

# CHEF MENUES:

## MEZEMENY MED GRILL

    549,- / pers

Minstebestilling 2 personer  
3 Kalde Meze (Hummus, Baba Ghannouj, Tabbolisalat)  
4 Varme Meze (Raqaqat Jebne, Sambosik, Falafel, Batata Harra)  
Mix Grill (Marinert Kyllingfilet, Shish Kefta, Grillede Tomater, Løk, Creme Toux)  
Nystekt Libanesisk Brød

## VEGETARISK MEZEMENY

   349,- / pers

Minstebestilling 2 personer  
3 Kalde Meze (Hummus, Baba Ghannouj, Tabbolisalat)  
5 Varme Meze (Raqaqat Jebne, Fatayer, Falafel, Batata Harra, Moussaka Batenjen)  
Nystekt Libanesisk Brød

## FENIQIA GRILL SPESIAL

   529,- / pers

Minstebestilling 2 personer  
Grillet Biff Indrefilet, Kyllingfilet, Shish Kefta, Tigerreker, Lammekoteletter  
Serveres med 3 Kalde Meze (Hummus, Baba Ghanouj, Tabbolisalat)  
Creme toux og Ris Pilaff  
Nystekt Libanesisk Brød

 Hvete

 Pinjekjerner

 Peanøtter

 Sesam

 Melk

 Vegansk

 Skalldyr

# KALDE MEZE

LIBANESISKE SMÅRETTER

## HUMMUS TAHINI 99,-

Kikertpurè med tahini, sitron og olivenolje.

## HUMMUS BEIRUTI 99,-

Kikertpurè med tahini, persille, hvitløk, sitron og olivenolje.

## BABA GHANOUJ 99,-

Grillet aubergine, tahini, sitron, persille, granateple, olivenolje.

## MUHAMMARA 102,-

Paprikadipp med valnøtter, peanøtter, løk, tomater, søt chili og granateplesirup.

## LABNE BIL TOUM 91,-

Libanesisk kremost med hvitløk, mynte og olivenolje.

## WARAQ ENAB 112,-

Drueblader fylt med ris, persille, mynte, tomater, løk, olivenolje og sitron.

## TABBOLISALAT 99,-

Hakket persille, tomater, løk, bulgur, sitron og olivenolje

## FATTOSHSALAT 102,-

Tomate, agurk, grønn paprika, reddiker, roman salat, persille, mynte, granateple, sitron, friteret libanesisk brød, vinagrette og olivenolje.

## MARINERTE OLIVEN 74,-

Svart og grønn oliven i skiver med rød og grønn paprika.



Hvete



Valnøtter



Peanøtter



Sesam



Melk



Vegansk

# VARME MEZE

LIBANESISKE SMÅRETTER

**HUMMUS BLEHME**   122,-

Kikertpurè toppet med biff indrefilet og pinjekjerner.

**KEBBE TRABOLSIYEH**   126,-

Oksekjøttdeig, bulgur, pinjekjerner, libanesisk krydder (4 stk).

**FATAYER**   99,-

Innbakt spinat med sumac, sitron, løk og granateple (4stk).

**SUJUK** 122,-

Stekt libanesisk lammepølse, med grønn og rød paprika, hvitløk, tomater.

**HALLOUMI MISHWI**  112,-

Grillet halloumi ost med grønnsaker.

**RAQAQAT JEBNE**   102,-

Friterte inbakte mozzarella/fetaost/halloumi sticks (4 stk).

**KREYDES**  169,-

Pannestekte marinerte tigerreker med hvitløk og sitron.

**JAWANEH MISHWIYE** 102,-

Grillete marinerte kyllingvinger.

**SAMBOSIK**   102,-

Innbakt marinert kjøttdeig, løk, pinjekjerner, krydder (4stk).

**FALAFEL**   99,-

Knuste kikerter, med arabisk krydder, koriander, tarator (4stk).

**BATATA HARRA**  99,-

Stekte poteter med koriander, hvitløk og chili.

**JAWENEH PROVENCAL** 102,-

Pannestekte kyllingvinger med sitron, koriander og hvitløk.

**MOUSSAKA BATENJEN**  102,-

Ovnsbakt aubergine med løk, paprika, hvitløk, kikerter, tomat og olivenolje.



Hvete



Pinjekjerner



Peanøtter



Sesam



Melk



Vegansk



Skalldyr

# EKTE KULLGRILLET

Ekte kull grillede retter på spyd slik vi gjør det i Libanon, perfekt sammen med meze .  
Husk og bestille side orders.

SHISH TAWOOK  289,-


Grillet kyllingfillet spyd med løk, grillet tomat og creme toum.

SHISH KHISKHAS  289,-

Grillet lam og okse kjøttdeig, servert med husets egen tomatsaus.

SHISH KEFTA MED JEBNE   299,-

Grillet lam og okse kjøttdeig, halloumi ost, løk, grillet tomat og creme toum.

MIX GRILL  1 pers 329,- 2 pers 639,- 3 pers 945,- 4 pers 1299,-

Grillet kyllingfilet, shish kefta, biter av biff indrefilet med grillet tomat, løk og creme toum.

LAHM MISHWI  319,-

Grillet marinert biffindrefilet i biter med løk, grillet tomat og creme toum

KASTALETE GHANAM  319,-

Grillede marinerte lammekotletter. (4 st ) med løk, grillet tomat og creme toum

ALLE GRILL-RETTER SERVERES MED EN SLICE LIBANESISK  
BRØD MED LØK OG PAPRIKA.  
VI KAN LAGE ALLE GRILLRETTER GLUTENFRIE

## SIDE ORDERS:

Vi anbefaller i tillegg våre kalde mezeretter

NYSTEKT LIBANESISK BRØD  49,-

Pitabrød (2 stk)

NYSTEKT ZAATAR BRØD   69,-

Timian, olivenolje, sesam (1 stk)

POMMES BOWL 79,-

Fritert potet

RIS PILAFF BOWL 69,-

Ris kokt i kjøttkraft med libanesiske krydder



Hvete



Pinjekjerner



Peanøtter



Sesam



Melk



Vegansk



Skalldyr

# BARNE MENY

## SHISH TAWOOK

Grillet kyllingfilet spyd med pommes frites.

115,-

## SHISH KEFTA

Grillet lam og okse kjøttdeig med pommes frites.

115,-

## PIZZA MARGARITA

Tomatsaus og mozzarella ost.


  115,-


# DESSERT

**MOHALLABILYE**   115,-  
Libanesisk panna cotta med pistasjnøtter.

**OSMANLIEH**    125,-  
Libanesisk ostekake, pistasjnøtter.

**SORBET** 59,- / 1 kule 115,- / 2 kuler  
Dagens smak - spør din servitør

**SJOKOLADEKAKE**   125,-  
Serveres med vaniljeis.

**DUMPLING**     129,-  
Med valnøtter og pistasjnøtter.  
Serveres med vaniljeis.

**VANILJEISKREM**  59,- / 1 kule 115,- / 2 kuler  
m sjokoladesaus



Hvete



Cashewnøtter



Pistasjnøtter



Mandler



Valnøtter



Pinjekjerner



Sesam



Melk

# LIBANESISK VIN

## RØDVIN

### LE CEDRE DE BEYROUTH

Fyldig lett volatil med god syre, god frukt, fin tørrhet, lang ettersmak. Cinsault 35%, Syrah 35%, Cabernet Sauvignon 10%, Carignan 10%, Tempranillo (Tinto del País) 10%.

fl 635,-/gl 141,-

### CH. KEFRAYA LES BRETECHES

Fruktig, krydret og myk med saftig preg av sødme rike mørke bær, tørket urt, vanilje og lakris. Syrah 35%, Cinsault 32%, Cabernet Sauvignon 16%, Tempranillo (Tinto del País) 5%, Marselan 5%.

fl 685,-/gl 152,-

### CH. KSARA RÉSERVE DU COUVENT 2020

Fyldig med det samme som i duften, mye treverket, tørker litt, men har også mye god frukt bak, sitter lenge. Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc.

fl 725,- / gl. 161,-

### CH. MUSAR JEUNE

Stor og bløt innsmigrende frukt, fin syre, fint bitt, sitter veldig lenge med masse kirsebær- og solbær skall. Cinsault 45%, Syrah 45%, Cabernet Sauvignon 10%.

fl 875,-

### CH. MUSAR AANA

Dyp klar rød. God og konsentrert moden og mørkere frukt, litt eksotisk noe modne solbær. Cinsault 50%, Grenache 35%, Cabernet Sauvignon 15%.

fl 995,-

### CH. MUSAR 2017

Stor og fyldig smak med god mykhet og sødme, fin syre, en del tørrstoffer utover, sitter lenge med lett eksotisk preg. Cabernet Sauvignon 33%, Cinsault 33%, Carignan 33%.

fl 1295,-

### CH. KEFRAYA 2018

Dyp rød, aroma preget av modne mørke bær, lær, krydder, animalske toner og fat. Noe utviklet, fyldig, konsentrert og med lang avslutning. Syrah 67%, Cabernet Sauvignon 20%, Mourvèdre 8%, Carignan 4%, Cinsault 1%.

fl 915,-

### CH. ST. THOMAS PINOT NOIR

Stor og bløt frukt, fin syre, god mykhet, fine tanniner, sitter lenge. Pinot Noir 100%.

fl 835,-

# LIBANESISK VIN

## HVITVIN

### CH. KSARA BLANC DE BLANCS

Fersken, mineralsk og litt fedme. Balansert med lang ettersmak. Sauvignon, Semillon, Chardonnay.

fl 745,- / gl. 165,-

### CH. KSARA MERWAH

Duft av hvite blomster, litt tropisk frukt og sitrus. Litt tropisk frukt, melon sitrus med en lang og frisk ettersmak. Merwah 100%.

fl 685,- / gl. 152,-

### CH. KEFRAYA LES BRETECHES BLANC

Fruktdreven med preg av melon og sitrus. Tørr frisk avslutning. Chardonnay 30%, Clariette 10%, Sauvignon Blanc 22%, Viognier 30%

fl 765,-,-

### CH. ST. THOMAS OBEIDY

Floral med toner av sitrus i nesen. Smak. Frisk og fruktig med sitrus. Obeidy 100%.

fl 715,-

### CH. ST. THOMAS CHARDONNAY

Fyldig med frukt. Integrert eik. Lang ettersmak. Chardonnay 100%.

fl 835,-

## ROSEVIN

### CLOS ST THOMAS LES GOURMET ROSE

Fruktig og fyldig med rød frukt.  
Syrah 50% Petit Verdot 10% Cinsault 40%

fl 595,-/ gl 125,-

### CH. KEFRAYA BRETÈCHES ROSÉ

Stor god fylde, flott syre, fin stofflighet, sitter lenge og friskt med fin skall karakter.  
Cabernet Sauvignon 35% Syrah 30% Grenache 15% Cinsault 10% Tempranillo 10%

fl 685,-/ gl 155,-

## PROSECCO

### Masottina Calmaggione Extra Dry

fl 615,-/gl 119,-

# DRIKKE

## COCKTAILS OG DRINKER:

### TOUCH OF BEIRUT

Cocktail med Bombay Sapphire, melonlikør, lime, sukker, mynte serveres med saltkant.

115,-

### MOSCOW MULE

Drink med Absolut vodka og Thomas Henry spicy ginger ale.

119,-

### BONBON BEIRUT

Drink med Bombay Sapphire, granateplejuice og sukkerlake med en hint av appelsinblomst.

119,-

### ESPRESSO MARTINI

Cocktail med Absolut vodka, Kahlua og espresso.

115,-

### APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, toppes med soda.

129,-

### LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, prosecco, toppes med Sprite.

129,-

### IRISH COFFEE

Tullamore Dew, brunt sukker kaffe, toppes med pisket fløte.

119,-

## JUICER OG ICE TEA

### FENIQIA ICE TEA

Tradisjonell libanesisk villblomst-te tilsatt sitron og søtet for å sikre en forfriskende opplevelse.

54,-

### LEBANESE LEMONADE

Frisk hjemmelaged sitronjuice smaksatt med appelsinblomst.

54,-

### GRANATEPLE JUICE

Granateple, som finnes i mange områder over hele Libanon, anses som en forfriskning og en sunn energikilde.

54,-



# DRIKKE

## LIBANESISK ARAK

Anisbrennevin fra Libanon, Rund og myk på smak, hint av lakris, urter og krydder. Lang og frisk ettersmak. Serveres som aperitiff med isbiter og vann. (Minner litt om Ouzo)

Arak Ksara 130,-

## FATØL:

Heineken 0,5 109,-

Heineken 0,25 56,-

Nøgne Ø Brown Ale 0,4 104,-

Nøgne Ø Brown Ale 0,33 85,-

Nøgne Ø 4885 Blanc 0,5 129,-

Nøgne Ø 4885 Blanc 0,33 85,-

## FLASKE ØL - CIDER:

Almaza Lebanese Beer 118,-

Nøgne Ø IPA 139,-

Hansa Lite Glutenfri 119,-

Clausthaler alkoholfri øl 62,-

Wata Original Lebanese Cider 119,-

## ALKOHOLFRITT:

Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite,  
Eplemost, Mack Arctic Sparkling  
Water Naturell / Sitron 54,-

Solrik Appelsin 36,-

Thomas Henry spicy ginger beer 0,2 52,-

## KAFFE:

Libanesisk Kaffe m/kardemomme 42,-

Kaffe/Te 36,-

Espresso 36,-

Espresso dobbel 42,-

Cappuccino 49,-

Kaffe latte 49,-

Cafe Blanc 42,-

## COGNAC, LIKØR, WHISKEY:

Braastad XO 129,-

Braastad VS 98,-

Baileys Irish Cream 64,-

Cointreau 98,-

Kahlua 64,-

Tullamore Dew 87,-

Jack Daniels 92,-

Famous Grouse 87,-

The Glenlivet 12 yrs 118,-

Highland Park 12 yrs 135,-