# BEIRUT
FOODBYNATT

MENY

# AVSMAKNINGSMENYER

Minst 2 personer

## KLASSIKE

**16 KALLA & VARMA MEZA RÄTTER**

**Kalla:** Traditional hummus, mhamara, babaganousch, tarator djej, labneh, warak inab, foodbynatt sallad, tabbouleh.
**Varma:** Halloumi mukli, kycklingvingar, sambosak, kibbe, fatayer, rakakat, batata harra, falafel,

359 — PERSON

## FOODBYNATT

**17 KALLA & VARMA MEZA RÄTTER MED GRILLMIX**

**Kalla:** Pesto hummus, babaganousch, tarator djej, labneh zahtar, mhamara, warak inab, foodbynatt sallad, tabbouleh.
**Varma:** Spicy kraydes, soujok, sweet halloumi, kycklingvingar, Sambosak, rakakat, kibbe, fatayer och batata harra
**Grillmix:** Shish taook, kafta mishwye, Kastaletta.

479 — PERSON

## VEGETARISK

**14 VEGETARISKA KALLA & VARMA MEZA RÄTTER**

**Kalla:** Traditional hummus, babaganousch, mhamara, labneh, warak inab, foodbynatt sallad, tabbouleh.
**Varma:** Batata harra, falafel, fatayer spenat, rakakat, Sweet halloumi, karnabit och ardchoki moukli

359 — PERSON

*Om allergier eller kött ursprung fråga personalen*

# KALLA MEZE

**PESTO HUMMUS** — 99
Kikärtsröra med hemlagad pesto och semitorkade tomater

**TRADITIONAL HUMMUS** — 89
Kikärtsröra med tahine, rostade sesamfrön toppas med kikärtor och olivolja

**BABA GANOUSCH** — 89
Grillad aubergine med tahine, olivolja, krispa aubergine chips och granatäpple

**MHAMARA BEL JOZ** — 99
Paprikaröra med valnötter, granatäppelsirap, svart sesam och olivolja

**LABNEH** — 89
Hängd yoghurt med olivolja, Kalamata oliver, färsk mynta och röd chili

**TARATOR DJEJ** — 99
Krämig kycklingröra med sesampasta, vildgurka, inlagd majrova och persilja

**TABBOULEH** — 119
Finhackad persiljasallad med bulgur, tomat, citron, sumak, rödlök och olivolja

**FATTOUSH** — 119
Libanesisk bondsallad, granatäpplesirap, pitakrutonger med za´atar

**FOODBYNATT SALAD** — 129
Salladsmix, cocktailtomat, böngroddar, granatäpple, bulgariskost, russin, grönäpple, olivolja, valnötter och granatäppelsirap

**MAKDOUS BATENJAN** — 99
Picklad mini aubergine med valnötter, chili och vitlök

**ARDISHOKE** — 129
Kokt kronärtskocka med citron och vitlöksmarinad

**ARDISHOKE MOUKLIE** — 129
Friterad örtmarinerad kronärtskocka toppas med en syrlig sås

**SHANKLISH** — 99
Lagrad möglad ost med finhackad rödlök, tomat, olivolja och persilja

**WARAK INAB** — 89
Vegetariska vinbladsdolmar med citronsmak och granatäppelsirap

**BASTERMA CARPACCIO** — 175
Lufttorkat marinerad oxrulle, ruccola, olivolja, trådost, rostade pinjenötter och granatäppelsirap

**KIBBE NEJE** — 189 *Serveras endast helger*
Råbiff på oxkött, lök, mynta, créme toum och olivolja

*Om allergier eller kött ursprung fråga personalen*

# VARMA MEZE

**HUMMUS BEL LAHME** — 129
Hummus, stekt oxfile, persilja, aleppo chili, rostade pinjenötter, persilja och olivolja

**SPICY KRAYDES** — 139
Friterade scampi, Sriracha dip, sesammix toppas med friterade nudlar och gräslök.

**JWANEH MICWIEH** — 99
Marinerade grillade kycklingvingar med créme toum

**HALLOUMI MEKLI** — 119
Friterad halloumi med tomat

**SWEET HALLOUMI** — 119
Honungsmarinerad halloumi kuber toppas med rostade valnötter och sesamfrön

**HALLOUMI ZA'ATAR** — 119
Friterad halloumi serveras med vild timjankryddblandning och tomat

**KARNABIT MEKLI** — 89
Friterade blomkålsbuketter med citron och vitlöksdressing

**FALAFEL** — 89
Friterade kikärtsbollar, picklad vildgurka och tahinidipp

**BATATA HARA** — 89
Friterade potatiskuber marineras med röd chili, koriander, toppas med crème toum

**KIBBE TRABLOSIE** — 99
Nötfärsfyllda vetebollar serveras med hängd yoghurt

**SAMBOSAK** — 89
Nöttfärspiroger med lök och kryddpeppar

**FATAJER SPENAT** — 89
Spenatpiroger med sumak

**RAKAKAT JEBNEH** — 89
Friterade ostrullar på filodeg med tre sorters ostar och torkad mynta.

**CALAMARI** —119
Friterade bläckfiskringar med syrlig sås.

**SWEET POTATO** —89
Sötpommes med het harissasås

**SOJUK** —129
Kryddig nötköttskorvar med grönsaker

**KRAYDES** —129
Chili marinerade scampi, toppas med färsk koriander

**DJEJ MOUKLI** —119
Friterad kyckling, serveras med vitlökskräm

**KASTALETTA MEZA** —169
Grillade Lammracks med vitlöskräm (3 ST)

# MASHAWI

## TILL SAMTLIGA RÄTTER KAN DU VÄLJA

French fries, klyftpotatis, ris, burgul eller sallad

Alla huvudrätter serveras med hummus, labne, vitlökskräm, piwas, grillad tomat och sivri paprika

### KASTALETTA
Grillad lammracks

**— 349**

### FTILET GHANAM
Grillad lammfilé

**—339**

### LAHME MISHWIYE
Grillad Oxfilé

**— 339**

### TAOUK MISHWE
Grillad Kyckling

**— 279**

### KAFTA MISHWYE
Grillad Lamm-Nötfärsspett

**— 279**

### SAHEN MASHAWI
Kycklingspett, Nötfärssspett, Lammracks & oxfile

**— 429**

### SAMKE HARRA
Chili marinerad lax

**— 299**

Tagga & följ oss på sociala medier
@beirutfoodbynatt

# DESSERTS

**VECKANS DESSERT**
Fråga personalen

# SIGNATURE COCKTAILS

**FOODBYNATT** — 169
MIXAD BÄR, MYNTA, SOCKERLAG,
LIME,ROM & SODAVATTEN
**ZAHLE** — 169
ARAK, HALLON, LIME & SODAVATTEN
**BAALBEK** — 169
Whiskey, libanesisk rödvin,citron & sockerlag
**BYBLOS** — 169
SOURZ TROPICAL,VODKA,LEMONAD
& SODAVATTEN

# COCKTAILS

**OLD FASHIONED** — 149
Whiskey, angostura bitter, socker och apelsin
gin & tonic

**MOJITO** — 149
Rum, lime, mynta, sockerlag, sodavatten

**WHISKEY SOUR** — 149
Jim beam, angostura, citronjuice, sockerlag och äggvita

**DAIQUIRI** — 149
Rum, frukt sirap, limejuice och sodavatten

**AMARETTO SOUR** — 149
Disaronno, sourz tropical och limejuice

**COSMOPOLITAN** — 149
Vodka, cointreau, limejuice & tranbärsjuice

**APEROL SPRITZ** — 149
Prosecco, aperol, sodavatten och apelsinzest

**BELLINI** — 149
Prosseco & persika pure

**MIMOSA** — 149
Prosseco & apelsinjuice

# RED LEBANESE & FRANCE WHINE

**MONTGRAVET – VIN DE FRANCE** – 119/ 459
Cabernet Sauvignon och Merlot.

**CLOS ST. THOMAS LES GOURMETS ROUGE** – 129/ 499
Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache och Cinsault.

**CLOS ST. THOMAS – TRADITION** – 129/499
Genache, Cinsault

**CLOS ST. THOMAS - LES EMIRS** – 129/499
Cabernet Sauvignon, Syrah och Grenache.

**CHATEAU KSARA RESERVE DU COUVENT** – 159/599
Syrah, Cabernet Sauvignon och Cabernet Franc.

**CLOS ST. THOMAS – PINOT NOIR** – 159/599
| Bekaa Valley (Lbn.)

**CHATEAU ST. THOMAS** – 169/699
Merlot, Cabernet Sauvignon

**MUSAR JEUNE ROUGE** – 899
Syrah | Bekaa Valley (Lbn.)

**CHATEAU MUSAR 2016** – 1299:-
Cinsault, Cabernet Sauvignon och Garignan.

# WHITE LEBANESE & FRANCE WHINE

**MONTGRAVET – VIN DE FRANCE** – 119/459
Chardonnay

**CLOS ST. THOMAS LES GOURMETS BLANC** – 129/499
Sauvignon blanc, chardonnay och viognier.

**CHATEAU KSARA BLANC DE BLANCS** – 159/ 599
Sauvignon blanc, chardonnay och semillion.

**CHATEAU KSARA CUVEE DU PAPE** – 599:-
Sauvignon blanc, chardonnay

# ROSE LEBANESE & FRANCE WHINE

**HUSETS VIN**

**MONTGRAVET ROSÉ – VIN DE FRANCE** – 119/459
Cinsault

**CLOS ST. THOMAS LES GOURMETS ROSÉ** – 129/499
Syrah, Cinsault och Petit Verdot.

# PROSSECCO – 109/499

# BEERS

**FAT21** 40cl – 79
**BRYGGMÄSTARE** 40cl – 79
**ALMAZA** 33cl – 79
Lebanon
**ALMAZA** 50cl – 95
Lebanon
**EFES PILSENER** 50cl – 89
Turkiet
**ZLATOPRAMEN** 50cl – 89
**SMÅLAND** 50cl – 89
**CORONA** 32,5cl – 89
**BRYGGMÄSTARE DARK** 33cl – 69
**SAN MIGUEL GLUTENFRI** 33cl – 89
**PERONI** 33cl – 89
**BREWDOG IPA** 33cl – 89

# COGNAC

**GRÖNSTEDTS** – 38 /cl

# ARAK

**Touma** – 29 /cl
**Ksara** – 29 /cl

# SPRIT / LIKÖR

**TEQUILA** – 32 /cl
**JÄGERMEISTER** – 32 /cl
**BAILEYS** – 32 /cl
**KAHLUA** – 32 /cl
**DISARONNO** – 32 /cl
**FERNET BRANCA** – 32 /cl
**AMARETTO** – 32 /cl

# VODKA

**ABSOLUT** – 32 /cl
**ABSOLUT CITRON** – 32 /cl
**ABSOLUT VANILJ** – 32 /cl
**GREY GOOSE** – 49 /cl

# CIDER

**33 cl 79: -**

**REKORDERLIG ÄPPLE** 33cl – 79
**REKORDERLIG PÄRON** 33cl – 79
**REKORDERLIG SKOGSBÄR** 33cl – 79

# WHISKEY

**JIM BEAM** – 32 /cl
**MAKER´S MARKS** – 32 /cl
**FAMOUS GROUSE** – 32 /cl
**JAMESON** – 42 /cl
**CHIVAS** – 42 /cl
**BLACK LABEL** – 42 /cl
**TULLAMORE** – 42 /cl

# MOCKTAILS 89

**PASSION**
**LEMONAD**
**MOJITO**
**DAIQUIRI**
(välj mellan passion, hallon eller jordgubb)

# KAFFE DRINKAR

**IRISH COFFE** – 169
Jameson, kaffe, brun socker och grädde

**ESPRESSO MARTINI** – 169
Black russian vodka & kaffelikör

**KAFFE KARLSSON** – 169
Baileys, cointreau, kaffe och grädde

# SOFT AND HOT

**LÄSK** – 45
**IS TE** – 45
**KOLSYRAT VATTEN** – 45
( citron eller naturell )
**KAFFE** – 45
**ARABISK KAFFE** – 45
**TE MED MYNTA** – 45
**TE** – 45

BEIRUT
FOODBYNATT

Tack för ditt besök, välkommen åter.
شكرا لزيارتكم و نرحب بكم مرة اخرى

Tagga & följ oss på sociala medier
@beirutfoodbynatt