



## VÄLKOMNA

Det är med stort nöje att välkomna er till denna fantastiska miljö som ni befinner er i, att ge er denna otroligt äkta och smakfulla meny som ni håller i samt ge er ett sagolikt äventyr som ni kommer att erfara denna kväll. Här på FEYRUZ vill vi att våra gäster ska få en oförglömlig matupplevelse med bästa service. Vi vill att vårt erbjudande blir ett firande för kroppens alla sinnen.

## AVSMAKNINGSMENY

(Gäller för minst 2 personer)

*Pris per person*

**10 kalla och 8 varma Meza rätter 330 kr**

**Med grillmix 440 kr**

**Gat Mashewe Mshakal 330 kr**

**Grillmix**

*Kafta, lammracks, kyckling, grönsaker med röror, sallad och friterad potatis*

**Avsmakningsmenyn gäller endast om hela sällskapet väljer något av alternativen/ eller en huvudrätt. Avsmakningsmenyn kan inte kombineras, kökschefen bjuder på kombinationen.**

## KALLA MEZA

**Hommos 75 kr**

*Kikärtspuré, sesampasta, vitlök och citron, toppad med olivolja*

**Baba Ghannouj 75 kr**

*Auberginepuré, sesampasta, vitlök och citron, toppad med olivolja*

**Labneh bettoum 75 kr**

*Libanesisk yoghurt med torkad mynta och vitlök, toppad med olivolja*

**Shanklish 85 kr**

*Torkad och kryddad ost, lök, persilja och tärnade tomater toppad med olivolja*



**Mhammara 90 kr**

*Stark: valnötter-aubergine-ströbröd och paprikaröra, toppad med olivolja*

**Msakaa 75 kr**

*Ugnsbakad aubergine med vitlök, gullök, tomater och kikärter*

**Warak Enab 85 kr**

*Vinbladsdolmar fyllda med ris, tomater och persilja*

**Fasolja Mtableh 75 kr**

*Elefantbönor marinerade i vitlök, gullök, citron och olivolja*

**Zeitoun Mtabbal 75 kr**

*Gröna och svarta oliver marinerade i paprika-granatäpple melass*

**Bemieh Belzeit 75 kr**

*Hela små ockra med smakfull tomatsås*

**Tarator Djej 90 kr**

*Kycklingröra med sesampasta, citron, vitlök och inlagd gurka*

**Basterma 85 kr**

*Lufttorkad oxfilé i libanesisk kryddor*

**Kibbeh Nayeh 150 kr**

*Finmalet färskt rått lammkött med bulgur, gullök och kryddor, toppad med olivolja*

**Tabbouleh 85 kr**

*Traditionell Libanesisk sallad av hackad persilja, tomater, gullök, mynta och bulgur*

**Fattoush 75 kr**

*Traditionell Libanesisk sallad av grönsaker, rädisor, lök, paprika och rostade pitabröd*

**VARMA MEZA**

**Rakakat jebneh (4st.) 75 kr**

*Krispiga rullar fyllda med ost*

**Sambousik Lahmeh (4st.) 75 kr**

*Friterade piroger fyllda med nötfärs*

**Ftayer bessbenegh (4st.) 75 kr**

*Friterade piroger fyllda med spenat*



**Kebbeh Traboulsieh (4st.) 95 kr**

*Friterade köttfärs-bulgur deg fyllda med nötfärs*

**Ardishawkeh 75 kr**

*Kokt kronärtskocka med citron och vitlöksdressing*

**Shawarma Djeij 85 kr**

*Marinerad, rostad och strimlad kyckling med vitlökskräm*

**Shawarma Lahmeh 95 kr**

*Marinerad, rostad och strimlad biff med sesampastasås*

**Hommos bellahmeh 105 kr**

*Hommos toppad med tärnad oxfilé och pinjenötter*

**Jwaneh Mekliyah 75 kr**

*Friterade kycklingvingar på Libanesisk vis*

**Halloumeh Meshwiah 85 kr**

*Grillad halloumiost*

**Batata harra 75 kr**

*Stark friterad potatis i tärnor med koriander*

**Falafel 75 kr**

*Friterad pastej av kikärter med tärnad tomat, persilja och sesampastasås*

**Soujok 85 kr**

*Stekt kryddig köttkorv*

**Mkanek 85 kr**

*Stekt Libanesisk köttkorv*

**Soujok maa beid 95 kr**

*Soujok med äggröra*

**Kafta bel karaz 95 kr**

*Kaftabullar sauterad med körsbärsås*

**Lahmeh Harra 95 kr**

*Stark oxfilé i tärnor*

**Djeij Bdebss el remman 85 kr**

*Sauterad kycklingfilé i tärnor med granatäpple melass*



**Kraydess Mtabbal 105 kr**

*Stekta räkor med stark citron, vitlök- och koriandersås*

**Kalamar 95 kr**

*Grillad bläckfisk med vitlök- och citronsås*

**HUVUDRÄTTER**

**Kalla och varma Meza mixtallrik som kocken kombinerar, finns även som VEGAN**

*10 rätter 149 kr*

*12 rätter 200 kr*

*14 rätter 250 kr*

**Riyash 295 kr**

*Marinerad, grillad lammracks med röror och friterad potatis*

**Shawarmamix 250 kr**

*Marinerad, rostad, strimlad kyckling och biff med friterad potatis*

**Lahmeh Meshwieh 310 kr**

*Marinerad, grillad oxfiléspett med grillad grönsaker, röror och friterad potatis*

**Kafta 235 kr**

*Grillad lammfärs, gullök, persilja med sitt bröd, röror och friterad potatis*

**Tawouk 245 kr**

*Marinerad, grillad kycklingspett med grillad grönsaker vitlökskräm och friterad potatis*

**Shokaf Ghanam 295 kr**

*Marinerad, grillad lammspett med grillad grönsaker, röror och friterad potatis*

**Kraydess Meshweh 325 kr**

*Marinerad, grillad black tigerräkor med grillad grönsaker och friterad potatis*

**Sammkeh Meshwiyeh 395 kr**

*Ugnsbakad havsabborre med friterad pitabröd och potatis*



## EFTERRÄTTER

### **Baklawa 75 kr**

*Knaprig filodeg bakverk med vaniljglass*

### **Osmallieh 75 kr**

*Libanesisk mjölkkräm i krispiga trådpasta*

### **Mhalabieh 55 kr**

*Libanesisk mjölkpudding*

### **Booza 65 kr**

*Glass*