



# *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*

<b>Shawarma Lahme</b>	255kr
Shawarma Lahme (nött och lamm), Libanesisk sallad, rakakat (ostrullar), itch, hummus, moutabbal med klyft potatis eller bulgur	
<b>Shawarma Dajaj</b>	235kr
Shawarma Dajaj (kyckling), Libanesisk sallad, rakakat (ostrullar), itch, hummus, toum med klyft potatis eller bulgur	
<b>Shawarma Mix</b>	275kr
Shawarma lahme och dajaj, Libanesisk sallad, rakakat (ostrullar), itch, hummus, toum med klyft potatis eller bulgur	
<b>Mezza Mix</b>	245kr
Libanesisk sallad, dolmades, rakakat (ostrullar), kebbe trabolsieh, itch, halloumi, Sambousek, hummus, moutabbal med klyft potatis eller bulgur	
<b>Falafel</b>	215kr
Libanesisk sallad, hummus, moutabbal, falafel, itch, rakakat (ostrullar) Med klyft potatis eller bulgur	
<b>Vegetarisk Mix</b>	245kr
Libanesisk sallad, hummus, moutabbal, falafel, itch, rakakat (ostrullar), friterade halloumi och aubergine med klyft potatis eller bulgur	
<b>Vegan Mix</b>	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 pommis/bulgur och dip sås	85kr
--	------

-Vid allergier prata med personal -

## *Kalla Meza - smårätter*

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

## *Varma Meza - smårätter*

<b>Rakakat</b> libanesiska ostrullar (3st) (gluten, laktos)	85kr
<b>Halloumi</b> friterade halloumi med honung och valnötter (laktos, nötter)	99kr
<b>Batata harra</b> marinerad potatis med vitlök och koriander (vegan)	80kr
<b>Arnabit</b> friterad blomkål toppad med citron, oliv olja och vitlök (vegan)	85kr
<b>Sambousek</b> piroger fyllda med nötfärs och gullök (gluten)	85kr
<b>Fatayer spenat</b> piroger fyllda med spenat (gluten, vegan)	85kr
<b>Fatayer feta</b> Piroger fyllda med feta ost (gluten, laktos)	85kr
<b>Kebbe Trabolsieh</b> nötfärsbulgurbollar fyllda med nötfärs och lök (gluten)	105kr
<b>Kraydes bel Toum</b> Scampi med chili och vitlök	159kr
<b>Ardechoke Moqlie</b> Friterad kronärtskockshjärta med citron och vitlök(vegan)	95kr
<b>Falafel</b> friterad bönbollar serveras med tahini sås (vegan)	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>	40kr
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**

99kr 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**

110kr 440kr

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 599kr

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



## *Rött vin*

*Glas flaska*

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

99kr 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**

110kr 440kr

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

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

125kr 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**

155kr 599kr

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**

99kr 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**

99kr 495kr

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

## *Öl & Cider*

<b>Gotlands Bryggeri Wisby Pils 5% EKOLOGISK 33cl Sverige</b>	75kr
<b>Gotlands Bryggeri Sleepy bulldog Pale Ale 4.8% 33cl Sverige</b>	75kr
<b>Gotlands Bryggeri sitting bull IPA 6.4% 33cl Sverige</b>	75kr
<b>Mariestads Export 5.3% 50cl Sverige</b>	79kr
<b>Heineken 5% 33cl Nederländerna</b>	69kr
<b>Briska päroncider 5% 33cl Sverige</b>	69kr
<b>Briska äppelcider 5% 33cl Sverige</b>	69kr
<b>Sol 4.5% 33cl Mexiko</b>	69kr
<b>Mariestads 3.5% 33cl Sverige</b>	55kr
<b>Beirut beer 4.6% 33cl Libanon</b>	75kr

**Lägg till nötter/oliver 50kr**

## *Fatöl*

<b>Norrlands guld 5,3% 40cl Sverige</b>	75kr
<b>Sitting bulldog IPA 6,4% 40cl Sverige</b>	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 (single malt)</b>	35kr
<b>Lagavulin 8YO (singel malt)</b>	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*

<b>Baileys</b>	22kr
<b>Jägermeister</b>	20kr
<b>Gotlands bittar</b>	20kr
<b>Crude oil pistonhead</b>	20kr
<b>Små sure melon</b>	20kr
<b>Små sure cola</b>	20kr
<b>Små sure 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 33cl</b>	35kr
<b>Läsk (cola, cola zero, fanta, fanta exotik, sprite) 33cl</b>	35kr
<b>Alkoholfri öl 33cl</b>	49kr
<b>Lemonade med mynta</b>	55kr
<b>Ginger beer alkoholfri</b>	55kr
<b>Briska päroncider alkoholfri</b>	49kr
<b>Briska äppelcider alkoholfri</b>	49kr
<b>Libanesisk kaffe</b>	29kr