



# Shawarma bar



## Vitt vin

*Glas    flaska*

### **La meridionale blanc – Frankrike**

95kr    380kr

Torr, fruktig och frisk med toner av ananas, citrusfrukt, grapefrukt, persika och melon. Bra mineralitet som ger ett fräscht avslut.

### **Even & Odd Riesling – Tyskland**

115kr    460kr

Klassisk riesling med frisk smak av citrus, gröna äpplen, grapefrukt och persikor.

### **Ksara Blanc de Blanc – Libanon**

120kr    480kr

Gul färg. Stor, kryddig doft med toner av citrus, färska örter och fat. Smaken är torr och medelfyllig med inslag av citrus, valnötter, lakritsrot och fat. Lång eftersmak.

### **Ksara Chardonnay “Cuvee de pape”- Libanon**

150kr    590kr

Smakrikt vin med fetare textur som backas upp av en skarp syra. Aromer av gula äpplen, honung, citrus och rostade fat.



## *Rött vin*

*Glas    flaska*

### **La Meridionale Rouge – Frankrike**

95kr    380kr

Medelfyllig och fruktig med toner av hallon, blåbär, jordgubbar och surkörsbär. Tanninerna är mjuka och avslutet fruktigt och fräscht.

### **Torre del Falasco Corvina Verona – Italien**

115kr    460kr

Medelfylligt vin med toner av björnbär, moreller, mörk choklad, körsbärskärnor samt pigg syra och fruktig, lång eftersmak.

### **Ksara Reserve du Couvent – Libanon**

120kr    480kr

Utmärkt vin som bjuder på toner av plommon och svarta vinbär samt ett uns av jordgubbe och körsbär. Fatlagringen av Cabernet Sauvignon ger en fin integrerad fatton som bidrar med komplexitet.

### **Ksara Rouge – Libanon**

150kr    590kr

Elegant och kryddig doft med toner av fat, svarta vinbär, svartpeppar och lagerblad. Smaken är elegant och kraftfull i klassisk Bordeauxstil med inslag av körsbär, svarta vinbär, ceder, lagerblad och kaffe.

Välbalanserad fatkaraktär och långt avslut.

## *Rose vin*

*Glas    flaska*

### **Santiago VV Rose – Portugal**

95kr    380kr

Frisk och fruktig med en lätt sprits. Jordgubbar, hallon och röda vinbär med en behaglig sötma och läskande syra.

## *Mousserande*

*Glas    flaska*

### **Back Brut – Spanien**

95kr    475kr

Medelfyllig, torr med smak av citrus, gula äpplen och ett balanserat avslut.

## *Sprit*

### **Arak Ksara Libanon**

120kr

## *Öl & Cider*

<b>Gotlands Bryggeri Wisby Pils 5% EKOLOGISK 33cl Sverige</b>	66kr
<b>Gotlands Bryggeri Sleepy bulldog Pale Ale 4.8% 33cl Sverige</b>	66kr
<b>Gotlands Bryggeri sitting bull IPA 6.4% 33cl Sverige</b>	66kr
<b>Mariestads Export 5.3% 50cl Sverige</b>	75kr
<b>Heineken 5% 33cl Nederländerna</b>	65kr
<b>Briska päron cider 5% 33cl Sverige</b>	65kr
<b>Briska jordgubb rabarber cider 5% 33cl Sverige</b>	65kr
<b>Sol 4.5% 33cl Mexiko</b>	62kr
<b>Mariestads 3.5% 33cl Sverige</b>	49kr
<b>A ship full of IPA 3.5% 33cl</b>	49kr
<b>The tail of the Whale 3.5% 33cl</b>	49kr
<b>Lägg till nötter</b>	<b>50kr</b>

## *Fatöl*

<b>Heineken 5% 40cl Nederländerna</b>	68kr
---------------------------------------	------

## *Alkoholfri Dryck*

<b>Mineralvatten 33cl</b>	25kr
<b>Läsk 33cl</b>	25kr
<b>Alkoholfri öl 33cl</b>	39kr
<b>Lemonade med mynta</b>	45kr
<b>Ginger beer alkoholfri</b>	45kr
<b>Briska päron cider alkoholfri</b>	45kr
<b>Briska jordgubb rabarber cider alkoholfri</b>	45kr
<b>Libanesisk kaffe</b>	29kr

## *Huvudrätter*

<b>Shawarma Lahme</b>	185kr
Shawarma Lahme (nött och lamm), Tabbouleh sallad, rakakat, dolmades, hummus, moutabbal med klyft potatis eller bulgur	
<b>Shawarma Dajaj</b>	180kr
Shawarma Dajaj (kyckling), Tabbouleh sallad, rakakat, dolmades, hummus, toum med klyft potatis eller bulgur	
<b>Shawarma Mix</b>	189kr
Shawarma lahme och dajaj, tabbouleh sallad, rakakat, dolmades, hummus, toum med klyft potatis eller bulgur	
<b>Mezza Mix</b>	189kr
Tabbouleh sallad, dolmades, rakakat, kebbe trabolsieh, itch, halloumi, hummus, moutabbal med klyft potatis eller bulgur	
<b>Falafel</b>	149kr
Tabbouleh sallad, hummus, moutabbal, falafel, dolmades, rakakat med klyft potatis eller bulgur	
<b>Vegetarisk Mix</b>	175kr
Tabbouleh sallad, hummus, moutabbal, falafel, dolmades, rakakat, friterade halloumi och aubergine med klyft potatis eller bulgur	

## *Barn meny*

(bara för mindre än 12år)

Valfri Shawarma med pommes/bulgur och dip sås	80kr
Falafel med pommes/bulgur och dip sås	80kr
Halloumi med pommes/bulgur och dip sås	80kr

-Vid allergier prata med personal -

## *Meza - smårätter*

<b>Rakakat</b> libanesiska ostrullar (3st)	60kr
<b>Tabbouleh</b> finhackad persilja med tomat och lök	65kr
<b>Dolmades</b> Grönsaksfyllda vinblad med citron och oliv olja (4st)	60kr
<b>Itch</b> Bulgur med grönsaker	55kr
<b>Halloumi</b> friterade halloumi (3st)	55kr
<b>Hummus</b> krämig kikärtsröra	50kr
<b>Moutabbal</b> krämig aubergineröra	50kr
<b>Batata harra</b> marinerad potatis med vitlök och koriander	50kr
<b>Kebbe Trabolsieh</b> nötfärsbulgurbollar fyllda med nötfärs och lök (3st)	69kr
<b>Pommes</b>	30kr
<b>Toum</b> vitlökskräm	40kr
<b>Falafel</b> friterad bönbollar (4st)	50kr

## *Dessert*

<b>Baklawa med vanilj Glass</b>	75kr
<b>Choklad Fondant med Vanilj Glass</b>	95kr
<b>En kula Sorbet</b>	35kr
Fråga personal efter dagens sweets	