

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 119:-

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	350:-/person
16st kalla och varma smårätter med grillmix och baklava med vaniljglass	450:-/person
Minst 2 personer. Kocken väljer från menyn.	
20 kalla och varma smårätter	550:-/person
Minst 4 personer. Kocken väljer från menyn.	

Känner vi till din allergi ?

Meza kalla smårätter

Waraq Arish vegetariska vinbladsdolmar	69:-
Hommus krämig kikärtsröra	75:-
Labne Bel Toun silad yoghurt med vitlök och mynta	75:-
Baba Ghanoush Motabel aubergineröra	75:-
Crema Sharamandar libanesisk rödbetsröra med fetast	75:-
Alb Ardechoke marinerade kronärtskockshjärtan	75:-
Lobje Bel Zeit tomatbaserad gryta med haricots verts	79:-
Motabel Mix ett fat med våra fyra röror	79:-
Muhammara paprikaröra med valnötter och granatäppelsirap	85:-
Taratour kycklingröra med sesampasta	85:-
Fatoush libanesisk blandsallad toppad med rostat bröd och granatäpplen	85:-
Makdous inlagda miniauberginer fyllda med valnötter	89:-
Shanklish kryddtorkad libanesisk ost	89:-
Hommus Bel Lahme krämig kikärtsröra med stekt oxfile toppad med rostade pinjenötter	95:-
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	75:-
Falafel kikärtskroketter serveras med en rödbetsröra	75:-
Fatayer minipiroger fyllda med spenat	85:-
Sambousek minipiroger fyllda med kryddad nötfärs	85:-
Raqaqat Bel Jebne libanesiska ostrullar	85:-
Arnabit Beltoun friterad blomkål med citron och vitlök	89:-
Makanek kryddstark korv serveras med aioli och paprikaröra	89:-
Ardechoke hel kronärtskocka marinerad i citron och vitlök	89:-
Ardechoke Moqlie friterade kronärtskockshjärtan toppade med citron och vitlök	89:-
Jawaneh Moqlie citron och vitlöksmarinerade kycklingvingar	89:-
Halloumi grillad getost med grillad tomat	105:-
Kebbe Trablousie libanesiska köttbullar med en klick labne	119:-
Kraydes Bel Toun chili och vitlöksfrästa scampi	129:-
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 rörer.
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:-

Efterrätter - Hilwiat

Boza Fistak hemlagad gräddglass omsluten av pistagenötter	79:-
Dagens Sorbet fråga personalen	79:-
Baqlawa libanesiskt bakverk med smördeg, nötter och honung serveras med vaniljglass	89:-
Chokladmousse toppad med vit choklad och färska bär	89:-
Crème Brûlée krämig dessert med karamelliserat lager av socker på ytan	95:-
Fawakeh ett fat med säsongens frukter	95:-
Katajef & Boza friterade valnötsfyllda knyten i sockerlag serveras med vaniljglass	109:-

Känner vi till din allergi?

Vita viner

Husets vita

Last Night Riesling *Tyskland*

Denna Riesling har lagrats på ståltank. Generös och frisk frukt med päron, aprikoser och persika blandad med mineraltoner.

Château Ksara Blanc de Blanc *Libanon*

Friskt och torrt vin med tydlig citrus och mineralitet

Musar Jeune White *Libanon*

Ett friskt vin med en doft av päron, aprikos, ananas och basilika samt lätt blommiga toner. Generös fruktighet med krispig yta.

Marquis des Beys White *Libanon*

Ett mycket elegant vin som har lagrats 8 månader på ekfat med inslag av ek, mogen stenfrukt och exotiska frukter.

Château de Chemilly Chablis *Frankrike*

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 *Libanon*

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 *Libanon*

Smakrikt mycket fylligt vin med inslag av mogen frukt, honung, mandel och fat.

Rosé

Husets rosé

Domanie des Tourelles Rosé *Libanon*

Torrt, frisk och aromatiskt rosévin med inslag av röda bär och en lätt örtighet med en svalkande avslutning.

Wardy Rose du Printemps *Libanon*

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

Husets mousserande vin

Bodegas Villa Conchi *Spanien* Välbalanserad karaktärsfull cava med fruktiga toner av citrus.

Husets Champagne

Bollinger Champagne

Torrt, friskt, smakrikt vin med inslag av mogna äpplen, rostat bröd, grapefrukt och nougat. Utvecklad doft med rostad ton, inslag av gula plommon, kex, nougat och citrus.

Taittinger Brut Réserve

Torr och fruktig smak av äpple, citrus och mineral.

Taittinger Prélude

Finstämt fruktig med friska inslag av citrus, mineral och exotisk frukt.

Dom Pérignon

Torr, harmonisk, komplex, mycket frisk smak med inslag av mogna äpplen, rostat bröd, nougat, nötter, gula plommon och grapefrukt.

Krug Champagne

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.

Taittinger Comtes

Frisk, elegant, citrondriven smak med hint av anjoupäron, hasselnöt.

Glas 1/1
95:- 355:-

99:- 389:-

110:- 420:-

440:-

470:-

490:-

520:-

650:-

Glas 1/1
95:- 355:-

420:-

440:-

Glas 1/1
99:- 455:-

490:-

119:- 520:-

890:-

950:-

1450:-

2190:-

2590:-

2990:-

Röda viner

	Glas	1/1
Husets röda	95:-	355:-
Ksara Reserve Du Couvent <i>Libanon</i> Fylligt, kraftigt och mörkfruktigt vin med inslag av bär, fat och choklad.	105:-	390:-
La Légende d'Hélios <i>Frankrike</i> Doft och smak av svartvinbär och toffee blandat med röda bär.	105:-	390:-
Musar Jeune <i>Libanon</i> Fruktig smak med inslag av körsbär tillsammans med en pigg syra.	115:-	430:-
Morgan Bay Cellars Zinfandel <i>USA</i> Medelfyllig, med rik frukt och peppriga toner, inslag av mörka bär.		470:-
Le Grand Roi Châteaneu-Du-Pap <i>Frankrike</i> Fruktig, bärig smak av hallon och lakrits med medelkraftiga tanniner		520:-
Villa Maria Pinot Noir <i>Nya Zeeland</i> Elegant smak med fruktig karaktär, inslag av hallon och sötlakrits Fruktig smak med inslag av körsbär tillsammans med en pigg syra.		520:-
Hochar Péeret du fils Musar <i>Libanon</i> Fruktig smak med mörka körsbär, mogna svarta vinbär och plommon. Bra balans och härlig längd.		550:-
Marquis des Beys <i>Libanon</i> Ett kraftigt fylligt vin med inslag av mörka bär och fat och kryddor, vinet har lagrats 18 månader på franska ekfat. Mycket elegant och smakrikt!		570:-
Wardy Chateau les Cedres <i>Libanon</i> Lagrat 18 månader på franska ekfat. Ett mycket elegant vin med djup röd färg. Stor härlig doft av mörka bär, vanilj och kryddiga toner.		620:-
Chateau Kefraya <i>Libanon</i> 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.		690:-
Syrah du Liban <i>Libanon</i> Ett vin som har lagrats 24 månader på nya amerikanska ekfat och har inslag av mörka bär, ekfat, kryddor och en lätt balsamisk och floral ton. Kraftigt och smakrikt.		810:-
Chateau Musar <i>Libanon</i> Libanons mest kända och anrika vin. Kraftigt och mustigt vin med inslag av bär, kryddor och ek.		820:-

Öl

Rekorderlig Cider <i>Sverige 33cl</i>	60:-	961 PaleAle <i>Libanon 33cl</i>	69:-
Arton 56 <i>Sverige 33cl</i>	65:-	Brewdog Punk Ipa <i>Skottland 33cl</i>	69:-
Beirut Beer <i>Libanon 33cl</i>	69:-	Sierra Nevada Pale Ale <i>USA 33,5cl</i>	69:-
Fatöl Åbro <i>Sverige 40cl</i>	69:-	Åbro Premium Gold <i>Sverige 50cl</i>	79:-

D rinkar

5cl 139:-

Beyrouth Lemonad absinth, rossirap, citron, roslemonad & mynta

Margarita tequila, triple sec, lime & agavesalt

Blueberry Sour blåbärslikör, vaniljvodka & citronsoda

Flärka gin, fläderlikör, lime, gurka, ingefära & champagne

Espresso Escobar patron xo, caffe espresso & kallvispad grädde

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...	

Varm Dryck

Orientalisk kaffe	35:-
Kaffe	35:-
Te	35:-
Espresso	35:-
Cappucino	39:-
MyntaTe	39:-
KaffeLatte	45:-

Kall Dryck

Mineralvatten	35:-
Läsk	39:-
Rudenstams Äppel must	45:-
Rudenstams Vita vinbär	45:-
Alkoholfri öl	45:-
Moctail Pineapple express	75:-
Moctail Peches the crazy	75:-