



PROVA PÅ MENY

PROVA PÅ

439:- per person (min 2 pers)
Grillmix (tillkommer 170:- per person)

Fattouch (Vegan)

Blandad grönsakssallad med granatäpple-dressing
Rostat libanesiskt bröd

Hommus (vegan)

Kikärtsröra

Baba Ghanouge (vegan)

Auberginjörä

Labne Bel Toun

Vitlök och myntakryddad yoghurt

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
samt sesampastasås

Rakakat

Friterade ostfyllda filodegsrullar

Sambousak

Friterade köttpiroger

Jawaneh

Citron och vitlöksmarinerade kycklingsvingar med vitlökskrème

Krispig Halloumi

Med Valnötter och honung

Grillmix (tillkommer 170:- per person)

Kafta: grillad egenmald Högreiv /lammbringa 80%/20% på spett
Tawouk: Marinerad Kycklingfilé

Om ni är ett sällskap på 5 personer eller fler kan ni endast välja vår Prova på eller The Signature i menyn som är fyllda av godheter som passar dom flesta





THE SIGNATURE

579:- per person (min 2 pers)
Grillmix (tillkommer 170:- per person)

Tabbouli (Vegan)

Persiljesallad med burghul, tomat, olivolja och citron

Hommus beyruti

Kikärtsröra Toppad med brynt smör, rostad mandel

Harissa (Vegan)

Mixad Chilipeppar, och grillad lök

Fatte

Varma kikärter med tahinisås, brynt smör, Rostad mandel och rostat pitabröd

Labne bel toum

Kryddad yoghurt med vitlök och mynta

Kebbe Traboulsieh

Friterade burghulbollar fyllda med Mald högrev och karamelliserad lök

Makanek

sauterade nö- och lammkorvar, citron, rostad mandel

Fatayer (Vegan)

Friterade spenatpiroger

Shish Barak

Lammknyten fylld med mald lammbringa, lök, salladslök toppad med rostad mandel

Ras Asfour

Sauterad Tärnad Entrecôte i smör och granatäppelmolasses toppas med rostad mandel

Rakakat

Friterade ostfyllda filodegsrullar

Kraydes

Friterade scampi med chilisås och sesam

Krispig Halloumi

Med Valnötter och honung

Batata Harra (Vegan)

stekt potatis med Koriander, vitlök och chili

(Utvald av Elie och Sussi)

Grillmix

(Tillkommer 170 PPrs)

Kafta: grillad egenmald Högrev /lammbringa 80%/20% på spett
Tawouk: Marinerad Kycklingfilé

Om ni är ett sällskap på 5 personer eller fler kan ni endast välja vår Prova på eller The Signature i menyn som är fyllda av godheter som passar dom flesta



THE SIGNATURE



Prova på (Vegetarisk)

Prova på (Vegetarisk)

419:- per person (min 2 pers)

Fattouch (vegan)

Blandad grönsakssallad med rostat libanesiskt bröd

Hummus (vegan)

Kikärtsröra

Baba ghanouge (vegan)

Aubergineröra

Labne Bel Toum

Vitlöks- och myntakryddad yoghurt

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 filodegsrullar

Mosakaa (vegan)

Libanesisk auberginegryta med tomat, paprika, lök, chili och kikärtor

Krispig halloumi

Med valnötter och honung

Om ni är ett sällskap på 5 personer eller fler kan ni endast välja vår Prova på eller The Signature i menyn som är fyllda av godheter som passar dom flesta





PROVA PÅ (Vegan)

419:- per person (min 2 pers)

Fattouch (vegan)

Blandad grönsakssallad med rostat libanesiskt bröd

Hummus (vegan)

Kikärtsröra

Baba ghanouge (vegan)

Aubergineröra

Muhammara (vegan)

Kryddad paprikapuré med valnötter

Batata Harra (vegan)

Stekt potatis med koriander, vitlök och chili

Makdous (Vegan)

Fyllda mini-auberginer med valnötter, chili & vitlök

Fatayer (vegan)

Friterade spenatpiroger

Falafel (vegan)

Falafel, tomat, persilja, rödlök, sallad och sesampastasås

Arnabit (vegan)

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

Mosakaa (vegan)

Libanesisk auberginegryta med tomat, paprika, lök, chili och kikärtor

Eatch (Vegan)

Burghulsallad med Tomat, salladslök, persilja och rödlök

Om ni är ett sällskap på 5 personer eller fler kan ni endast välja vår Prova på eller The Signature i menyn som är fyllda av godheter som passar dom flesta



PROVA PÅ (Vegan)

Elie's

Katarina Bangata 71

08-702 25 24

elies.se





HUVUDRÄTTER

HUVUDRÄTTER

Vegetariskt fat 329:-

Urval av olika vegetariska meze som falafel, hummus, baba ghanouge, labne, ostrulle, fatayer etc.

Shish Kafta 329:-

Nötspett, serveras med hummus, mohammara och valfri potatis

Tawouk 329:-

Marinerad kycklingfilé, serveras med vitlökscrème, baba ghanouge och valfri potatis.

Grillfat (min 2 pers) 459:- pp

2 Kafta, 2 kyckling och entrecôte, serveras med hummus, mohammara, vitlökscrème baba ghanouge, labne och valfri potatis

Lahme meshwiah 459:-

Grillad hängmörad entrecôte 250 g, serveras med hummus, labne och valfri potatis

Samtliga grillrätter serveras med Batata Harra eller pommes frites

SIDES

Batata Harra 99:- (vegan)

Sauterad potatis med koriander och vitök, toppad med chili

Pommes frites 59:-

Tabbouli 129:- (vegan)

Persiljesallad med bulgur, tomat, olivolja och citron

Fattouch 129:- (vegan)

Blandad grönsakssallad med rostat libanesiskt bröd

Crème toum 99:-

Vitlökskräm

Om ni är ett sällskap på 5 personer eller fler kan ni endast välja vår Prova på eller The Signature i menyn som är fyllda av godheter som passar dom flesta





KALLA MEZE

KALLA MEZE

När ni beställer Meze, välj minst 3 rätter (kall, varm eller sallad) per person

Tabbouli 129:- (vegan)

Persiljesallad med bulgur, tomat, olivolja och citron

Fattouch 129:- (vegan)

Blandad grönsakssallad med rostat libanesiskt bröd

Hummus 99:- (vegan)

Kikärtsröra

Hommus beyruti 129:-

Kikärtsröra toppad med brynt smör, rostad mandel och pinjenötter

Hommus bel lahme 149

Silkeslen hommus med karamelliserad mald lammbringa och rostad mandel

Hommus Entrecôte. 169

Silkeslen hommus med karamelliserad mald lammbringa och rostad mandel

Baba Ghanouge 109:- (vegan)

Aubergineröra

Eatch 99:- (vegan)

Bulgursallad med tomat, salladslök, persilja och rödlök

Makdous 125:- (vegan)

Fyllda mini-auberginer med valnötter, chili och vitlök

Mosakaa 129:- (vegan)

Libanesisk auberginegryta med tomat, paprika, lök, chili och kikärter

Labne Bel Toum 99:-

Vitlöks- och myntakryddad yoghurt

Muhammara 119:- (vegan)

Kryddad paprikapuré med valnötter

Harissa 99:- (vegan)

Mixad chilipeppar, lök och spiskummin

Kebbe Naje 255:-

Råbiff på oxinnanlår med bulgur och chili, serveras med vitlökskräm

Crème Toum 99:- (vegan)

Vitlökskräm

Om ni är ett sällskap på 5 personer eller fler kan ni endast välja vår Prova på eller The Signature i menyn som är fyllda av godheter som passar dom flesta





VARMA MEZE

Batata Harra 99:- (vegan)

Sauterad potatis med koriander och vitlök, toppad med chili

Sambousak 109:-

Friterade köttpiroger

Fatayer 109:- (vegan)

Friterade spenatpiroger

Rakakat 199:-

Friterade ostfyllda filodegsrullar

Falafel 125:- (vegan)

Falafel, tomat, persilja, rödlök, sallad och sesampastasås

Kebbe Trabolsieh 139

Friterade burghulbollar fyllda med Mald högrev och karamelliserad lök

Fatte 129:-

Varma kikärter, yoghurt, vitlök, brynt smör, pinjennötter och rostat pitabröd

Spicy Arnabit with sesame 139

Krispfriterad blomkål med chilisås och sesam

Makanek 189:-

sauterade nöt- och lammkorvar med citron, rostad mande

Arnabit 139:- (vegan)

Stekt blomkål, sallad, Rostad mandel, kikärter, tahinisås och granatäppelsyrap

Ras Asfour 235:-

Sauterad Tärnad Entrecôte i smör och granatäppelmolasses toppas med rostad mandel

Arayes Kafta 175:-

Grillat pitabröd fyllt med nötkött, persilja och rödlök

Crispy Chicken 139:-

Pankopanerad kycklingfilé med vitlökskräm

Kraydes 145:-

Friterade scampi med chilisås och sesam

Jawaneh 125:-

Citron- och vitlöksmarinerade kycklingvingar med vitlökskräm

Halloumi moklieh 145:-

Stekt Halloumiost i olivolja och origano med tomat och mynta

Crispy Halloumi 145:-

Panko panerad Halloumi med Valnötter och honung

VARMA MEZE

Elie's

Katarina Bangata 71

08-702 25 24

elies.se





DESSERT

- Baklawa** **115:-**
Serveras med en kula vaniljglass och pistagenötter
- Bouza bel Ashta** **115:-**
Gammaldags vaniljglass med pistagenötter
- Crème Brûlée** **115:-**
Serveras med bär
- Osmallieh bel Ashta** **115:-**
Ugnsbakade tunna nudlar i smör med vaniljkräm,
rostad mandel och pistagenötter

DESSERT

