





Libanon är det lilla landet med det stora köket.

Köket på Beirut Café är stort, generöst och inrymmer många viktiga aktörer. Alla strävar efter att ge Dig som gäst det allra bästa inom libanesisk mat och dryck!

Maträtterna är inga hastverk utan tillagas med mycket omsorg och glädje.
Vid eventuella allergier, fråga oss.

Välkomna!

Före maten

Dry Martini

139.-

Negroni

Gin, Martini rosso, Campari bitter

139.-

Beirut Cocktail

Gin med crème de violette på hemgjord cordial och lime

139.-

Tokaj Cobbler

Tokaj, färsk citrus, gurka, ingefära och soda

139.-

Bellini

Champagne med persikopuré

139.-

Saffron Dream

Saffran Gin, passionsfrukt och kanel

139.-

Beirut by night

Tequila, Chambord, lime, ingefära och angostura bitter

139.-

Lejönmjölk

Arrak

120.-

Glas Champagne

Veuve Clicquot

135.-

Alkoholfri drink

69.-

Subbel

Los Monteros Brut	595:- / 95:-
Veuve Clicquot Brut	795:-
Moët & Chandon Brut Impérial Rosé	895:-
Dom Perignon	2.995:-
Krug Grande Cuvée	2.600:-

Vitt

fl/gl

Ksara Chardonnay, chardonnay	520:- / 130:-
Chablis Premier Cru	795:-
Cloudy Bay, sauvignon blanc	670:-
Da Luca Pinot Grigio	400:- / 100:-
Gobelsburg Urgestein Riesling	595:- / 150:-
Sancerre	680:- / 170:-
Chateau Kefraya Blanc	480:- / 120:-

Rosé

Côtes du Rhône	440:- / 110:-
----------------------	---------------

Rött

fl/gl

Beirut Café Collection	480:- / 120:-
Chateau Musar	795:- / 200:-
Hochar	650:-
Chateau Ksara Reserve du Couvent	495:-
Chateau Kefraya	690:-
Chateau Kefraya Comte de M	1900:-
Prohibition Zinfandel	520:- / 130:-
Chateau Ksara	690:-
Da Luca Primitivo	400:- / 100:-

flasköl

Carlsberg Export	67:-
Brooklyn Lager	67:-
Somersby Double Press	67:-
Staropramen	67:-
Brooklyn East IPA	69:-
Carlsberg Hof Organic	65:-
Kronenbourg 1664	67:-

Alkoholfritt

Läsk	55:-
Ramlösa	35:-
Red Bull	55:-
Juice	45:-
Carlsberg non-alcoholic	49:-
Gingerbeer	55:-

Chateau Musar vintages

Chateau Musar -56	49.900:-
Chateau Musar -59	45.900:-
Chateau Musar -60	35.900:-
Chateau Musar -61	33.900:-
Chateau Musar -64	33.900:-
Chateau Musar -66	32.900:-
Chateau Musar -67	31.900:-
Chateau Musar -69	24.900:-
Chateau Musar -70	18.500:-
Chateau Musar -72	18.900:-
Chateau Musar -74	17.900:-
Chateau Musar -75	16.300:-
Chateau Musar -77	16.900:-
Chateau Musar -78	18.900:-
Chateau Musar -79	15.900:-
Chateau Musar -80	13.900:-
Chateau Musar -81	14.900:-
Chateau Musar -82	14.900:-
Chateau Musar -83	14.900:-
Chateau Musar -84	13.900:-
Chateau Musar -85	13.900:-
Chateau Musar -86	14.900:-
Chateau Musar -87	13.900:-
Chateau Musar -88	18.900:-
Chateau Musar -89	14.900:-
Chateau Musar -91	9.900:-
Chateau Musar -93	9.900:-
Chateau Musar -94	9.900:-
Chateau Musar -95	9.900:-
Chateau Musar -96	7.900:-
Chateau Musar -97	7.900:-
Chateau Musar -98	7.000:-
Chateau Musar -99	7.900:-
Chateau Musar -00	5.900:-
Chateau Musar -01	4.900:-
Chateau Musar -02	4.900:-
Chateau Musar -03	3.900:-
Chateau Musar -04	3.500:-
Chateau Musar -05	3.500:-
Chateau Musar -06	2.900:-
Chateau Musar -07	2.900:-
Chateau Musar -08	2.900:-
Chateau Musar -09	2.900:-
Chateau Musar 2010	1.500:-
Chateau Musar 2011	1.500:-
Chateau Musar 1/2 -88	7.000:-

Avsmakningsmenyer

Menyerna serveras endast till samtliga vid bordet,
minst två personer

Grill

Ett urval av libanesisk meze med mixgrill,
A selection of Lebanese meze with mixgrill

495:-/person

Meze

Ett urval av libanesisk meze
A selection of Lebanese meze

395:-/person

Vegetarisk

Ett urval av vegetariska meze med huvudrätt
A selection of vegetarian meze with a main course

450:-/person

Meze - kalla smårätter

Vid val av meze, minimum order tre rätter per person

Hoummos

Röra på kikärtor och sesampasta kryddad med kummin
Creamy mix of chick-peas spiced with caraway

95:-

Labneh

Libanesisk kryddad yoghurt
Lebanese spiced yoghurt

95:-

Chiar o laban

Libanesisk kryddad yoghurt med hackad gurka
Lebanese spiced yoghurt with cucumber

95:-

Mojaddara

Gröna linser med ris och stekt lök
Lentils cooked with rice

95:-

Warak inab

Ris- och grönsaksfyllda vinblad med mynta,
citron och olivolja
Vine leaves stuffed with rice, vegetables, mint,
lemon and olive oil

95:-

Lobje bel zeit

Haricots verts i tomatsås
String beans in sauce of tomato

Moutabbal batinzian

Rökt hackad aubergine, sesampasta, vitlök och citron
Creamy mix of aubergine with garlic and lemon

Baba ghanouj

Röra på aubergine med paprika och granatäpple
Chopped aubergine with pepper and pomegranate

Artishoki

Kronärtskocka med citron och vitlöksmarinad
Artichoke with a marinade of lemon and garlic

Shanklish

Kryddtorkad libanesisk ost
Lebanese spiced and dried cheese

Eghe

Zucchini-omelett med persilja, lök och mynta
Zucchini omelette with parsley, onion and mint

Tarator de jez

Kycklingröra på sesampasta med inlagd vildgurka
Creamy mix with chicken

Mhamara

Kryddstark paprikarelish med krossade valnötter
och granatäppelsirap
Peppers and walnuts marinated in olive oil and
oriental spices

Basterma

Lufttorkad marinerad oxfilé i tunna skivor
Salted and marinated fillet of beef

Kebbe naje

Råbiff på oxfilé med bulgur
Raw minced fillet of beef with bulgur

Kafsta naje

Råbiff på oxfilé med persilja, lök och pinjenötter
Raw minced fillet of beef with parsley, onion and pine kernel

95:-

95:-

95:-

95:-

95:-

95:-

95:-

95:-

130.-

175.-

175.-

Meze - varma smårätter

Vid val av meze, minimum order tre rätter per person

<i>Soul</i>	95.-	<i>Jowaneh moklieh</i> Marinerade stekta kycklingvingar Marinated and fried chicken wings	95.-
Marinerade kokta favabönor med persilja, tomat och olivolja Marinated fava beans with parsley, tomato and olive oil			
<i>Balila</i>	95.-	<i>Jowaneh mishvie</i> Grillade kycklingvingar med vitlökskräm Grilled chicken wings	95.-
Kokta kikärtor med citron, kummin och vitlök Boiled chick-peas spiced with lemon, caraway and garlic			
<i>Batata hara</i>	95.-	<i>Kasbeh de jez moklieh</i> Stekt kycklinglever Fried chicken liver	95.-
Friterad potatis med koriander, citron och vitlök Fried potatoes with coriander, lemon and garlic			
<i>Falafel</i>	95.-	<i>Kras nana</i> Grillad nötfärssbiff med mynta och citron Grilled minced beef with mint and lemon	95.-
Friterad kikärtsröra kryddad med kummin Fried cakes of chick-pies spiced with caraway			
<i>Safad</i>	115.-	<i>Sojok bel baid</i> Omelett på nötfärskorv Omelette with Lebanese sausage	100.-
Musslor med vitlök och koriander Steamed mussels with garlic and coriander			
<i>Halloumi mishvie</i>	95.-	<i>Sojok</i> Stekt libanesisk nötfärskorv med grönsaker i olivolja Fried lebanese sausage with vegetables and olive oil	100.-
Grillad getost kryddad med mynta och paprikakrydda Grilled goat cheese spiced with mint and paprika			
<i>Halloumi moklieh</i>	95.-	<i>Kebbe trabolsie</i> Friterad nötfärsfyllt bulgur Fried bulgur stuffed with minced beef	100.-
Friterad getost Fried goat cheese			
<i>Warak inab ma lahme</i>	95.-	<i>Hoummos bel lahme</i> Kikärtsröra toppad med stekt oxfilé och pinjenötter Creamy mix of chick-peas with fillet of beef and pine kernel	110.-
Ris- och nötfärsfyllda vinblad med mynta och citron Vine leaves stuffed with rice, minced beef, mint and lemon			
<i>Rkakat</i>	95.-	<i>Kraydes moklieh</i> Scampi fräst i vitlök och chili Stir-fried prawns with garlic and chili	125.-
Friterade rullar fyllda med mozzarella Fried rolls filled with mozzarella			
<i>Satayer</i>	95.-	<i>Qisanat ghanam</i> Marinerad kokt lammtunga Marinated and poached tongue of lamb	115.-
Piroger fyllda med bladspenat, lök och citron Pasty filled with spinach, onion and lemon			
<i>Sambosék</i>	95.-	<i>Seid ghanam</i> Stekta marinade fårtestiklar Fried lamb testicles	130.-
Piroger fyllda med nötfärs och lök Pasty filled with minced beef and onion			
<i>Davadeh</i>		<i>Davadeh</i> Panerade stekta grodlår Fried froglegs	145.-
<i>Asafir</i>		<i>Asafir</i> Stekt vaktel med citron, pinjenötter och mynta Fried quail with lemon, pine kernel and mint	150.-

Meze - sallader

Lach

Bulgursallad
Bulgur salad

Salata zeiton

Olvsallad
Olive salad

Tabbouli

Finhackad bladpersilja med tomat, lök, bulgur och citron
Salad of fine chopped parsley with tomato, onion and bulgur

Fattoush

Kryddig grönsakssallad med rostat libanesiskt bröd
Vegetable salad with toasted Lebanese bread

Salata jibne oroka

Ruccolasallad med halloumi
Ruccola salad with goat cheese

95:-

95:-

95:-

95:-

95:-

Mashawi - grillat

Shish tauk

Kycklingfilé på spett
Grilled fillet of chicken

Shish kafta ma laban

Grillade nötfärsspett med yoghurtsås
Grilled minced beef skewers with a sauce of yoghurt

Shish kafta Beirut Café

Grillade nötfärsspett
Grilled minced beef skewers

Shish kafta ma jibne

Grillade nötfärsspett med halloumi och pinjenötter
Grilled minced beef skewers with halloumi and pine kernel

Kastaletta ghanam

Marinerade grillade lammkotletter
Marinated and grilled fillet of lamb chops

Fitile ghanam

Marinerad och grillad lamminnerfilé med ostssås
Marinated and grilled fillet of lamb

Lahme mishvie

Marinerad grillad oxfilé
Marinated and grilled fillet of beef

Gat mashawi mshakal (min. 2 personer)

590:-
Mixgrill: oxfilé, kycklingfilé och nötfärsspett
Mixgrill: fillet of beef, chicken and minced beef skewers

Tillbehör

Bröd

15:-

Alla huvudrätter serveras med
ris, bulgur, sallad eller friterad potatis.

