



FENIQIA

AUTHENTICH LEBANESE CUISINE

KALDE MEZE:

Hommus Tahini:	84,-
Kikertpurè med tahini, sitron og olivenolje Inneholder: S	
Babaghanoug:	94,-
Grillet aubergine, tahini, sitron, persille, granateple, olivenolje Inneholder: S	
Muhammara:	84,-
Paprikadipp med valnøtter, løk, tomater, søt chili og granateplesirup. Inneholder: N, P	
Hommus Beiruti:	89,-
Kikertpurè med tahini, persille, hvitløk, sitron og olivenolje Inneholder: S	
Labne Biltoum:	72,-
Libanesisk kremost med hvitløk, mynte og olivenolje Inneholder: laktose, M	
Waraq enab:	94,-
Drueblader fylt med ris, persille, mynte, tomater, løk, olivenolje og sitron	
Tabbolisalat:	94,-
Hakket persille, tomater, løk, bulgur, sitron og olivenolje Inneholder: G, hvete	
Fattochsalat:	94,-
Tomate, agurk, grønn paprika, reddiker, roman salat, persille, mynte, granateple, sitron, friterte libanesisk brød, vinagrette og olivenolje Inneholder: G, hvete	
Moussaka batinjan:	94,-
Ovnsbakt aubergine med løk, paprika, hvitløk, kikerter, tomat og olivenolje	
Marinerte Oliven:	59,-
Svart og grønn oliven med rød og grønn paprika	
Raheb:	94,-
Grillet aubergine med paprika, løk og chili	

VARME MEZE:

Kebbe Traboisiyeh:	112,-
Oksekjøttdeig, bulgur, pinjekjerne, libanesisk krydder. (4 stk) Inneholder: Hvete, G, N	
Fataier:	94,-
Innbakt spinat med sumac, sitron, løk og granateple (4stk). Inneholder: Hvete, G	
Sugok:	98,-
Stekt libanesisk lammepølse, med grønn og rød paprika, hvitløk, tomater	
Hommus billehme:	98,-
Kikertpurè toppet med biff indrefilet og pinjekjerner Inneholder: N, S	
Halloumi Mishwieh:	98,-
Grillet halloumi ost med grønnsaker Inneholder: M, laktose	
Raqaqat Jibne:	94,-
Friterte mozzarella, feta og halloumi ost, persille (4 stk) Inneholder: Hvete, M, G, laktose	
Kreydes mishvie:	165,-
Grillet marinerte tigerreker med hvitløk og sitron Inneholder: SK	
Jawaneh mishvie:	98,-
Grillet marinert kyllingvinger	
Sambosik:	94,-
Innbakt marinert kjøttdeig, løk, Pinjekjerne, krydder (4stk). Inneholder: G, N	
Falafel:	94,-
Knuste kikerter, med arabisk krydder, koriander, tarator (4stk) Inneholder: S	
Batata Harra:	94,-
Stekte poteter med koriander, sitron, kumin, paprika, hvitløk og chili	
Jawaneh provencal:	94,-
Pannestekt kyllingvinger med sitron, koriander og hvitløk	



HOVEDRETTER:

Meze Meny med grill

Pris pr. person 510,-

Minstebestilling 2 personer
4 kalde meze (hommus, babaghanoug, tabbolisalat, dagens meze) + 4 varme meze (raqaqat jibne, sambosik, falafel, batata harra) + mix grill (marinert kyllingfilet, shish kefta, grillede tomater, løk, søtpaprika, creme toum) + nystekt libanesisk brød
Inneholder: Hvete, G, M, S, N

Meze Meny u/grill

Pris pr. person 420,-

Minstebestilling 2 personer
4 kalde meze (hommus, babaghanoug, tabbolisalat, dagens meze) + 4 varme meze (raqaqat jibne, sambosik, falafel, batata harra), nystekt libanesisk brød
Inneholder: Hvete, G, M, S, N

Vegetarisk

Meze Meny Pris pr. person 399,-

Minstebestilling 2 personer
4 kalde meze (hommus, babaghanoug, tabbolisalat, dagens meze) + 4 varme meze (raqaqat jibne, fataier, falafel, batata harra) + nystekt libanesisk brød
Inneholder: Hvete, G, M, S, N

EKTE KULLGRILLET:

“Ekte kull grillede retter slik vi gjør det i Libanon, perfekt sammen med meze. Husk side order”

Feniqia Grill spesial (2 pers) 849,-

Grillet biff indrefilet, kyllingfillet, shish kefta, tigerreker, lammekoteletter, ris, hommus, babaghanoug, tabboli, nystekt pitabrød
Inneholder: SK, G, S

Shish Tawook 249,-

Grillet kyllingfillet spyd, med grillet grønnsaker, creme toum
Inneholder: Hvete, G

Shish khiskhas 259,-

Grillet lam og okse kjøttdeig, servert med husets egen tomat saus.

Inneholder: Hvete, G

Shish Kefta med jibne 259,-

Grillet lam og okse kjøttdeig, halloumi ost, grillet grønnsaker, persille, løk og sumak krydder

Inneholder: Hvete, G, M,

Sahn Mashavie mshakkal

Mix grill av kyllingfilet og shish kofta, marinert biff indrefilet, grillet tomat, løk og paprika

Inneholder: Hvete, G

1 pers 279,-

2 pers 519,-

3 pers 799,-

4 pers 999,-

Lahm mishvie 279,-

Grillet marinert biffindrefilet spyd med grillet grønnsaker
Inneholder: Hvete, G

Kastalete Ghanam 279,-

Grillet marinert lammekotlett med grillede grønnsaker

Falafel salad bowl 229,-

Falafel, koriander, fersk salat, syltet agurk, tomater, løk, tahini dressing

Inneholder: S

SIDE ORDER (LEGG TIL):

Nystekt Libanesisk brød 49,-

Pitabrød (2 stk)

Inneholder: hvete, G

Nystekt Zaatar brød 69,-

Timian, olivenolje, sesam (1 stk)

Inneholder: hvete, G, sesam

Pommes Bowl 79,-

Fritert potet

Vermicelli Ris bowl 79,-

Inneholder: G



LIBANESISKE RIS RETTER:

Ris Ala Djej: 229,-

Libanesisk ris pilaff med kylling, cashewnøtter, pistasjnøtter, mandler, rosiner, og libanesisk krydder
Inneholder: N, P, G, hvete

Ris bellahem: 249,-

Libanesisk ris pilaff, grillet lammeskank, cashewnøtter, pistasjnøtter, og mandler
Inneholder: N, G, P, hvete,

BARNE MENY:

Meze tallerken: 105,-

2 stk kyllingvinger, 1 stk raqaqat jibne, 1 stk sambosik, hommus, friterte poteter
Inneholder: S, G, Hvete

Shish tawook: 105,-

Grillet kyllingfilet spyd med friterte poteter

Shis Kefta: 105,-

Grillet lam og okse kjøttdeig med friterte poteter

Pizza margarita 105,-

tomatsaus og mozzarella ost
Inneholder: G, M, Hvete

DESSERT:

Mohallabiyeh: 115,-

Libanesisk panna cotta med pistasjnøtter
Inneholder: M, N,

Osmanlieh: 115,-

Libanesisk ostekake, pistasjnøtter
Inneholder: M, N, G, Hvete

Sjokoladecake: 115,-

Serveres med vaniljeis
Inneholder: M, N, G, hvete

Dumpling: 125,-

Med valnøtter og pistasjnøtter. Serveres med vaniljeis
Inneholder: M, N, G, hvete

Sorbet is: 95,-

To kuler av dagens smak