

Jul Meze FR 495pprs(min 4 pers)

Traditionellt Libanesiskt julmeze
med svenska inslag!

Vi har valt det bästa från libanesiska köket

Olika julmeze som är utvalda och en del kryddade och doftade av kanel och muskot.

Gäller FOM 19/11 - TOM 19/12 Från 17:00. Det gäller vid förbokning 3 dagar innan tel:08 702 25 24 (min 4 pers)

Kalla Meze

Tabbouli Persiljesallad med tomat och burghul

Hommus Kikärtsröra

Baba Ghanouge Grillad aubergineröra

Waraa Inab Vinbladsdolmar

Basterma vilöskryddad Lufttorkad oxrulle med ruccola och valnötter

Labne bel toum Yoghurt med vitlök o mynta

Mouhammara Paprikaröra med valnötter

Mosakaa Ratatouille med aubergine o Paprika

Varma Meze

Batata Harra Sauterad potatis i olivolja, koriander samt vitlök

Sambousak Köttpirog

Fatayer Spenatpirog

Rakakat Ostrullad

Kycklingvingar Vitlöksmarinerade kycklingvingar med vitlökscrème

Kebbe Trabolsieh Friterade Burghulbollar Fyllda med Köttfärs & Lök

Falafel med tomat, persilja och tahinisås toppad med inlagd rödlök

Kraydes Friterade scampi med chilisås och sesam

Krispig Halloumi Med Valnötter och honung

Dessert

Baklawa Filodegs kakor fyllda med pistachenötter

Serveras med vaniljglass

Pris

Glögg med tilltugg innan middag samt 17 rätters avsmakningsmeny, Libanesisk kaffe eller myntate

Tis – ons: **495kr/person**

Tors – lör: **595kr/person**

Dryckespaket

Inkluderar 1 öl från lokalt bryggeri, 4 cl valfri snaps, 1 glas vin samt 6 cl dessertvin

Från **399 kr/person**

Sittningstider för middag

Välj mellan 4 olika sittningstider 17:00, 17:30, 19:30, 20:00