

# CHEFS MENY

*Minstebestilling 2 personer*

## MEZE MED GRILL

    619,- / pers

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 Toun)  
Nystekt Libanesisk Brød

## VEGETARISK MEZE

   399,- / pers

3 Kalde Meze (Hummus, Baba Ghannouj, Tabbolisalat)  
4 Varme Meze (Raqaqat Jebne, Fatayer, Falafel, Batata Harra)  
Nystekt Libanesisk Brød

## GRILL SPESIAL

   549,- / pers

Grillet Biff Indrefillet, Kyllingfillet, Shish Kefta, Tigerreker, Lammekoteletter, Ris,  
3 Kalde Meze (Hummus, Baba Ghanouj, Tabbolisalat)  
Nystekt Libanesisk Brød



Hvete



Pinjekjerner



Peanøtter



Sesam



Melk



Vegansk



Skalldyr

# KALDE MEZE

## HUMMUS TAHINI 104,-

Kikertpurè med tahini, sitron og olivenolje.

## HUMMUS BEIRUTI 104,-

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

## BABA GHANOUJ 106,-

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

## MUHAMMARA 106,-

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

## LABNE BIL TOUM 96,-

Libanesisk kremost med hvitløk, mynte og olivenolje.

## WARAQ ENAB 112,-

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

## TABBOLISALAT 104,-

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

## FATTOSHSALAT 106,-

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

## MOUSSAKA BATENJEN 106,-

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

## MARINERTE OLIVEN 96,-

Svart og grønn oliven med rød og grønn paprika.



Hvete



Valnøtter



Peanøtter



Sesam



Melk



Vegansk

# VARME MEZE

## HUMMUS BLEHME 126,-

Kikertpurè toppet med biff indrefilet og pinjekjerner.

## KEBBE TRABOLSIYEH 126,-

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

## FATAYER 104,-

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

## SUJUK 122,-

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

## HALLOUMI MISHWI 122,-

Grillet halloumi ost med grønnsaker.

## RAQAQAT JEBNE 112,-

Friterte mozzarella, feta og halloumi ost, persille (4 stk).

## KREYDES 189,-

Pannestekte marinerte tigerreker med hvitløk og sitron.

## JAWANEH MISHWIYE 122,-

Grillete marinerte kyllingvinger.

## SAMBOSIK 122,-

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

## FALAFEL 112,-

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

## BATATA HARRA 112,-

Stekte poteter med koriander, hvitløk og chili.

## JAWENEH PROVENCAL 122,-

Pannestekte kyllingvinger med sitron, koriander og hvitløk.



Hvete



Pinjekjerner



Peanøtter



Sesam



Melk



Vegansk



Skalldyr

# EKTE KULLGRILLET

*Ekte kull grillede retter slik vi gjør det i Libanon, perfekt sammen med meze.  
Husk side ordre.*

## SHISH TAWOOK 299,-

Grillet kyllingfillet spyd, med creme toum.

## SHISH KHISKHAS 299,-

Grillet kvernet høyrygg, servert med husets egen tomatsaus.

## SHISH KEFTA MED JEBNE 299,-

Grillet kvernet høyrygg, halloumi ost, persille, løk og sumak krydder.

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

Mix grill av kyllingfilet og shish kefta, marinert biff indrefilet, grillet tomat, og løk.

## LAHM MISHWI 319,-

Grillet marinert biffindrefilet spyd.

## KASTALETE GHANAM 319,-

Grillet marinert lammekotlett.

## SIDE ORDER

(LEGG TIL)

## NYSTEKT LIBANESISK BRØD 49,-

Pitabrød (2 stk)

## NYSTEKT ZAATAR BRØD 69,-

Timian, olivenolje, sesam (1 stk)

## POMMES BOWL 79,-

Fritert potet



Hvete



Pinjekjerner



Peanøtter



Sesam



Melk



Vegansk



Skalldyr

# BARNE MENY

## SHISH TAWOOK 115,-

Grillet kyllingfilet spyd med friterte poteter.

## SHISH KEFTA 115,-

Grillet kvernet høyrbygg med friterte poteter.

## PIZZA MARGARITA 115,-

Tomatsaus og mozzarella ost.

# DESSERT

## MOHALLABILYE 125,-

Libanesisk panna cotta med pistasjnøtter.

## SJOKOLADEKAKE 129,-

Serveres med vaniljeis.  
*Kan inneholde spor av nøtter*

## OSMANLIEH 125,-

Libanesisk ostekake, pistasjnøtter.

## DUMPLING 135,-

Med valnøtter og pistasjnøtter.  
Serveres med vaniljeis.

## SORBET 59,-/ 1 kule 115,- / 2 kuler

Mango

## VANILJEISKREM 59,-/ 1 kule 115,- / 2 kuler

med sjokoladesaus  
*Kan inneholde spor av egg*



Hvete



Cashewnøtter



Pistasjnøtter



Mandler



Valnøtter



Pinjekjerner



Sesam



Melk

# LIBANESISK VIN

## RØDVIN

### LE CEDRE DE BEYROUTH

Fylldig 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 665,-/gl 136,-

### 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 695,-/gl 145,-

### CH. KSARA RÉSERVE DU COUVENT

Fylldig 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 695,-/gl 145,-

### CH. KEFRAYA

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

fl 895,-

### CHÂTEAU KSARA

Fylldig og rund med hint av bær, krydder og elegant eikepreg. Merlot 30%, Petit Verdot 10%, Cabernet Sauvignon 60%

fl 895,-

### CH. ST. THOMAS PINOT NOIR

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

fl 835,-

### CH. ST. THOMAS

Stor og deilig smak med fin syre, fine tanniner, godt med stoff, lang og deilig tørr og stofflig ettersmak som også har mye moden frukt i retning solbær og plommer, jordsmonn og trevirke. Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah.

fl 995,-

### 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

Stor og fylldig 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 1395,-

# LIBANESISK VIN

## HVITVIN

### CH. ST. THOMAS OBEIDEH

Floral med toner av sitrus i nesen. Smak. Frisk og fruktig med sitrus. Obeideh 100%.  
fl 725,-/gl 145,-

### 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 680,-/gl 136,-

### CH. KSARA BLANC DE BLANCS

Fersken, mineralsk og litt fedme. Balansert med lang ettersmak. Sauvignon, Semillon, Chardonnay.  
fl 745,-

### CH. ST. THOMAS CHARDONNAY

Fyldig med frukt. Integrert eik. Lang ettersmak. Chardonnay.  
fl 835,-

### MUSAR JEUNE BLANC

Fyldig med integrert sødme, fin syre, lett preg av jordsmonn, sitter bra. Vermentino 40%, Chardonnay 30%, Viognier 30%.  
fl 895,-

## ROSEVIN

### CH. KEFRAYA BRETÈCHES ROSÉ

Stor god fylde, flott syre, fin stofflighet, mye frukt, kjenner alkoholen men den har mye å gi ved siden av, sitter lenge og friskt med fin skall karakter.  
fl 685,-/gl 139,-

### CLOS ST. THOMAS LES GOURMETS ROSÉ

Fruktig og fyldig med rød frukt.  
fl 595,-

## DESSERT VIN

### CHÂTEAU KSARA MOSCATEL

Muscat à Petit Grain & Gewurztraminer. 50 cl  
fl 625,-

# DRIKKE

## SIGNATURE COCKTAILS

### TARBOOSH

Arak, grapejuice, spice infused syrup, lime, salt

149,-

### LOZ

Bourbon Whiskey, Amaretto, lemon, ginger soda, orange bitters

149,-

### TEA PARTY IN BEIRUT

White rum, infused tea, elderflower, lemon, aqua faba

149,-

## FRESH & SIGNATURE JUICES

### ICE TEA

Tradisjonell libanesisk villblomstte tilsatt og søtet for å sikre en forfriskende opplevelse.

59,-

### LEMONADE JUICE

En levende blanding av søtet sitron med hint av oransje vannblomst.

59,-

### DRUE JUICE

Solmodnet deilig søt juce

59,-

### GRANATEPLE JUICE

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

59,-



# DRIKKE

## PROSECCO / CHAMPAGNE

Masottina Prosecco fl 615,-/gl 119,-  
Moet & Chandon fl 1359,-

## LIBANESISK ARAK

Original likør fra Libanon, trippel destillert og laget av druer og anis.

Arak Touma 125,-  
Arak Ksara 130,-

## LIBANESISK ØL - CIDER

Original øl og Cider fra Libanon

Almaza 1933 pils 121,-  
Wata Cider 129,-  
Wata Cider Dry 129,-

## FATØL

Hansa pils 0,5 109,-  
Hansa pils 0,25 59,-  
Nøgne Ø Lager 0,5 119,-  
Nøgne Ø 4885 Blanc 121,-

## FLASKE ØL - CIDER

Hansa Lite (Glutenfri) 109,-  
Nøgne Ø IPA 7,5% 139,-

## ALKOHOLFRI ØL

Heineken 0% Non Alcohol 69,-  
Ginger Beer 0% 64,-

## COCKTAILS

Three brothers Gin Tonic 149,-  
Lagt av libanesisk gin

Whiskey Sour 139,-  
Moscow Mule 139,-  
Daiquiri 139,-  
Aperol Spritz 139,-

Ayrish Coffee 139,-  
Irish kaffe med twist fra Libanon. Irish Whiskey med kardemomme kaffe og toppet med mouhalabieh krem.

## BRUS

Cola, Cola zero, Fanta, Sprite, Eplemost, Arctic sparkling 59,-

## KAFFE

Libanesisk Kaffe m/kardemomme 42,-  
Cafe blanc 36,-  
Kaffe 36,-  
Espresso 36,-  
Espresso dobbel 42,-  
Cappuccino 49,-  
Kaffe latte 49,-