med spenat	85:-
<b>Sambousek</b> minipiroger fyllda med kryddad nötfärs	85:-
<b>Raqaqat Bel Jebne</b> libanesiska ostrullar	85:-
<b>Makanek</b> kryddstark korv serveras med aioli och paprikaröra	89:-
<b>Sudjuk</b> het lammkorvgryta med grönsaker	89:-
<b>Ardechoke</b> hel kronärtskocka marinerad i citron och vitlök	89:-
<b>Jawaneh Moqlie</b> citron och vitlöksmarinerade kycklingvingar	89:-
<b>Kasbeh de jez</b> marinerad kycklinglever toppas med granatäpplesirap	89:-
<b>Halloumi</b> grillad getost på salladsbädd med grillad tomat	105:-
<b>Kebbe Trablousie</b> libanesiska köttbullar med en klick labne	109:-
<b>Kraydes Bel Toum</b> chili och vitlöksfrästa scampi	119:-
<b>Arayes Msassa</b> grillat bröd med halloumi, mynta och tomat	139:-
<b>Underbar Arayes</b> grillat bröd med nötfärs, halloumi och mynta	159:-
<b>Castaletta</b> grillade lammracks	189:-
<b>Sahen Mashawi</b> grillat kött av nötfärs, lammfilé, kycklingfilé och oxfilé	199:-

**Känner vi till din allergi ?**

# Grillrätter - A I-Mashawi

Samtliga rätter serveras med bulgur, sallad, grillade grönsaker och fyra libanesiska röror. Klyftpotatis kan väljas till istället för bulgur.

<b>Vegetarisk</b> tallrik med libanesiska varma och kalla smårätter	210:-
<b>Meze</b> tallrik med libanesiska smårätter	215:-
<b>Shish Kebab Kafta</b> marinerade nötfärsspett	220:-
<b>Shish Taouk</b> kycklingfiléspett	230:-
<b>Shish Kebab Kashkash</b> lammfiléspett med stark sås	255:-
<b>Shish Kebab Urfali</b> lammfiléspett	255:-
<b>Shish Ihgil</b> oxfiléspett	269:-
<b>Mashawi Mix</b> lammfilé, kycklingfilé och nötfärsspett	279:-

## För den som redan varit i Libanon

<b>Kycklingsallad</b> grillad kyckling med med rostade pinjenötter	199:-
<b>Underbarsallad</b> grillad halloumi och grillad tomat	210:-

## Efterrätter - Hilwiat

<b>Bubbies</b> gräddglass omsluten av rispasta toppad med pistagenötter	59:-
<b>Boza Fistak</b> hemlagad gräddglass omsluten av pistagenötter	79:-
<b>Baqlaw</b> a libanesiskt bakverk med smördeg, nötter och honung serveras med vaniljglass	79:-
<b>Chokladmousse</b> toppad med vit choklad och färska bär	79:-
<b>Dagens Sorbet</b> fråga personalen	79:-
<b>Katajef &amp; Boza</b> friterade valnötsfyllda knyten i sockerlag serveras med vaniljglass	85:-
<b>Profiterol petit choux</b> med chantillykräm och färska bär	89:-
<b>Fawakeh</b> ett fat med säsongens frukter	95:-
<b>Halawe Bel Jebne</b> libanesisk "Cheesecake" toppad med pistagenötter och färska bär	99:-
<b>Knafe bel Jebne</b> libanesisk ostkaka med vit sirap	99:-

**Känner vi till din allergi ?**

# Vita viner

	1/1	Glas
Husets vita	325:-	89:-
Fairview Riesling <i>Sydafrika</i>	339:-	92:-
Denna Riesling har lagrats på ståltank. Generös och frisk frukt med gula äpplen, aprikoser och persika blandad med mineraltoner.		
Wardy Sauvignon Blanc <i>Libanon</i>	379:-	99:-
Attraktiv doft med inslag av krusbär, svartvinbärsblad, citron & äpple. Frisk i bra balans med den uppiggande syrliga karaktären.		
Château Kefraya Blanc <i>Libanon</i>		385:-
Kristallklart vin med ljusgul färg. Doft av aprikos, honung samt vanilj. Fyllig smak med inslag av ek, vanilj, tropiska frukter och en lätt blommig ton.		
Musar Jeune White <i>Libanon</i>		395:-
Ett friskt vin med en doft av päron, aprikos, ananas och basilika samt lätt blommiga toner. Generös fruktighet med krispig yta.		
Château de Chemilly Chablis <i>Frankrike</i>		440:-
En elegant Chablis som har legat 6 månader på sin jästfällning. Mineralrikt med viss rökighet, doft och smak av vita blommor, citrus och vit nektarin. Hög syra med citrus i eftersmak.		
Wardy Perle du Chateau Chardonnay <i>Libanon</i>		450:-
Frisk och fruktigt vin med en viss torrhet som gör det till ett utmärkt matvin. Inslag av äpple och mineral.		
Chateau Musar White <i>Libanon</i>		490:-
Smakrikt mycket fylligt vin med inslag av mogen frukt, honung, mandel och fat.		

# Rosé

	1/1	Glas
Husets rosé	325:-	89:-
Wardy Rose du Printemps <i>Libanon</i>		380:-
Eleganta friska dofter av smultron, hallon, örter och rabarbertoner. Stor behaglig friskhet med tydliga inslag av röda bär och med en härlig mjuk avslutning.		
Musar Jeune Rose		410:-

# Champagne & Mousserande vin

	1/1	Glas
Husets mousserande vin	425:-	89:-
Husets Champagne	520:-	99:-
Bollinger Champagne		990:-
Torr, friskt, smakrikt vin med inslag av mogna äpplen, rostat bröd, grapefrukt och nougat. Utvecklad doft medrostad ton, inslag av gula plommon, kex, nougat och citrus.		
Dom Pérignon		2250:-
Torr, harmonisk, komplex, mycket frisk smak med inslag av mogna äpplen, rostat bröd, nougat, nötter, gula plommon och grapefrukt.		
Krug Champagne		2650:-
Torr, fyllig, relativt utvecklad och mycket nyanserad smak med stram syra och lång eftersmak. Stor, komplex, nyanserad doft med ton av choklad, bröd och nougat.		



# Röda viner

	1/1	Glas
Husets röda	325:-	89:-
Wardy Syrah <i>Libanon</i>	369:-	96:-
Stor doft av mörka bär, kryddor och med inslag av lätta röktoner. Bra balans och bra koncentration med stor fyllighet.		
Wardy Merlot <i>Libanon</i>	369:-	96:-
Ett mycket mjukt, runt och fylligt vin med mycket bra Merlot karaktär. Härlig mjuk doft av mörka och röda bär med inslag av ek och toner av kaffe.		
Wardy Cabarnet Sauvignon <i>Libanon</i>	369:-	96:-
Ett härligt mustigt vin med mycket djup färg, stor doft av mörka bär, eukalyptus med mycket attraktiv fruksötma och inslag av lätta röktoner.		
Les Bretéches de Kefraya <i>Libanon</i>		395:-
Delikat smak, medelfylligt och örtigt. Kryddig körsbärs och svartvinbärsfrukt med en aning syltig hallonten i oekad, rätt mjuk men mycket frisk och smått elegant stil.		
Hochar Péeret du fils Musar <i>Libanon</i>		450:-
Fruktig smak med mörka körsbär, mogna svarta vinbär och plommon. Bra balans och härlig längd.		
Wardy Chateau les Cedres <i>Libanon</i>		595:-
Lagrat 18 månader på franska ekfat. Ett mycket elegant vin med djup röd färg. Stor härlig doft av mörka bär, vanilj och kryddiga toner.		
Chateau Kefraya <i>Libanon</i>		650:-
Fyllig smak med balanserat sträv och mycket frisk björnbärsfrukt, inslag av mörk choklad, tobak, te och torkade örter. Oekat elegant och friskt. Kryddigt och mustigt.		
Chateau Musar <i>Libanon</i>		780:-
Libanons mest kända och anrika vin. Kraftigt och mustigt vin med inslag av bär, kryddor och ek.		
Wardy Private selection <i>Libanon</i>		990:-
Lagrat 14 månader på franska ekfat. Ett fruktigt och modernt vin med kryddig doft, samt smaker av kryddnejlika och röda frukter.		

## Öl

Fatöl Åbro <i>Sverige 40cl</i>	64:-
961 PaleAle <i>Libanon 33cl</i>	69:-
San Miguel Fresca <i>Mexiko 33cl</i>	59:-
Beirut Beer <i>Libanon 33cl</i>	60:-
Åbro Premium Gold <i>Sverige 50cl</i>	75:-
Brewdog Punk Ipa <i>Skottland 33cl</i>	69:-
Sierra Nevada Pale Ale <i>USA 33,5cl</i>	69:-
961 Ipa American Ale <i>Libanon 33cl</i>	69:-
Rekorderlig Cider <i>Sverige 33cl</i>	59:-

## D rinkar

4 cl 96:-      6 cl 116:-

## Kaffedrinkar

4 cl 109:-      6 cl 119:-



## Coctails

**Red Lebanese** chili, arrak, socker, lime & tranbär

**Gorgeous** vodka, passionsfruktlikör, passionfrukt, socker & lime

**Chocolate Dream** baileys, vodka, kahlua & mjölk

**Ginger Martini** päroncognac, lime, sockerlag & ingefära

**Apple Martini** vaniljvodka, apple sourz & lime

**Dry Martini** gin, vermouth, oliver

**Burned Lebanese** rökt stjärnanis, likör 43, pernod, 7y mörk rom, cointreau, lime, ginger ale.

## Frozen drinks

5 cl 125:-

**Daiquiri** Ljusrom & lime. Välj smaker mellan hallon, jordgubb eller passionsfrukt.

**Vanilla** Vaniljvodka & lime. Välj smaker mellan hallon, jordgubb eller passionsfrukt.

## A vec/S prit cl.

Angostura 1919	35:-
Arrak	30:-
Baileys	22:-
Calvados	24:-
Cointreau	24:-
El Dorado 15y	40:-
Glenmorangie 18y	70:-
Grappa Barolo 9y	36:-
Hennessy XO	60:-
Highland Park 18y	60:-
Macallan 12y	35:-
Oban	38:-
Pear au Cognac	24:-
Remy Martin VSOP	28:-
och mycket mer...	

## S nacks

Pistagenötter	49:-
Oliver	49:-
Cashewnötter	49:-
Rostade mandlar	49:-

## L ongdri nks

**Summer Twist** vodka, hallon, jordgubbar, socker & lime

**Wonderful** tequila, baccardi limon, tranbär, lime & soda

**Lynchburg Lemonade** jack daniels, cointreau, fruktsoda & citron

**Red Jim** jim beam, hallon, svart vinbär & lime

**Delicious** cocos, rom, passionsfrukt & lime

**Rom&Pepper** cointreau, mörk Rom, rosépeppar, lime, socker

**Flärka** gin, cointreau, fläderlikör, gurka, mynta, lime, socker, soda

**Libanesisk mojito** ljusrom, persilja, sockerlag, lime & soda

## Varm D ryck

Orientalisk kaffe	30:-
Kaffe	30:-
Te	30:-
Espresso	30:-
Cappucino	35:-
MyntaTe	35:-
Orientalisk latte	39:-
ChaiLatte	39:-
KaffeLatte	39:-

## Kall D ryck

Mineralvatten	30:-
Lättöl	30:-
Läsk	30:-
Alkoholfri öl	39:-
Alkoholfri drink	49:-
Rudenstams Äppel must	39:-
Rudenstams Svarta vinbär	39:-
Rudenstams Vita vinbär	39:-
Tranbärsjuice	39:-
Passionsjuice	39:-

## Vattenpipa

För matgäster	200:-
Icke matgäster	300:-

