



## *Shawarma bar* *-Avsmakningsmeny-*

Upplev det bästa av libanesisk matkultur I en mysig orientalisk stämning. Här får ni en kulinarisk upplevelse från mellan-östern.

Våra kockar använder endast råvaror av högsta kvalitet och vi tillagar all vår mat från grunden.

Vi rekommenderar att ni upplever många smaker av det libanesiska cuisine genom vår avsmakningsmeny.

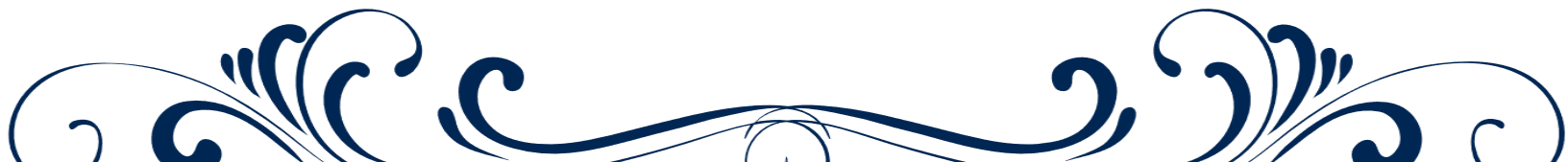
**Silver meny: 10 kalla och varma smårätter                      349kr/pers**  
**(finns vegetarisk/vegan alternativ)**

**Guld meny: 10 kalla och varma smårätter med grillat shawarma**  
**lahme (nötkött och lamm) och dajaj (kyckling)                      425kr/pers**

**Lyx meny: 12 kalla och varma smårätter med grillat shawarma**  
**lahme (nötkött och lamm) och dajaj (kyckling) och**  
**Baklawa med libanesisk kaffe                                              499kr/pers**

``Minst 2 personer på alla menyer``

*Kocken väljer och kombinerar smårätterna från menyn*



## *Huvudrätter*

**Shawarma Lahme** 255kr

Shawarma Lahme (nött och lamm), Libanesisk sallad, rakakat (ostrullar), itch, hummus, moutabbal med klyft potatis eller bulgur

**Shawarma Dajaj** 235kr

Shawarma Dajaj (kyckling), Libanesisk sallad, rakakat (ostrullar), itch, hummus, toum med klyft potatis eller bulgur

**Shawarma Mix** 275kr

Shawarma lahme och dajaj, Libanesisk sallad, rakakat (ostrullar), itch, hummus, toum med klyft potatis eller bulgur

**Mezza Mix** 255kr

Libanesisk sallad, dolmades, rakakat (ostrullar), kebbe trabolsieh, itch, halloumi, Sambousek, hummus, moutabbal med klyft potatis eller bulgur

**Falafel** 215kr

Libanesisk sallad, hummus, moutabbal, falafel, itch, rakakat (ostrullar)  
Med klyft potatis eller bulgur

**Vegetarisk Mix** 245kr

Libanesisk sallad, hummus, moutabbal, falafel, itch, rakakat (ostrullar), friterade halloumi och aubergine med klyft potatis eller bulgur

**Vegan Mix** 245kr

Libanesisk sallad, hummus, moutabbal, falafel, itch, blomkål, friterade kronärtskocka och aubergine med klyft potatis eller bulgur

*\*Alla huvudrätter går att fixa glutenfria\**

## *Barn meny* (bara för mindre än 12år)

Valfri Shawarma/ Falafel/ Halloumi med pommes/bulgur och dip sås 85kr

-Vid allergier prata med personal -

## *Kalla Meza - smårätter*

|                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Tabbouleh</b> finhackad persilja med tomat och lök                          | 95kr  |
| <b>Fattoush</b> Libanesisk sallad med friterad bröd o granatäppelsirap(gluten) | 85kr  |
| <b>Dolmades</b> Grönsaksfyllda vinblad med citron och oliv olja (4st)          | 80kr  |
| <b>Itch</b> Bulgur med grönsaker (gluten)                                      | 80kr  |
| <b>Hummus</b> krämig kikärtsröra (sesamfrö)                                    | 80kr  |
| <b>Pink Hummus</b> krämig rödbets hummus (sesamfrö)                            | 85kr  |
| <b>Moutabbal</b> krämig aubergineröra (sesamfrö)                               | 80kr  |
| <b>Moutabbal speciell</b> Auberginröra med friteradbröd (gluten, sesamfrö)     | 99kr  |
| <b>Tarator Dajaj</b> Kyckling röra med sesam dressing (sesamfrö, gluten)       | 90kr  |
| <b>Muhammara</b> paprikaröra med valnötter (gluten, nötter, sesamfrö)          | 85kr  |
| <b>Toum</b> vitlökskräm (ägg)                                                  | 70kr  |
| <b>Hummus bel Lahme</b> krämig kikärtsröra med shawarma lahme (sesamfrö)       | 105kr |
| <b>Rör mix</b> fyra libanesiska röror (ägg, sesamfrö, gluten)                  | 89kr  |

## *Varma Meza - smårätter*

|                                                                                    |       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Rakakat</b> libanesiska ostrullar (3st) (gluten, mjölkprodukter, ägg)           | 85kr  |
| <b>Halloumi</b> halloumi med honung o valnötter (mjölkprodukter, sesamfrö, nötter) | 99kr  |
| <b>Vitlöksbröd</b> serverad med toum dip (gluten, ägg)                             | 79kr  |
| <b>Batata harra</b> marinerad potatis med vitlök och koriander                     | 80kr  |
| <b>Arnabit</b> friterad blomkål toppad med citron, oliv olja och vitlök            | 85kr  |
| <b>Sambousek</b> piroger fyllda med nötfärs och gullök (gluten)                    | 85kr  |
| <b>Fatayer spenat</b> piroger fyllda med spenat (gluten)                           | 85kr  |
| <b>Fatayer feta</b> Piroger fyllda med feta ost (gluten, mjölkprodukter)           | 85kr  |
| <b>Kebbe Trabolsieh</b> nötfärsbulgurbollar fyllda med nötfärs och lök (gluten)    | 105kr |
| <b>Kraydes bel Toum</b> Scampi med chili och vitlök och vitlöksbröd (fisk,gluten)  | 169kr |
| <b>Ardechoke Moqlie</b> Friterad kronärtskockshjärta med citron och vitlök         | 95kr  |
| <b>Falafel</b> friterad bönbollar serveras med tahini sås (sesamfrö)               | 75kr  |
| <b>Pommes</b> och dip                                                              | 55kr  |

## *Dessert*

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| <b>Baklawa med vanilj Glass</b>         | 105kr |
| <b>Choklad Fondant med Vanilj Glass</b> | 120kr |
| <b>En kula Sorbet</b>                   | 50kr  |
| Fråga personal efter dagens sweets      |       |

## *Kaffe drinkar (4cl / 6cl)*

|                                                         |              |
|---------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Irish coffee</b> (O'neill's, kaffe, socker, grädde)  | 120kr/ 160kr |
| <b>Kaffe karlsson</b> (Baileys, curacao, kaffe, grädde) | 120kr/ 160kr |
| <b>Baileys coffee</b> (Baileys, kaffe, grädde)          | 120kr/ 160kr |

## *Avec*

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| <b>Wisby julaquavit</b> (snaps)   | 25kr |
| <b>Daron fine</b> (calvados)      | 27kr |
| <b>Zacapa centenario 23</b> (rom) | 35kr |
| <b>Claude chatelier</b> (cognac)  | 35kr |

-Vid allergier prata med personal –

# Shawarma bar

## Dryck meny

### Vitt vin

Glas    flaska

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

105kr    420kr

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**

130kr    520kr

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**

160kr    639kr

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

#### **Chateau Musar White 2014 - Libanon**

215kr    850kr

Smakrikt och mycket fylligt vin med inslag av mogen frukt, honung, mandel och fat

#### **Chateau Musar White 2010- Libanon (Stor flaska 1.5l)**

2500kr

Smakrikt och mycket fylligt vin med inslag av mogen frukt, honung, mandel och fat

## *Rött vin*

*Glas    flaska*

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

109kr    439kr

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**

135kr    540kr

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 intregrerad fatton som bidrar med komplexitet.

### **Ksara Rouge – Libanon**

160kr    640kr

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.

### **Chateau Musar Red 2016 - Libanon**

239kr    950kr

Elegant och fruktigt med en välpolerad tannin och strävhet, inslag av bär, kryddor och ek

## *Rose vin*

*Glas    flaska*

### **Santiago VV Rose – Portugal**

105kr    420kr

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**

99kr    495kr

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

## *Öl & Cider*

|                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Gotlands Bryggeri Wisby Pils</b> 5% EKOLOGISK 33cl Sverige      | 75kr |
| <b>Gotlands Bryggeri Sleepy bulldog Pale Ale</b> 4.8% 33cl Sverige | 75kr |
| <b>Mariestads Export</b> 5.3% 50cl Sverige                         | 82kr |
| <b>Heineken</b> 5% 33cl Nederländerna                              | 69kr |
| <b>Briska päroncider</b> 5% 33cl Sverige                           | 69kr |
| <b>Briska äppelcider</b> 5% 33cl Sverige                           | 69kr |
| <b>Sol</b> 4.5% 33cl Mexiko                                        | 69kr |
| <b>Mariestads</b> 3.5% 33cl Sverige                                | 55kr |
| <b>Beirut beer</b> 4.6% 33cl Libanon                               | 75kr |

**Lägg till nötter/oliver      50kr**

## *Fatöl*

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| <b>Norrlands guld</b> 5,3% 40cl Sverige      | 79kr |
| <b>Sitting bulldog IPA</b> 6,4% 40cl Sverige | 85kr |

## *Whisky*

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| <b>O'Neills irish blend</b>         | 27kr |
| <b>Jhonnie Walker - Red label</b>   | 27kr |
| <b>Bulleit Bourbon</b>              | 35kr |
| <b>Jhonnie Walker - Black label</b> | 35kr |
| <b>Tamnavulin</b> (single malt)     | 35kr |
| <b>Lagavulin 8YO</b> (singel malt)  | 44kr |

## *Avec*

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| <b>Wisby julaquavit</b> (snaps)   | 25kr |
| <b>Daron fine</b> (calvados)      | 27kr |
| <b>Zacapa centenario 23</b> (rom) | 35kr |
| <b>Claude chatelier</b> (cognac)  | 35kr |

## *Likör / shots (cl)*

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| <b>Baileys</b>                    | 22kr |
| <b>Jägermeister</b>               | 20kr |
| <b>Gotlands bittar</b>            | 20kr |
| <b>Crude oil pistonhead</b>       | 20kr |
| <b>Fireball</b>                   | 20kr |
| <b>Minttu</b>                     | 20kr |
| <b>Likör 43</b>                   | 20kr |
| <b>Små sure melon/cola /äpple</b> | 20kr |

## *Cocktail drinkar (5cl)*

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| <b>Mojito</b> (rum, lime, sockerlag, mynta)   | 145kr |
| <b>Gin &amp; tonic</b>                        | 145kr |
| <b>Moscow mule</b> (vodka, lime, ginger beer) | 145kr |
| <b>Vodka</b>                                  | 145kr |
| <b>Rum &amp; cola</b>                         | 145kr |
| <b>Libanesisk Arak</b>                        | 145kr |

## *Kaffe drinkar (4cl / 6cl)*

|                                                         |              |
|---------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Irish coffee</b> (O'neill's, kaffe, socker, grädde)  | 120kr/ 160kr |
| <b>Kaffe karlsson</b> (Baileys, curacao, kaffe, grädde) | 120kr/ 160kr |
| <b>Baileys coffee</b> (Baileys, kaffe, grädde)          | 120kr/ 160kr |

## *Alkoholfri Dryck*

|                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| <b>Mineralvatten</b> 33cl                                       | 35kr |
| <b>Läsk</b> (cola, cola zero, fanta, fanta exotik, sprite) 33cl | 35kr |
| <b>Alkoholfri öl</b> 33cl                                       | 49kr |
| <b>Alkoholfri rött vin</b> Cabernet Sauvignon                   | 65kr |
| <b>Alkoholfri vit vin</b> Chardonnay                            | 65kr |
| <b>Lemonade med mynta</b>                                       | 55kr |
| <b>Ginger beer</b> alkoholfri                                   | 55kr |
| <b>Briska päroncider</b> alkoholfri                             | 49kr |
| <b>Briska äppelcider</b> alkoholfri                             | 49kr |
| <b>Libanesisk kaffe</b>                                         | 29kr |