

mezz

MADHUS

À LA CARTE

SALATER 79,-

BONDESALAT ✓

Grovsnitteede grøntsager med revet feta i æbleeddikedressing

TABBOULEH ✓

Persillesalat med bulgur, tomat og frisk mynte

FATTOUSH ✓

Klassisk libanesisk salat med friterede brødstykker og frisk mynte i syrlig granatæblesirup

SPIDSKÅLSSALAT ✓

Citronmarineret rød spidskål med olivenolie

KOLD MEZZE 49,-

HUMMUS ✓

Lavet på kikærter, tahin, hvidløg og krydderier

TZATZIKI ✓

Lavet på yogurt med hvidløg, revet agurk og hakket dild

MUHAMARRA ✓

Lavet af grillet rød peberfrugt, valnødder og brødkrummer

BABA GANOUSH ✓

Lavet af grillet aubergine, tahin og olivenolie

BRØD

FLADBRØD ✓

Lunt fladbrød

29,-

MEZZE BRØD ✓

3 stk. lune mezzibrød

39,-

HVIDLØGSBRØD ✓

Lunt fladbrød m. hvidløg, ost og frisk persille

39,-

VARM MEZZE 59,-

LINSESUPPE ✓

Krydret suppe af røde linser, kartofler, gulerødder og toppet med hakkede pistacienødder

KONGEREJER

4 stk. grillede kongerejer med hvidløg og koriander

FALAFEL ✓

4 stk. friterede kugler af krydret kikærtemos og persille

FRITEREDE BLOMKÅL ✓

4 stk. friterede blomkålstykker med granatæblesirup og frisk citron

HALLOUMI FRITTER ✓

4 stk. friterede ostestænger lavet på ko,- gede- og fåremælk, toppet med granatæblesirup

BATATA HARRA ✓

Friterede kartofler vendt i koriander, hvidløg, chili, olivenolie og citronsaft (stærk)

LIBANESISK RIS ✓

Langkornet ris med pilaf & friske krydderier

POMMES FRITES ✓

Friterede kartofler toppet med krydderier

NUGGETS

3 stk. friterede og panerede kyllingestykker

GRILLRETTER

Serveres med rød spidskålsalat, hummus, tzatziki og ris

2 ENS GRILLKØD

200 g Vælg mellem kalv, kylling eller kafta

189,-

3 VALGFRI

300 g Vælg mellem kalv, kylling eller kafta

229,-

4 VALGFRI

400 g Vælg mellem kalv, kylling eller kafta

269,-

DIPY 12,-

MAYO

KETCHUP

CHILIMAYO

CHILI

TOUM (hvidløgs mayo)

TAHINDRESSING

SAUCE 18,-

MEZZSAUCE (stærk)

SVAMPESAUCE

DESSERTERY 49,-

DAGENS KAGE

Spørg personalet om dagens udvalg

GHAZEL EL BANET

Vaniljeis med pistacierecreme, toppet med mellemstligt candyfloss og pistacienødder