



Bəirut Cəfə

Dəli



Beirut, en korsväg mellan orienten och västerlandet. Omstridd och erövrade av många stora härförare 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 mångtusen-åriga 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 kockar tillagar maten enligt orientens tradition, har vi öppnat Beirut Café Deli. Här finns smakerna, kryddorna och upplevelsen.

Husman – Meny

110

husman, fattoushsallad,
bröd, juice / dryck 33 cl

Spenat- och nötfärgryta med ris	85
Vegetarisk gryta med bulgur	85
Zucchini- och nötfärgryta med ris	85
Kycklinggryta med grönsaker och bulgur	85
Lammgryta med bulgur	85

Meze

Kalla Meze

Hoummus	29
Aubergineröra	29
Kryddad yoghurt	29
Kryddstark paprikarelish- och valnötsröra	29
Olivsallad	29
Bulgursallad	29
Linssallad	29

Varma Meze

Nötfärskorv med stekta grönsaker	29
Marinerade stekta kycklingvingar	29
Falafel	29

4 meze för 100:-

Pita Wrap – Meny

90

pita wrap, fattoushsallad,
juice/dryck 33 cl

Kyckling / aubergineröra

med inlagd gurka, persilja, paprikakrydda
och tomat 65

Kyckling / kryddad yoghurt

med kryddstark paprikarelish med krossade
valnötter, gurka och tomat 65

Vitost

med kryddstark paprikarelish med krossade
valnötter, gurka och tomat 65

Falafel

med hoummos, sesampasta, inlagd gurka,
persilja och tomat 65



Grillad Pita Wrap – Meny 90

pita wrap, fattoushsallad,
juice/dryck 33 cl

Kyckling

med inlagd gurka, vitlökskräm och tomat 65

Falafel

med sesampasta, inlagd gurka,
persilja och tomat 65

Halloumi

med mynta, paprikakrydda och tomat 65

Kyckling-halloumi

med mynta, paprikakrydda och tomat..... 70/95



Sallad – Meny

95

sallad, bröd, juice/dryck 33 cl

Kyckling

med bulgursallad, kryddad yoghurt,
kryddstark paprikarelish med krossade
valnötter och olivsallad 85

Kyckling

med hoummos, kryddad yoghurt,
olivsallad och grönsaker 85

Rödbetssallad

med vitost, linssallad, kidneybönor
och grönsaker 85

Tonfisk

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

Räkor

handskalade räkor med linssallad, oliv-
sallad, kryddad yoghurt och grönsaker 95/105

Falafel

med linssallad, olivsallad, hoummos,
feferoni och grönsaker 90/100

Falafel

med bulgursallad, fetaost, hoummos,
linssallad och olivsallad 90/100



Meze – Meny

105

mezetalldrik, fattoushsallad,
juice/dryck 33 cl

Vegetarisk mezetalldrik

med hoummos, kryddad yoghurt, bulgursallad,
aubergineröra, kryddstark paprikarelish med
krossade valnötter, vinbladsdolme och fetaost **80**

Mezetalldrik

med hoummos, kryddad yoghurt, bulgursallad, kyckling-
röra, falafel och haricotsverts i tomatås **80**



Piroger – Meny

90

3 st piroger, fattoushsallad, hoummos/
kryddad yoghurt, juice/dryck 33 cl

Pirog med spenatfyllning **22**

Pirog med nötfärsfyllning **22**

Pirog med ostfyllning **22**



Frukost – Meny

55

Valfritt kaffe

Espresso / Caffè Lattè / Cappuccino

Smörgås

med ost eller ost & skinka

Juice

Apelsin eller Äpple



Lägg till 20 kr för en
valfri smoothie

Smoothie

Jordgubb / mango

med äppeljuice 32

Blåbär / banan

med vaniljyoghurt och mjölk 32

Se dagens smoothie och yoghurt

Drycker

Kalla drycker

Juice - Apelsin / Äpple 25

Vatten / Läst 33 cl 20

Vatten / Läsk 50 cl 25

Ett stort urval av kalla drycker!

Varma

Caffè Lattè 32

Cappuccino 32

Bryggkaffe 27

Te 27

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

10-20 pers 250:- per person

21 eller fler 225:- per person

Cateringmeny – Grill

10-20 pers 370:- per person

21 eller fler 350:- per person

För beställning ring 08-21 20 25

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
Falafel	friterad kikärtsröra kryddad med kummin
Rkakat	friterade knyten fyllda med fetaost

Huvudrätt

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



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**