



CATERINGMENY GRILL 400:-/PERS

KALLA SMÅRÄTTER

Hoummos
Röra på kikärter och sesampasta kryddad
med kummin

Moutabbal batinzian
Röra på aubergine, sesampasta, vitlök och
citron

Labneh
Libanesisk kryddad yoghurt

Mhamara
Kryddstark paprikarelish med krossade
valnötter och granatäppelsirap

Tarator de jez
Kycklingröra på sesampasta med inlagd
vildgurka

Warak inab
Ris- och grönsaksfyllda vinblad med mynta,
citron och olivolja

Fattoush
Kryddig grönsakssallad med rostat
libanesiskt bröd

VARMA SMÅRÄTTER

Jowaneh moklieh
Marinerade stekta kycklingvingar

Sojok
Stekt libanesisk lammkorv med grönsaker i
olivolja

Sambosek
Piroger fyllda med nötfärs och lök

Fatayer
Piroger fyllda med bladspenat, lök och citron

Rkakat
Friterade knyten fyllda med fetast

HUVUDRÄTT

Gat mashawi
Mixgrill: oxfilé, kycklingfilé och nötfärsspett
Serveras med ris eller borghol