



KALLA MEZE

Tabbouli 105:- (vegan)

Persiljesallad med bulgur, tomat, olivolja och citron

Fattouch 105:- (vegan)

Blandad grönsakssallad med rostat libanesiskt bröd

Hummus 99:- (vegan)

Kikärtsröra

Hommus beyruti 119:-

Kikärtsröra toppad med brynt smör, rostad mandel och pinjenötter

Baba Ghanouge 99:- (vegan)

Aubergineröra

Eetch 99:- (vegan)

Bulgursallad med tomat, salladslök, persilja och rödlök

Makdous 105:- (vegan)

Fyllda mini-auberginer med valnötter, chili och vitlök

Mosakaa 110:- (vegan)

Libanesisk auberginegryta med tomat, paprika, lök och chili

Mjaddara 105:- (vegan)

Gröna linser med ris och stekt lök

Labne Bel Toum 99:-

Vitlöks- och myntakryddad yoghurt

Muhammara 99:- (vegan)

Kryddad paprikapuré med valnötter

Harissa 99:- (vegan)

Mixad chilipeppar, lök och spiskummin

Kebbe Naje 195:-

Råbiff på oxinnanlår med bulgur och chili, serveras med vitlökskräm

Crème Toum 89:- (vegan)

Vitlökskräm

KALLA MEZE

Elie's

Katarina Bangata 71

08-702 25 24

elies.se





VARMA MEZE

- Batata Harra** 95:- (vegan)
Sauterad potatis med koriander och vitlök, toppad med chili
- Hommus bellahme** 149:-
Smörslungad entrecôte toppad med rostade nötter
- Sambousak** 99:-
Friterade köttpiroger
- Fatayer** 99:- (vegan)
Friterade spenatpiroger
- Rakakat** 99:-
Friterade ostfyllda filodegsrullar
- Rakakat vegan** 99:- (vegan)
Friterade filodegsrullar fyllda med aubergine och tomat
- Falafel** 115:- (vegan)
Falafel, tomat, persilja, rödlök, sallad och sesampastasås
- Fatte** 109:-
Varma kikärter, yoghurt, vitlök, brynt smör, pinjenötter och rostat pitabröd
- Arnabit** 119:- (vegan)
Stekt blomkål, sallad, pinjenötter, kikärter, tahinisås och granatäppelsyrap
- Ras Asfour** 185:-
Sauterad tärnad entrecôte i brynt smör och granatäppelsirap, toppas med nötter
- Soujuk** 115:-
Sauterad oxkorv med lök, tomat och chili
- Arayes Kafta** 155:-
Grillat pitabröd fyllt med nötkött, persilja och rödlök
- Kebbe Trabolsieh** 119:-
Friterade bulgurbollar fyllda med köttfärs och lök
- Crispy Chicken** 129:-
Pankopanerad kycklingfilé med vitlökskräm
- Kraydes** 135:-
Friterade scampi med chilisås och sesam
- Jawaneh** 105:-
Citron- och vitlöksmarinerade kycklingvingar med vitlökskräm
- Halloumi Mishwieh** 115:-
Grillad halloumi med tomat och mynta
- Crispy Halloumi** 115:-
Med valnötter och honung



VARMA MEZE





HUVUDRÄTTER

Vegetariskt fat **289:-**

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

Shish Kafta **289:-**

Nötspett, serveras med hummus, mohammara och valfri potatis

Tawouk **289:-**

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

Grillfat (min 2 pers) **399:- pp**

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

Lahme meshwiah **419:-**

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

Samtliga grillrätter serveras med Batata Harra eller pommes frites

SIDES

Batata Harra **95:- (vegan)**

Sauterad potatis med koriander och vitlök, toppad med chili

Pommes frites **59:-**

Tabbouli **105:- (vegan)**

Persiljesallad med bulgur, tomat, olivolja och citron

Fattouch **105:- (vegan)**

Blandad grönsakssallad med rostad libanesiskt bröd

Tarator **35:-**

Tahinisås

Crème toum **35:-**

Vitlökskräm

HUVUDRÄTTER





PROVA PÅ

399:- per person (min 2 pers) – 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)

REKOMMENDERAT RÖTT VIN

Clos St Thomas Les Emirs 179:- (glas) 675:- (flaska)

Libanon/Bekaa-Cabernet Sauvignon/Grenache



PROVA PÅ MENY



THE SIGNATURE

499:- per person (min 2 pers)

Tabbouli (vegan)

Persiljesallad med bulgur, tomat, olivolja och citron

Hommus beyruti

Kikärtsröra toppad med brynt smör, rostad mandel och pinjenötter

Harissa (vegan)

Mixad chilipeppar och grillad lök

Mtabbal bel lahme

Aubergineröra toppad med tärnad entrecôte, brynt smör och granatäppelkärnor

Labne bel toum

Kryddad yoghurt med vitlök och mynta

Ras Asfour

Sauterad tärnad entrecôte i smör och granatäppelsirap, toppas med nötter

Shish Barak

Lamm-dumpling med yoghurtsås, toppad med rostade nötter

Kebbe Trabolsieh

Friterade bulgurbollar fyllda med köttfärs och lök

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

Krispig halloumi

Med valnötter och honung

Grillmix (tillkommer 120:- per person)

Kafta (grillat nötspett), Tawouk (marinerad kycklingfilé)

UTVALD AV

Elie & Sussi



THE SIGNATURE





DESSERT

Baklawa **115:-**
Serveras med en kula vaniljglass och pistagenötter

Bouza bel Ashta **115:-**
Gammaldags vaniljglass med pistagenötter

Gazalieh **115:-**
Vaniljkräm, orientalisk sockervadd och pistagenötter

Crème Brûlée **115:-**
Serveras med bär

Osmalieh bel Ashta **115:-**
Ugnsbakade tunna nudlar i smör med vaniljkräm,
rostad mandel och pistagenötter

DESSERT

