



❧ Dəli ❧



Beirut, en korsväg mellan orienten och västerlandet. Omstridd och erövrade av många stora härörare genom århundraden.

Ur denna korseld växte det berömda libanesiska köket sakta fram. En kombination av Mellanösterns och Fjärran Österns tillagningssätt, ingredienser och kryddor och de europeiska kökens sofistikerade och subtiliteter.

När Beirut Café öppnade i Stockholm 1999 fick vi ett varmt mottagande för dessa orientaliska mångtusentåriga smaker. Sedan dess har det hänt mycket.

Vår egenproducerade originalmusik finns nu på tre cd-volymer och vår trefaldigt prisbelönta kokbok "Mat för Gudar" har flyttat in i det libanesiska köket i många hem runt om i landet.

Men för er som låter kokboken stå kvar på hyllan och hellre vill att våra erfarna kokar tillagar maten enligt orientens tradition, har vi öppnat Beirut Café Deli. Här finns smakerna, kryddorna och upplevelsen.

Pita wrap - Meny

Pita wrap, fattoushsallad,
dryck (33cl)

90

Kyckling / aubergineröra

med inlagd gurka, persilja, stark
paprikakrydda och tomat 65

Kyckling / kryddad yoghurt

med kryddstark paprikarelish med
krossade valnötter, gurka och tomat 65

Fetaost

med kryddstark paprikarelish med krossade
valnötter, rucola, gurka och tomat 65

Zucchini- och grönsaksomelett

med pepperoni, yoghurt, rucola
och tomat 65

Stekt aubergine

med paprika, pepperoni och tomat 65



Grillad Pita wrap - Meny

grillad Pita wrap, fattoush-sallad, dryck (33cl)

90

Kyckling

med inlagd gurka, vitlökskräm och tomat 65

Falafel

med sesampasta, inlagda grönsaker, persilja och tomat 65

Halloumi

med mynta, paprikakrydda och tomat 65

Grillat nötfärsspett

med kryddad yoghurt, persilja, rödlök och tomat 65

Kyckling-halloumi

med färsk mynta, tomat och paprikakrydda 70
(kyckling-halloumimeny) 95

Grillad oxfilé

med stekt potatis, vitlökskräm, paprikarelish med krossade valnötter och tomat 80
(grillad oxfilémény) 105



Sallad - Meny

sallad, bröd, dressing, dryck (33cl)

95

Kyckling

med bulgursallad, kryddad yoghurt och grönsaker 85

Kyckling

med kryddad yoghurt, hoummos, olivsallad och grönsaker 85

Fetaost

med linsallad, kokta rödbetor, kidneybönor och grönsaker 85

Tonfisk

med sesampasta, inlagd gurka, oliver, bulgursallad och grönsaker 85

Räkor

med linsallad, olivsallad, kryddad yoghurt och grönsaker 99
(räksalladmeny) 109

Falafel

Med gröna och röda linser, olivsallad, hoummos och grönsaker 90
Falafelsalladmeny 100



Fatayer/Sambosek - Meny

3 st (valfria) piroger, fattoushsallad,
hoummos eller labneh, dryck (33cl) **90**

Fatayer

spenatfyllning (3st) **60**

Sambosek lahme

nötfärsfyllning (3st) **60**

Sambosek jibne

ostfyllning (3st) **60**

**Vi har även libanesisk husmanskost
och vegetariska alternativ.**

Meze - Meny

mezetallrik, fattoushsallad,
dryck (33cl) **100**

Vegetarisk mezetallrik

med hoummos, kryddad yoghurt, bulgursallad,
aubergineröra, vinbladsdolme, fetaost
och kryddstark paprikarelish med krossade val-
nötter **75**

Mezetallrik

med hoummos, kryddad yoghurt, bulgursallad,
kycklingröra i sesampastasås och inlagd gurka,
falafel och haricots verts i tomatås **75**

Sötsaker

Ett urval av libanesiska bakverk

Zalla drycker

Läsk/lättöl 33cl **20**
Yoghurtdryck **20**
Juice 30cl **20**
Mineralvatten 33 cl **20**
Mineralvatten 50 cl **25**



Beirut Café Catering

Det libanesiska köket lämpar sig ypperligt för privata festligheter, konferenser, sammanträden och företagsfester.

Vi har därför tagit fram en cateringmeny för dessa ändamål. Självklart kan du få detta levererat, dessutom kan du som företagskund bli fakturerad.

Cateringmeny – Meze

2-20 pers 250:- per person
21 eller fler 225:- per person

Cateringmeny – Grill

2-20 pers 370:- per person
21 eller fler 350:- per person

Cateringmeny - Meze

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
Ardishoki	kronärtskocka med citron och vitlöksmarinad
Fattoush	kryddig grönsakssallad med rostat libanesiskt bröd

Varma smårätter

Jowaneh moklieh	marinerade stekta kycklingvingar
Sojok	stekt libanesisk nötfärskorv med grönsaker i olivolja
Sambosek	piroger fyllda med nötfärs och lök
Fatayer	piroger fyllda med bladspenat, lök och citron
Rkakat	friterade knyten fyllda med fetaost
Falafel	friterad kikärtsröra kryddad med kummin

Cateringmeny - Grill

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
Ardishoki	kronärtskocka med citron och vitlöksmarinad
Fattoush	kryddig grönsakssallad med rostat libanesiskt bröd

Varma smårätter

Jowaneh moklieh	marinerade stekta kycklingvingar
Sojok	stekt libanesisk nötfärskorv med grönsaker i olivolja
Sambosek	piroger fyllda med nötfärs och lök
Fatayer	piroger fyllda med bladspenat, lök och citron
Rkakat	friterade knyten fyllda med fetaost
Falafel	friterad kikärtsröra kryddad med kummin

Huvudrätt

Gat mashawi	mixgrill: oxfilé, kycklingfilé och nötfärsspett <i>Serveras med ris eller bulgur.</i>
--------------------	--

Beirut Café Deli - Meze

Kalla

liten mellan stor

Hoummos - kikärtsröra	20:- / 45:- / 80:-
Labneh - kryddad yoghurt	20:- / 45:- / 80:-
Moutabbal batinzian - aubergineröra	20:- / 45:- / 80:-
Tarator de jez - kycklingröra	20:- / 45:- / 80:-
Mhamara - kryddstark paprikarelish	20:- / 45:- / 80:-
Mgadara - gröna linser med ris och stekt lök	- / 40:- / 70:-
Lobje bel zeit - haricots verts i tomatsås	- / 45:- / 80:-
Ardishoki - kronärtskocka	65:-/st
Shanklish - kryddtorkad libanesisk ost	60:-/st
Eghe - zucchiniomelett	22:-/st
Warak inab - ris- och grönsaksfyllda vinblad	12:-/st

Sallader

mellan stor

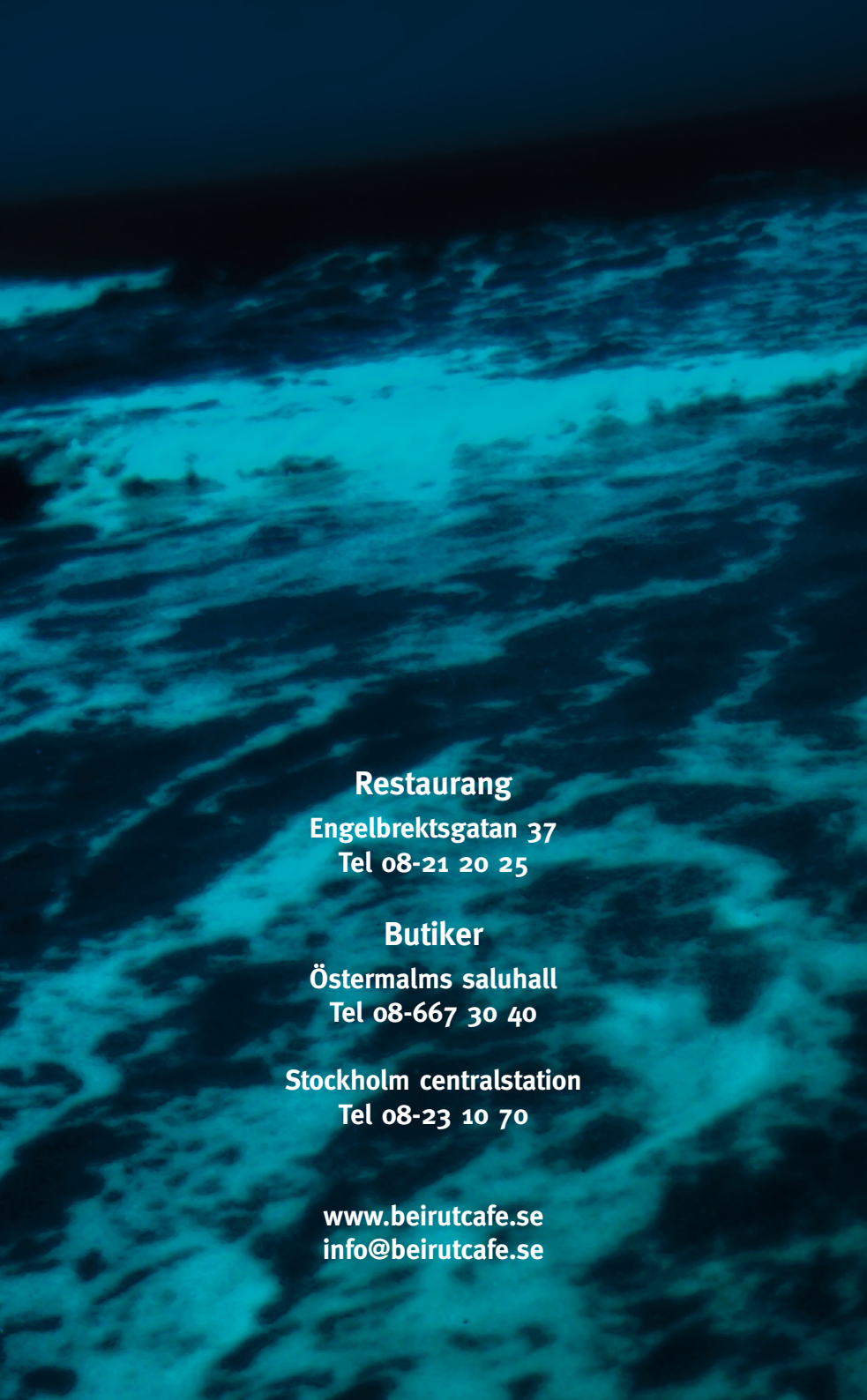
Salata zeiton - olivsallad	45:- / 80:-
Each - bulgur i kryddig tomatsås	40:- / 70:-
Tabbouli - bladpersilja, tomat, lök, bulgur och citron	45:- / 80:-
Fattoush - kryddig grönsakssallad med rostat bröd	25:-/burk

Varma

mellan stor

Sojok - stekt libanesisk nötfärskorv med grönsaker	45:- / 80:-
Falafel - friterad kikärtsröra kryddad med kummin	10:-/st
Jowaneh moklieh - marinerade stekta kycklingvingar	15:-/st
Rkakat - piroger fyllda med fetaost	22:-/st
Fatayer - piroger fyllda med bladspenat	22:-/st
Sambosek - piroger fyllda med nötfärs och lök	22:-/st
Kebbe trabolsie - friterad nötfärsfylld bulgur	22:-/st

Vi har även ett stort urval av libanesisk husmanskost, grillrätter och vegetariska alternativ.



Restaurang
Engelbrektsgatan 37
Tel 08-21 20 25

Butiker
Östermalms saluhall
Tel 08-667 30 40

Stockholm centralstation
Tel 08-23 10 70

www.beirutcafe.se
info@beirutcafe.se