

*Beyrouth*

RESTAURANG & BAR

VI HAR TAGIT  
LIBANON TILL VISBY

Luta er tillbaka, låt oss förflytta er till Libanon och dess matkultur.

Vår vision är att du ska få uppleva Mellanöstern genom våra ögon och hur vi har valt att tolka det libanesiska köket.

För att få uppleva så många smaker som möjligt och verkligen få njuta av det libanesiska köket rekommenderar vi att sällskapet tar in flera smårätter, och varför inte låta kockarna få styra din middag ikväll med våra avsmakningsmenyer!

För att förhöja er upplevelse så väljer vi tillsammans ut ett libanesiskt vin som lyfter smakerna och kryddorna i maten till helt nya nivåer. För er som föredrar öl har vi en ljus lager, en Ipa och en kryddig variant av Pale Ale.

Som avslutning på er middag erbjuder vi ett flertal läckra och smakrika desserter, självklart serverar vi ett utsökt orientaliskt kaffe till det söta.



**Ett glas champagne före maten 109:-**

## *Beyrouth Special*

”Lär känna det libanesiska köket med underbar special.  
Luta dig tillbaka och låt kocken välja fritt från menyn.  
Vi garanterar dig en smakrik upplevelse.”

16st kalla och varma smårätter	299:-/person
16st kalla och varma smårätter med grillmix och baklawa med vaniljglass Minst 2 personer. Kocken väljer från menyn.	399:-/person
20 kalla och varma smårätter Minst 4 personer. Kocken väljer från menyn.	499:-/person

## Meza kalla smårätter

<b>Mkhallal</b> libanesiska pickels	59:-
<b>Waraq Arish</b> vegetariska vinbladsdolmar	69:-
<b>Hommus</b> krämig kikärtsröra	69:-
<b>Labne Bel Toun</b> silad yoghurt med vitlök och mynta	69:-
<b>Baba Ghanoush Motabel</b> aubergineröra	69:-
<b>Salata Sharamandar</b> libanesisk rödbetsallad med vitlök och citron	69:-
<b>Alb Ardechoke</b> marinerade kronärtskockshjärtan	69:-
<b>Makdous</b> inlagda miniauberginer fyllda med valnötter	79:-
<b>Muhammara</b> paprikaröra med valnötter och granatäppelsirap	79:-
<b>Hommus Bel Lahme</b> krämig kikärtsröra med stekt oxfile toppad med rostade pinjenötter	79:-
<b>Taratour</b> kycklingröra med sesampasta	79:-
<b>Fatoush</b> libanesisk blandsallad toppad med rostat bröd och granatäpplen	79:-
<b>Motabel Mix</b> ett fat med våra fyra rörer	79:-
<b>Shanklish</b> kryddtorkad libanesisk ost	89:-
<b>Tabboule</b> finhackad persilja med tomat och lök	99:-
<b>Rocca</b> ruccolasallad med fårost och chili toppad med granatäpplen	99:-
<b>Basterma</b> lufttorkad oxfile på libanesiskt vis	129:-

## Meza varma smårätter

<b>Khebz Bel Toun</b> vitlöksbröd med labne	59:-
<b>Patata Harra</b> friterad potatis med koriander och chili	69:-
<b>Falafel</b> kikärtskroetter serveras med en klick hommus	69:-
<b>Arnabit Beltoun</b> friterad blomkål med citron och vitlök	79:-
<b>Fatayer</b> minipiroger fyllda med spenat	85:-
<b>Sambousek</b> minipiroger fyllda med kryddad nötfärs	85:-
<b>Raqaqat Bel Jebne</b> libanesiska ostrullar	85:-
<b>Makanek</b> kryddstark korv serveras med aioli och paprikaröra	89:-
<b>Sudjuk</b> het lammkorvsgryta med grönsaker	89:-
<b>Ardechoke</b> hel kronärtskocka marinerad i citron och vitlök	89:-
<b>Jawaneh Moqlie</b> citron och vitlöksmarinerade kycklingvingar	89:-
<b>Halloumi</b> grillad getost på salladsbädd med grillad tomat	105:-
<b>Kebbe Trablousie</b> libanesiska köttbullar med en klick labne	109:-
<b>Kraydes Bel Toun</b> chili och vitlöksfrästa scampi	119:-
<b>Arayes Msassa</b> grillat bröd med halloumi, mynta och tomat	139:-
<b>Underbar Arayes</b> grillat bröd med nötfärs, halloumi och mynta	159:-
<b>Castaletta</b> grillade lammracks	189:-
<b>Sahen Mashawi</b> grillat kött av nötfärs, lammfile, kycklingfile och oxfile	199:-

**Känner vi till din allergi ?**

# Grillrätter - Al-Mashawi

Samtliga rätter serveras med bulgur, sallad och fyra libanesiska rörer.  
Klyftpotatis kan väljas till istället för bulgur.

<b>Vegetarisk</b> tallrik med libanesiska varma och kalla smårätter	210:-
<b>Meze</b> tallrik med libanesiska smårätter	215:-
<b>Shish Kebab Kafta</b> marinerade nötfärsspett	220:-
<b>Shish Taouk</b> kycklingfiléspett	230:-
<b>Shish Kebab Kashkash</b> lammfiléspett med stark sås	259:-
<b>Shish Kebab Urfali</b> lammfiléspett	259:-
<b>Shish Ihgil</b> oxfiléspett	269:-
<b>Mashawi Mix</b> lammfilé, kycklingfilé och nötfärsspett	279:-

## För den som redan varit i Libanon

<b>Kycklingsallad</b> grillad kyckling med med rostade pinjenötter	199:-
<b>Underbarsallad</b> grillad halloumi och grillad tomat	210:-

## Efterrätter - Hilwiat

<b>Boza Fistak</b> hemlagad gräddglass omsluten av pistagenötter	79:-
<b>Baqlawa</b> libanesiskt bakverk med smördeg, nötter och honung serveras med vaniljglass	79:-
<b>Chokladmousse</b> toppad med vit choklad och färska bär	79:-
<b>Dagens Sorbet</b> fråga personalen	79:-
<b>Katajef &amp; Boza</b> friterade valnötsfyllda knyten i sockerlag serveras med vaniljglass	89:-
<b>Crème Brûlée</b> krämig dessert med karamelliserat lager av socker på ytan	89:-
<b>Fawakeh</b> ett fat med säsongens frukter	95:-
<b>Knafe bel Jebne</b> libanesisk ostkaka med vit sirap	99:-

**Känner vi till din allergi ?**

# Vita viner

	1/1	Glas
Husets vita	335:-	89:-
Last night Riesling <i>Tyskland</i>	369:-	96:-
Denna Riesling har lagrats på ståltank. Generös och frisk frukt med päron, aprikoser och persika blandad med mineraltoner.		
Wardy Sauvignon Blanc <i>Libanon</i>	379:-	99:-
Attraktiv doft med inslag av krusbär, svartvinbärsblad, citron & äpple. Frisk i bra balans med den uppiggande syrliga karaktären.		
Château Kefraya Blanc <i>Libanon</i>		389:-
Kristallklart vin med ljusgul färg. Doft av aprikos, honung samt vanilj. Fyllig smak med inslag av ek, vanilj, tropiska frukter och en lätt blommig ton.		
Musar Jeune White <i>Libanon</i>		399:-
Ett friskt vin med en doft av päron, aprikos, ananas och basilika samt lätt blommiga toner. Generös fruktighet med krispig yta.		
Château de Chemilly Chablis <i>Frankrike</i>		449:-
En elegant Chablis som har legat 6 månader på sin jästfällning. Mineralrikt med viss rökighet, doft och smak av vita blommor, citrus och vit nektarin. Hög syra med citrus i eftersmak.		
Wardy Perle du Chateau Chardonnay <i>Libanon</i>		450:-
Frisk och fruktigt vin med en viss torrhet som gör det till ett utmärkt matvin. Inslag av äpple och mineral.		
Chateau Musar White <i>Libanon</i>		490:-
Smakrikt mycket fylligt vin med inslag av mogen frukt, honung, mandel och fat.		
Rosé	1/1	Glas
Husets rosé	335:-	89:-
Wardy Rose du Printemps <i>Libanon</i>		390:-
Eleganta friska dofter av smultron, hallon, örter och rabarbertoner. Stor behaglig friskhet med tydliga inslag av röda bär och med en härlig mjuk avslutning.		
Musar Jeune Rose <i>Libanon</i>		410:-
Champagne Et Mousserande vin	1/1	Glas
Husets mousserande vin	475:-	99:-
Husets Champagne	535:-	109:-
Bollinger Champagne		990:-
Torr, friskt, smakrikt vin med inslag av mogna äpplen, rostat bröd, grapefrukt och nougat. Utvecklad doft medrostad ton, inslag av gula plommon, kex, nougat och citrus.		
Dom Pérignon		2250:-
Torr, harmonisk, komplex, mycket frisk smak med inslag av mogna äpplen, rostat bröd, nougat, nötter, gula plommon och grapefrukt.		
Krug Champagne		2650:-
Torr, fyllig, relativt utvecklad och mycket nyanserad smak med stram syra och lång eftersmak. Stor, komplex, nyanserad doft med ton av choklad, bröd och nougat.		

# Röda viner

	1/1	Glas
Husets röda	335:-	89:-
Wardy Syrah <i>Libanon</i>	379:-	99:-
Stor doft av mörka bär, kryddor och med inslag av lätta röktoner. Bra balans och bra koncentration med stor fyllighet.		
Wardy Merlot <i>Libanon</i>	379:-	99:-
Ett mycket mjukt, runt och fylligt vin med mycket bra Merlot karaktär. Härlig mjuk doft av mörka och röda bär med inslag av ek och toner av kaffe.		
Wardy Cabernet Sauvignon <i>Libanon</i>	379:-	99:-
Ett härligt mustigt vin med mycket djup färg, stor doft av mörka bär, eukalyptus med mycket attraktiv fruksötma och inslag av lätta röktoner.		
Les Bretéches de Kefraya <i>Libanon</i>		410:-
Delikat smak, medelfylligt och örtigt. Kryddig körsbärs och svartvinbärsfrukt med en aning syltig hallontong i oekad, rätt mjuk men mycket frisk och smått elegant stil.		
Hochar Péeret du fils Musar <i>Libanon</i>		490:-
Fruktig smak med mörka körsbär, mogna svarta vinbär och plommon. Bra balans och härlig längd.		
Wardy Chateau les Cedres <i>Libanon</i>		595:-
Lagrat 18 månader på franska ekfat. Ett mycket elegant vin med djup röd färg. Stor härlig doft av mörka bär, vanilj och kryddiga toner.		
Chateau Kefraya <i>Libanon</i>		650:-
Fyllig smak med balanserat sträv och mycket frisk björnbärsfrukt, inslag av mörk choklad, tobak, te och torkade örter. Oekat elegant och friskt. Kryddigt och mustigt.		
Chateau Musar <i>Libanon</i>		780:-
Libanons mest kända och anrika vin. Kraftigt och mustigt vin med inslag av bär, kryddor och ek.		

## Öl

Rekorderlig Cider <i>Sverige 33cl</i>	60:-
San Miguel Fresca <i>Mexiko 33cl</i>	65:-
Beirut Beer <i>Libanon 33cl</i>	65:-
Fatöl Åbro <i>Sverige 40cl</i>	65:-
961 PaleAle <i>Libanon 33cl</i>	69:-
Brewdog Punk Ipa <i>Skottland 33cl</i>	69:-
Sierra Nevada Pale Ale <i>USA 33,5cl</i>	69:-
961 Ipa American Ale <i>Libanon 33cl</i>	69:-
Åbro Premium Gold <i>Sverige 50cl</i>	75:-

## Drinkar

4 cl 96:-      6 cl 116:-

## Kaffedrinkar

4 cl 109:-      6 cl 119:-

## Cocktails

**Red Lebanese** chili, arrak, socker, lime & tranbär

**Gorgeous** vodka, passionsfruktlikör, passionfrukt, socker & lime

**Chocolate Dream** baileys, vodka, kahlua & mjölk

**Ginger Martini** päroncognac, lime, sockerlag & ingefära

**Apple Martini** vaniljvodka, apple sourz & lime

**Dry Martini** gin, vermouth, oliver

**Burned Lebanese** rökt stjärnanis, likör 43, pernod, 7y mörk rom, cointreau, lime, ginger ale.

## Frozen drinks

5 cl 125:-

**Daiquiri** Ljusrom & lime. Välj smaker mellan hallon, jordgubb eller passionsfrukt.

**Vanilla** Vaniljvodka & lime. Välj smaker mellan hallon, jordgubb eller passionsfrukt.

## Avec/Sprit cl.

Angostura 1919 35:-

Arrak 30:-

Baileys 22:-

Calvados 24:-

Cointreau 24:-

El Dorado 15y 40:-

Glenmorangie 18y 70:-

Grappa Barolo 9y 36:-

Hennessy XO 60:-

Highland Park 18y 60:-

Macallan 12y 35:-

Oban 38:-

Pear au Cognac 24:-

Remy Martin VSOP 28:-

och mycket mer...

## Snacks

Pistagenötter 49:-

Oliver 49:-

Cashewnötter 49:-

Rostade mandlar 49:-

## Longdrinks

**Summer Twist** vodka, hallon, jordgubbar, socker & lime

**Wonderful** tequila, baccardi limon, tranbär, lime & soda

**Lynchburg Lemonade** jack daniels, cointreau, fruktsoda & citron

**Red Jim** jim beam, hallon, svart vinbär & lime

**Delicious** cocos, rom, passionsfrukt & lime

**Rom&Pepper** cointreau, mörk Rom, rosépeppar, lime, socker

**Flärka** gin, cointreau, fläderlikör, gurka, mynta, lime, socker, soda

**Libanesisk mojito** ljusrom, persilja, sockerlag, lime & soda

## Varm Dryck

Orientalisk kaffe 30:-

Kaffe 30:-

Te 30:-

Espresso 30:-

Cappucino 35:-

MyntaTe 35:-

Orientalisk latte 39:-

ChaiLatte 39:-

KaffeLatte 39:-

## Kall Dryck

Mineralvatten 35:-

Lättöl 35:-

Läsk 35:-

Alkoholfri öl 39:-

Alkoholfri drink 49:-

Rudenstams Äppel must 39:-

Rudenstams Svarta vinbär 39:-

Rudenstams Vita vinbär 39:-

Tranbärsjuice 39:-

Passionsjuice 39:-

## Vattenpipa

För matgäster 200:-

Icke matgäster 300:-