

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 lpa 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:-

Bejrouth 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

Känner vi till din allergi ?

Meza kalla smårätter

Mkhallal libanesiska pickels	59:-
Waraq Arish vegetariska vinbladsdolmar	69:-
Hommus krämig kikärtsröra	69:-
Labne Bel Toum silad yoghurt med vitlök och mynta	69:-
Baba Ghanoush Motabel aubergineröra	69:-
Creme Sharamandar libanesisk rödbetsröra med fetaost	69:-
Alb Ardechoke marinerade kronärtskockshjärtan	69:-
Makdous inlagda miniauberginer fyllda med valnötter	79:-
Muhammara paprikaröra med valnötter och granatäppelsirap	79:-
Hommus Bel Lahme krämig kikärtsröra med stekt oxfile toppad med rostade pinjenötter	79:-
Taratour kycklingröra med sesampasta	79:-
Fatoush libanesisk blandsallad toppad med rostad bröd och granatäpplen	79:-
Lobje Bel Zeit tomatbaserad gryta med haricots verts	79:-
Motabel Mix ett fat med våra fyra röror	79:-
Shanklish kryddtorkad libanesisk ost	89:-
Tabboule finhackad persilja med tomat och lök	99:-
Rocca ruccolasallad med fårost och chili toppad med granatäpplen	99:-

Meza varma smårätter

Patata Harra friterad potatis med koriander och chili	69:-
Falafel kikärtskroetter serveras med en rödbetsröra	69:-
Arnabit Beltoum friterad blomkål med citron och vitlök	79:-
Fatayer minipiroger fyllda med spenat	85:-
Sambousek minipiroger fyllda med kryddad nötfärs	85:-
Raqaqat Bel Jebne libanesiska ostrullar	85:-
Makanek kryddstark korv serveras med aioli och paprikaröra	89:-
Ardechoke hel kronärtskocka marinerad i citron och vitlök	89:-
Jawaneh Moqlie citron och vitlöksmarinerade kycklingvingar	89:-
Halloumi grillad getost på salladsbädd med grillad tomat	105:-
Kebbe Trablousie libanesiska köttbullar med en klick labne	109:-
Kraydes Bel Toum chili och vitlöksfrästa scampi	119:-
Arayes Msassa grillat bröd med halloumi, mynta och tomat	139:-
Underbar Arayes grillat bröd med nötfärs, halloumi och mynta	159:-
Castaletta grillade lammracks	189:-
Sahen Mashawi grillat kött av nötfärs, lammfilé, kycklingfilé och oxfilé	199:-

Känner vi till din allergi ?

Grillrätter - Al-Mashawi

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

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

För den som redan varit i Libanon

Kycklingsallad grillad kyckling med rostade pinjenötter	199:-
Underbarsallad grillad halloumi och grillad tomat	210:-

Efterrätter - Hilwiat

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

Känner vi till din allergi?

Vita viner

	Glas	1/1
Husets vita	95:-	355:-
Last Night Riesling <i>Tyskland</i>	99:-	389:-
Denna Riesling har lagrats på ståltank. Generös och frisk frukt med päron, aprikoser och persika blandad med mineraltoner.		
Wardy Sauvignon Blanc <i>Libanon</i>	110:-	420:-
Attraktiv doft med inslag av krusbär, svartvinbärsblad, citron & äpple. Frisk i bra balans med den uppiggande syrliga karaktären.		
Musar Jeune White <i>Libanon</i>		440:-
Ett friskt vin med en doft av päron, aprikos, ananas och basilika samt lätt blommiga toner. Generös fruktighet med krispig yta.		
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.		
Château de Chemilly Chablis <i>Frankrike</i>		470:-
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.		
Château Kefraya Blanc <i>Libanon</i>		490:-
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.		
Chateau Musar White <i>Libanon</i>		590:-
Smakrikt mycket fylligt vin med inslag av mogen frukt, honung, mandel och fat.		

Rosé

	Glas	1/1
Husets rosé	95:-	355:-
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.		

Champagne Et Mousserande vin

	Glas	1/1
Husets mousserande vin	99:-	455:-
Husets Champagne	109:-	520:-
Bollinger Champagne		890:-
Torrt, 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		2190:-
Torr, harmonisk, komplex, mycket frisk smak med inslag av mogna äpplen, rostat bröd, nougat, nötter, gula plommon och grapefrukt.		
Krug Champagne		2590:-
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

	Glas	1/1
Husets röda	95:-	355:-
Ksara Reserve Du Couvent <i>Libanon</i>	105:-	390:-
Fylligt, kraftigt och mörkfruktigt vin med inslag av bär, fat och chpklad.		
La Légende d'Hélios <i>Frankrike</i>	105:-	390:-
Doft och smak av svartvinbär och toffee blandat med röda bär.		
Musar Jeune <i>Libanon</i>	115:-	430:-
Fruktig smak med inslag av körsbär tillsammans med en pigg syra.		
Les Bretéches de Kefraya <i>Libanon</i>		450:-
Delikat smak, medelfylligt och örtigt. Kryddig körsbärs och svartvinbärsfrukt med en aning syltig hallonten 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:-
Arton 56 <i>Sverige 33cl</i>	65:-
Beirut Beer <i>Libanon 33cl</i>	69:-
Fatöl Åbro <i>Sverige 40cl</i>	69:-
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:-
Åbro Premium Gold <i>Sverige 50cl</i>	79:-

Drinkar

5 cl 129:-

Kaffedrinkar

5 cl 139:-

D rinkar

5cl 129:-

Red Lebanese chili, arrak, socker, lime & tranbär

Chocolate Dream baileys, vodka, kahlua & mjölk

Ginger Martini päroncognac, lime, sockerlag & ingefära

Dry Martini gin, vermouth, oliver

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

Libanesisk mojito ljusrom, persilja, sockerlag, lime & soda

Delicious cocos, rom, passionsfrukt & lime

Frozen drinks

5 cl 139:-

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

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

Avec/ Sprit cl.

Baileys 22:-

Pear au Cognac 24:-

Calvados 24:-

Cointreau 24:-

Remy Martin VSOP 28:-

Arrak 30:-

Angostura 1919 35:-

Macallan 12y 35:-

Grappa Barolo 9y 36:-

Oban 38:-

El Dorado 15y 40:-

Hennessy XO 60:-

Highland Park 18y 60:-

Glenmorangie 18y 70:-

och mycket mer...

Snacks

Pistagenötter 49:-

Oliver 49:-

Cashewnötter 49:-

Rostade mandlar 49:-

Varm Dryck

Orientalisk kaffe 35:-

Kaffe 35:-

Te 35:-

Espresso 35:-

Cappucino 39:-

MyntaTe 39:-

ChaiLatte 45:-

KaffeLatte 45:-

Kall Dryck

Mineralvatten 35:-

Läsk 35:-

Rudenstams Äppel must 39:-

Rudenstams Vita vinbär 39:-

Tranbärsjuice 39:-

Passionsjuice 39:-

Alkoholfri öl 45:-

Alkoholfri drink 65:-

Vattenpipa

För matgäster 200:-

Icke matgäster 300:-