

Meza och bröd

Labneh på Puttersjausyoghurt – Avrunnen yoghurt, semitorkade tomater, oliver, sumak, za'atar och färska örter 95
Drained yoghurt from Puttersjaus farm, semi dried tomatoes, olives, sumac and za'atar

Muhammara – Grillad paprikaröra, stracciatella, valnötter och fikonbalsamico 95
Grilled pepper salsa, stracciatella, walnuts and fig balsamic

Babaganoush – Svart tahini, grön tahini, fikon och färska örter 85
Eggplant dip with black and green tahini, figs and fresh herbs

Jerusalembröd – Hembakat bröd med sesamfrön 35
Home baked bread with sesame seeds

Pitabröd – Surdegspitabröd 25
Sourdough pita bread



Oliver 45
Spanska Gordal eller tunisiska Sahli
Chips 35
Nötmix 40

Hommage to Haifa – Ceviche på seabream, persimon, koriander, chili, lime 165
Seabream ceviche, persimon, cilantro, chili, lime

Tartar – Svenskt hackat nötkött, tahini, soja, honung, silverlök, chili, picklad okra och za'atar toast 165
Swedish beef, tahini, soy, silver onion, pickled okra and za'atar toast

Mazra'as tabbouleh – Grönkål, apelsin, moscatelrussin, lingon, mandel 130
Green kale, orange, moscatel raisins, lingon berries, almond

Zahra – Friterad brysselkål och aubergine på blomkålspuré med tomatsalsa och färska örter 135
Cauliflower puré, fried brussel sprouts and eggplant, spicy tomato salsa and fresh herbs

Jibni arabia – Friterad svensk grillost, apelsinsirap och za'atar 95
Fried Swedish grill cheese, orange syrup and za'atar

Shawarma – Wagyu från Gävle, tomat, tahini, amba, pitabröd 245
Nordic wagyu beef, tomato, tahini, amba, flat pita bread

Dagens fångst – Grillad fisk, maftoul, aprikoser, fikon och tranbär 230
Catch of the day, maftoul, dried apricots, figs and cranberries

Seabream – Hel friterad Dorade (guldsparid) med grön sallad och Jerusalemtahini 295
Whole deep fried seabream with greens and Jerusalem tahini sauce

Pulpo – Grillad pulpo, gula och röda tomater, ambasås och -olja, sumak och za'atar 220
Grilled pulpo, red and yellow tomatoes, amba oil and sauce, sumac and za'atar

Mujaddara – Linser, kryddigt ris, svartkål, karamelliserad lök, jordärtskockschips och granatäpple 170
Lentils, rice, spinach and caramelised onions with Jerusalem artichoke chips and pomegranate

Musakhan – Grillat svenskt kycklinglår (Movitztupp), karamelliserad lök och sumak 190. Lägg till pitabröd 25
Grilled chicken thigh (from Sweden), caramelised onions with sumac. Add pita – 25

Dessert

Layali Beirut – Arabisk semolinapudding med labnehgrädde och pistagenötter 65

Arabic semolina pudding with labneh cream and pistachios

Yafa – Fruksallad på apelsin, persimon, granatäpple, riven choklad, pistagenötter 95

Fruit salad with orange, persimon, pomegranate, grated chocolate and pistachios

Baklava – 30

Filo pastry with pistachios

Avec 3 cl

Mestreau VS De Luxe Cognac	90
Bulleit Bourbon	84
Macallan 12 yrs Single Malt Scotch	126
Laphroaig Single Malt Scotch 10 yrs	81
Diplomático Ron Extra Añejo	84
Havana Club Añejo 3 años	54
Chacha Pheasant's Tears	135
Grappa Sarpa di Poli	72
Clos de Citots Eau de vie de Cidre	111
Raki Yani 1937	66
Red port Oporto Ruby	110 (6 cl)

Bryggkaffe 35

Nytorgets bryggblandning från Kersh Kafferosteri i Gustavsberg

Te 35

Tea

