

## *Meza och bröd*

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

**Babaganoush** – Svart tahini, grön tahini, granatäpple och färska örter 95  
*Grilled eggplant dip with black and green tahini, pomegranate and fresh herbs*

**Musabaha** – Mjukkokt gråärt från Nordisk råvara med tahini, olivolja och citron 90  
*Soft boiled "grey pea" (Swedish original pea) with tahini, olive oil, lemon*

**Pitabröd** – Surdegspitabröd 25  
*Sourdough pita bread*

**Jerusalembröd** – Från Dåndimpens bageri (sesam) 35  
*Bread from Dåndimpens bakery, with sesame seeds*



**Oliver** 45  
*Spanska Gordal & tunisiska Sahli*

**Nötmix** 40

**Calçot** – Grillad purjolök, djankliishost, harissaromesco 105  
*Grilled leek, Djankliish cheese, harissa romesco*

**Mazra'as fattoush** – Tomat, gurka, rädisa, pitakrutonger, za'atar, sumak, citron och riven getost från Sörbro gård 130  
*Tomato, cucumber, radish, pita croutons, za'atar, summac, lemon and grated goat cheese from Sörbro farm*

**Hommage to Haifa** – Ceviche på gös (Hjälmarens), mango, schalottenlök, koriander, chili, lime 165  
*Pike perch ceviche, mango, cilantro, shallot, chili, lime*

**Tartar** – Svensk hackad nöttinnanlår, tahini, soja, honung, silverlök, jalapeño, gräslök och za'atar toast 175  
*Swedish beef, tahini, soy, silver onion and za'atar toast*

**Zahra** – Friterad blomkål och aubergine med broccolipuré, rödbeta, tomatsalsa och färska örter 145  
*Fried cauliflower and eggplant, broccoli puré, beet root, 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*

**Kafta bi tahina** – Ugnsbakad kryddig lamm- och nötfärs med tahiniyoghurt och kalvbuljong. Serveras med grillat za'atarpitabröd och tomatsallad 235  
*Oven baked minced lamb and beef with tahini yoghurt and grilled za'atar pita. Served with tomato salad*

**Musakhan** – Kycklingklubbfilé, konfiterad lök, sumak 185  
*Chicken club fillet, onion confit, summac*

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

**Pulpo** – Grillad pulpo, gula och röda tomater, rödbeta med harissa, ambasås och -olja, sumak och za'atar 220  
*Grilled pulpo, red and yellow tomatoes, harissa beet root, amba oil and sauce, summac and za'atar*

**Mujaddara** – Gotlandslinser, kryddigt ris, grönkål, karamelliserad lök, jordärtskockschips och granatäpple 170  
*Lentils from Gotland, rice, green kale and caramelised onions with Jerusalem artichoke chips and pomegranate*

## *Dessert*

**Mazra'as vårdröm** – Labnehgrädde, rabarber och mandelsmul 95  
*Labneh cream, rhubarb and almond crumble*

**Roz al halib** – Rispudding på kokosmjölk, rostad kokos och  
picklat päron och äpple 95  
*Coconut rice pudding with roasted grated coconut with pickled pear and apple*

**Atayef** – Arabiska pannkaka fylld med valnötter och pistage, labnhekräm 95  
*Arabic stuffed pancake with walnut and pistachio, labneh cream*

**Baklava** – 30  
*Filo pastry with pistachios*

**La Jeannette Damien Bureau** 85/6cl  
**2017 Grand Tokaj Édes Szamorodini** 84/6 cl  
**2016 Gewurztraminer Dirlér-Cadé Alsace** 65/6 cl

## *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 Barbera	84
Clos de Citots Eau de vie de Cidre	111
Raki Yani 1937	66
Vallado 10 years Old Tawny Port	110 (6 cl)

## **Bryggkaffe 35**

*Nytorgets bryggblandning från Kersh Kafferosteri i Gustavsberg*

## **Te 35**

*Mynta – Ceylon OP – Rooibos – Gunpowder – Teinfritt svart*

