



# CATERING

## CATERING

399:- per person – med grill 519:- per person

### **Fattouch** (vegan)

Blandad grönsakssallad med rostat libanesiskt bröd

### **Hummus** (vegan)

Kikärtsröra

### **Baba ghanouge** (vegan)

Aubergineröra

### **Labne Bel Toun**

Vitlöks- och myntakryddad yoghurt

### **Mjaddara** (vegan)

Gröna linser med ris och stekt lök

### **Muhammara** (vegan)

Kryddad paprikapuré med valnötter

### **Batata Harra** (vegan)

Stekt potatis med koriander, vitlök och chili

### **Fatayer** (vegan)

Friterade spenatpiroger

### **Falafel** (vegan)

Falafel, tomat, persilja, rödlök, sallad och sesampastasås

### **Rakakat**

Friterade ostfyllda filodegrullar

### **Arnabit** (vegan)

Stekt blomkål, sallad, pinjenötter, kikärter, tahinisås och granatäppelsyrap

### **Mosakaa** (vegan)

Libanesisk auberginegryta med tomat, paprika, lök och chili

### **Krispig halloumi**

Med valnötter och honung

### **Grillmix** (tillkommer 120:- per person)

Kafta (grillat nötspett), Tawouk (marinerad kycklingfilé)

