



# *Shawarma bar*

## *- Almedastveckan 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**

´Minst 2 personer på alla menyer´

*Kocken väljer och kombinerar smårätterna från menyn*



# Huvudrätter

<b>Shawarma Lahme</b>	285kr
Shawarma Lahme (nött och lamm), Libanesisk sallad, rakakat (ostrullar), itch, hummus, moutabbal med klyft potatis eller bulgur	
<b>Shawarma Dajaj</b>	265kr
Shawarma Dajaj (kyckling), Libanesisk sallad, rakakat (ostrullar), itch, hummus, toum med klyft potatis eller bulgur	
<b>Shawarma Mix</b>	295kr
Shawarma lahme och dajaj, Libanesisk sallad, rakakat (ostrullar), itch, hummus, toum med klyft potatis eller bulgur	
<b>Mezza Mix</b>	275kr
Libanesisk sallad, dolmades, rakakat (ostrullar), kebbe trabolsieh, itch, halloumi, Sambousek, hummus, moutabbal med klyft potatis eller bulgur	
<b>Falafel</b>	235kr
Libanesisk sallad, hummus, moutabbal, falafel, itch, rakakat (ostrullar) Med klyft potatis eller bulgur	
<b>Vegetarisk Mix</b>	265kr
Libanesisk sallad, hummus, moutabbal, falafel, itch, rakakat (ostrullar), friterade halloumi och aubergine med klyft potatis eller bulgur	
<b>Vegan Mix</b>	265kr
Libanesisk sallad, hummus, moutabbal, falafel, itch, blomkål, friterade kronärtskocka och aubergine med klyft potatis eller bulgur	
<b>Halloumi</b>	275kr
Libanesisk sallad, hummus, toum, friterad halloumi, itch, rakakat (ostrullar), med klyft potatis eller bulgur	

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

-Vid allergier prata med personal -

## *Kalla Meza - smårätter*

<b>Tabbouleh</b> finhackad persilja med tomat och lök	99kr
<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>Moutabbal</b> krämig aubergineröra (sesamfrö)	80kr
<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)	85kr
<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)	80kr
<b>Pommes</b> och dip	55kr

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

Valfri Shawarma/ Falafel/ Halloumi med pommes/bulgur och dip sås 99kr

## *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.



## *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**

150kr 599kr

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**

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 - Libanon**

1299kr

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*

<b>Gotlands Bryggeri Wisby Pils 5% EKOLOGISK 33cl Sverige</b>	82kr
<b>Gotlands Bryggeri Sleepy bulldog Pale Ale 4.8% 33cl Sverige</b>	82kr
<b>Mariestads Export 5.3% 50cl Sverige</b>	89kr
<b>Heineken 5% 33cl Nederländerna</b>	72kr
<b>Briska päroncider 5% 33cl Sverige</b>	72kr
<b>Briska äppelcider 5% 33cl Sverige</b>	72kr
<b>Sol 4.5% 33cl Mexiko</b>	72kr
<b>Mariestads 3.5% 33cl Sverige</b>	60kr
<b>Beirut beer 4.6% 33cl Libanon</b>	85kr

**Lägg till nötter/oliver 50kr**

## *Fatöl*

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

## *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 / 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>Mediterranean Mojito</b> (rum, lime, sockerlag, mynta & bär)	145kr
<b>Rose Gin Cooler</b> (Gin, rosenvatten, gurka & tonic)	145kr
<b>Moscow mule</b> (vodka, lime, ginger beer)	145kr
<b>Pineapple Sumac Daiquiri</b> (Rum, ananas, sumac, socker & lime)	145kr
<b>Beirut Breeze</b> (Vodka, granatäpple, apelsin & rosevatten)	145kr
<b>Arak Mule</b> (Arak, ginger beer, lime, sockerlag & mynta)	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>	42kr
<b>Läsk (cola, cola zero, fanta, fanta exotik, sprite) 33cl</b>	42kr
<b>Alkoholfri öl 33cl</b>	55kr
<b>Alkoholfri rött vin Cabernet Sauvignon</b>	69kr
<b>Alkoholfri vit vin Chardonnay</b>	69kr
<b>Lemonade med mynta</b>	59kr
<b>Ginger beer alkoholfri</b>	55kr
<b>Briska päroncider alkoholfri</b>	55kr
<b>Briska äppelcider alkoholfri</b>	55kr
<b>Libanesisk kaffe</b>	38kr