



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.

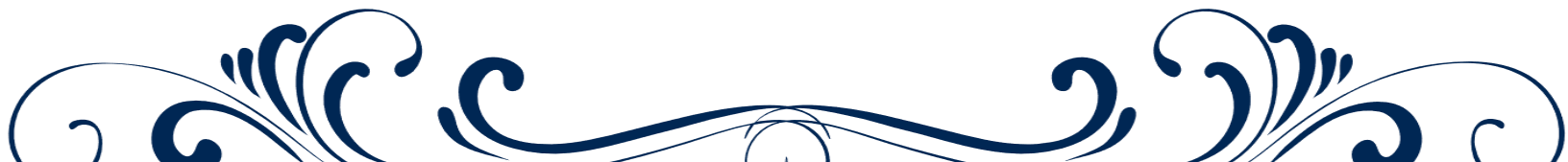
Silver meny: 10 kalla och varma smårätter 375kr/pers
(finns vegetarisk/vegan alternativ)

**Guld meny: 10 kalla och varma smårätter med grillat shawarma
lahme (nötkött och lamm) och dajaj (kyckling) 449kr/pers**

**Lyx meny: 12 kalla och varma smårätter med grillat shawarma
lahme (nötkött och lamm) och dajaj (kyckling) och
Baklawa med libanesisk kaffe 525kr/pers**

``Minst 2 personer på alla menyer``

Kocken väljer och kombinerar smårätterna från menyn



Huvudrätter

Shawarma Lahme 275kr

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

Shawarma Dajaj 255kr

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

Shawarma Mix 295kr

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

Mezza Mix 275kr

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

Falafel 235kr

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

Vegetarisk Mix 265kr

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

Vegan Mix 265kr

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 pommis/bulgur och dip sås 85kr

-Vid allergier prata med personal -

Kalla Meza - smårätter

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

Varma Meza - smårätter

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

Dessert

Baklawa med vanilj Glass	105kr
Choklad Fondant med Vanilj Glass	120kr
En kula Sorbet	50kr
Fråga personal efter dagens sweets	

Kaffe drinkar (4cl / 6cl)

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

Avec

Wisby julaquavit (snaps)	25kr
Daron fine (calvados)	27kr
Zacapa centenario 23 (rom)	35kr
Claude chatelier (cognac)	35kr

-Vid allergier prata med personal –



Shawarma bar

Dryck meny



Vitt vin

Glas flaska

La meridionale blanc – Frankrike

115kr 460kr

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

Even & Odd Riesling – Tyskland

125kr 499kr

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

Ksara Blanc de Blanc – Libanon

140kr 560kr

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

170kr 680kr

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

120kr 480kr

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

125kr 499kr

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

Ksara Reserve du Couvent – Libanon

145kr 580kr

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

185kr 750kr

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

115kr 460kr

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

115kr 549kr

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

Öl & Cider

Gotlands Bryggeri Wisby Pils 5% EKOLOGISK 33cl Sverige	79kr
Gotlands Bryggeri Sleepy bulldog Pale Ale 4.8% 33cl Sverige	79kr
Gotlands Bryggeri sitting bull IPA 6.4% 33cl Sverige	79kr
Mariestads Export 5.3% 50cl Sverige	85kr
Heineken 5% 33cl Nederländerna	72kr
Briska päroncider 5% 33cl Sverige	72kr
Briska äppelcider 5% 33cl Sverige	72kr
Sol 4.5% 33cl Mexiko	72kr
Mariestads 3.5% 33cl Sverige	60kr
Beirut beer 4.6% 33cl Libanon	79kr

Lägg till nötter/oliver 50kr

Fatöl

Norrlands guld 5,3% 40cl Sverige	82kr
Sitting bulldog IPA 6,4% 40cl Sverige	89kr

Whisky

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

Avec

Wisby julaquavit (snaps)	25kr
Daron fine (calvados)	27kr
Zacapa centenario 23 (rom)	35kr
Claude chatelier (cognac)	35kr

Likör

Baileys	22kr
Jägermeister	20kr
Gotlands bittar	20kr
Crude oil pistonhead	20kr
Små sure melon	20kr
Små sure cola	20kr
Små sure äpple	20kr

Cocktail drinkar (5cl)

Mojito (rum, lime, sockerlag, mynta)	145kr
Gin & tonic	145kr
Moscow mule (vodka, lime, ginger beer)	145kr
Vodka	145kr
Rum & cola	145kr
Libanesisk Arak	145kr

Kaffe drinkar (4cl / 6cl)

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

Alkoholfri Dryck

Mineralvatten 33cl	39kr
Läsk (cola, cola zero, fanta, fanta exotik, sprite) 33cl	39kr
Alkoholfri öl 33cl	55kr
Alkoholfri rött vin Cabernet Sauvignon	69kr
Alkoholfri vit vin Chardonnay	69kr
Lemonade med mynta	59kr
Ginger beer alkoholfri	59kr
Briska päroncider alkoholfri	55kr
Briska äppelcider alkoholfri	55kr
Libanesisk kaffe	35kr