

SET MEZES

VALMISTETAAN VÄHINTÄÄN 2:LLE HENGELLE
MINIMUM FOR 2 PERSONS
62,00 / HLÖ.PERS.

Tabouli G, L, V
Hummus G, L, V
Baba Ghanoush G, L, V
Tsatsiki G, L
Kibbeh | lihakroketit | *meat croquettes* L
Tartar L
Scampi & Pulpo G, L
Makanek | lammasmakkaroida | *lamb sausages* G, M
Asbi | kananmaksaa | *chicken liver* G, L

Sweet Beirut

Arak the Milk of Lions

2 cl 4,75 / 4 cl 9,50

Perinteinen Libanonilainen aperitiivi. Tarjoillaan veden ja jäiden kanssa.
Traditional Lebanese aperitif. Served with water and ice.

COLD MEZE

Tabouli G, L, V
14,00
Hummus G, L, V
12,00
Baba Ghanoush G, L, V
12,00
Tsatsiki G, L
10,00
Tartar L
16,00
Viininlehtikääryleitä | *Wine Leaves* G, L, V
12,00

WARM MEZE

Kibbeh | lihakroketit | *meat croquettes* L 4 pcs.
14,00
Scampi & Pulpo G, L
16,00
Makanek | lammasmakkaroida | *lamb sausages* G, M
14,00
Arayis | juustorullat | *cheese rolls* 4 pcs.
16,00
Falafel 4 pcs. L, V
13,00

Valitse 2 kylmää ja 1 lämmin meze.
Choose 2 cold 1 warm meze
à 35,00

STARTERS

ASPARAGUS & PISTACHIOS

14,00 G, L

Parsaa, herneitä, seesami misoa & pistaasia
Asparagus with peas, sesam chili miso & pistachios

SALMON CRUDO

16,00 G, L

Sitrusmarinoitua lohta arak'illa maustettuna
Citrus marinated salmon with arak

KAFTA TACOS

16,00 L

Lampaan jauheliha tacoja, Aji Verde -kastiketta
Lamb ground meat tacos with Aji Verde sauce

FAROUGE CARPACCIO

16,00 G

Riimisuolattua sisäfilettä
Cured prime filet

MAINS

MOULES FRITES

26,00 G, L

Sinisimpukoita, ranskalaisia & aiolia
Mussels, french fries & aioli

PULPO

33,00 G, L

Mustekalaa, favapapu puré, tomaatti-paprikakastiketta & grillattuja kasviksia
Octopus, fava beans puré, tomato bell pepper sauce & grilled vegetables

SOLE

38,00 G, L

Paistettua anturaa, sitrusvoita & paahdettuja pieniä perunoita
Pan seared sole with citrus butter & roasted small potatoes

LOBSTER

65,00 L

Grillattu hummeri, tuorepastaa tomaattikastikkeessa, valkosipulia & chiliä
Grilled with home made fresh pasta in tomato sauce, garlic & chili

AUBERGINE & CAULIFLOWER

25,00 V, G, L

Munakoisoa, vihreää hummusta & paahdettua kukkakaalia
Aubergine, green hummus & roasted cauliflower

SHISH TAWUK

29,00 G, L

Libanonilainen kanavarras, batata harra-perunaa & aiolia
Lebanese chicken skewer, batata harra & aioli

SHISH KEBAB

35,00 G, L

Klassinen naudanlihavarras, batata harra -perunaa & aiolia
Beef skewer with batata harra & aioli

KAFTA

27,00 G, L

Grillattu lampaan jauhelihavarras, mausteriisiä, aiolia & harissaa
Grilled lamb minced meat in skewer with spiced rice, aioli & harissa

ENTRECÔTE

35,00 G, L

250g, bordelaise-kastiketta, valkosipulivoita & za'atar -ranskalaiset
250g, bordelaise sauce, garlic butter & za'atar fries

DESSERT

SWEET BEIRUT

14,00

Lajitelma libanonilaisia jälkiruokia
Selection of lebanese desserts

BAKLAWA TART & CHANTILLY

14,00

Baklawaa & vaniljakermavaahtoa

CHOCO

14,00 G

Suklaamoussea & vadelmaa
Chocolate mousse with raspberry

PINEAPPLE & COCO

13,00 G, L

Karamellisoitua ananasta & kookossorbettia
Caramelized pineapple with coco sorbet

WATERMELON & SUMAC SORBET

13,00 G, L

Vesimeloni-sumac-sorbettia

LIBANONILAINEN KAHVI / TEE

LEBANESE COFFEE / TEA

5,00

AFTER DINNER

ESPRESSO MARTINI

14,00

LEBANESE DESSERT WINE

13,50 / 8 cl

Moscatel de Ksara

BRANDY OF LEBANON

18,00 / 4 cl

Eau De Vie de Ksara

