



23 OKTOBER - 23 DECEMBER

JULMENY

Minst 2 personer

I jul möts vinter och värme på Levantina. Vi låter Levantens smaker dansa med säsongens dofter – för en upplevelse du bär med dig långt efter sista tuggan.

599 kr

KALLA RÄTTER

Hummus – Krämig röra på kikärter och sesampasta.

Zaytouni – En smakrik röra gjord på finhackade eller mixade oliver med citron.

Baba Ghanosh – Krämig aubergineröra

Mahamara – Valnötsröra med paprika och ströbröd.

Warak Inab (dolma) – Veganska ris- och grönsaksfyllda vinblad.

Labne – Silad yoghurt med mynta.

Taboule – Persiljesallad med tomat, lök, bulgur och citron.

Fattosh – Blandsallad med rostat libanesiskt bröd.

VARMA RÄTTER

Golden halloumi – Grillad halloumiost

Kebbeh akras – Krispiga bulgurbollar fyllda med kryddig nötfärs.

Fatayer – Spenatpiroger

Falafel- Krispiga egengjord kikärts- och bönbollar

Rakakat jebne – Krispiga ostrullar

Samboesek Bellahme – Köttfärspiroger

batata harra – Krispig potatis stekta med färsk koriander, vitlök, citron och vår heta Levantina-chilipasta.

Libabröd och fattoushbröd.

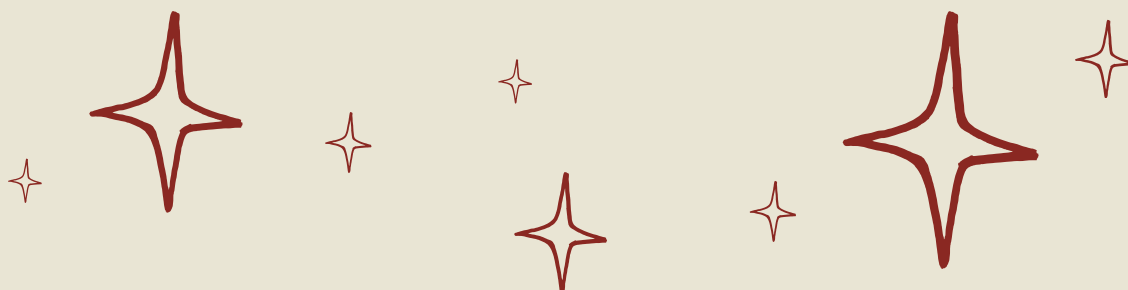
Grillbrickan – [Levantina Flame](#) – En ikonisk grillbricka med toum, lammracks, nötfärsspett, kycklingsspett, kycklingvingar med grillad rödlök och grillad tomat. – från glöden till hjärtat.

KAFFE OCH TE

EFTERRÄTT (2 VAL):

Baklava – Vår egenbakade libanesiska baklava gjord på tunna lager filodeg fyllda med rostade cashewnötter.

Znod El Sit – Vår egenbakade libanesiska filodegsrullar fyllda med len ashta-grädde, friterade gyllene och ringlade med rosenvatten-sockerlag. Krispigt! Toppas med krossade pistaschnötter. En drottning bland desserter – spröd, krämig och oemotståndlig.





23 OKTOBER - 23 DECEMBER

JULMENY - VEGETARISK

Minst 2 personer

I jul möts vinter och värme på Levantina. Vi låter Levantens smaker dansa med säsongens dofter - för en upplevelse du bär med dig långt efter sista tuggan.

499 kr

KALLA RÄTTER

Hummus - Krämig röra på kikärter och sesampasta.
Zaytouni - En smakrik röra gjord på finhackade eller mixade oliver med citron.
Baba Ghanosh - Krämig aubergineröra
Mahamara - Valnötsröra med paprika och ströbröd.
Warak Inab (dolma) - Veganska ris- och grönsaksfyllda vinblad.
Labne - Silad yoghurt med mynta.
Taboule - Persiljesallad med tomat, lök, bulgur och citron.
Fattosh - Blandsallad med rostat libanesiskt bröd.

VARMA RÄTTER

Golden halloumi - Grillad halloumiost
Fatayer - Spenatpiroger
Falafel- Kispiga egengjord kikärts- och bönbullar
Rakakat jebne - Kispiga ostrullar
Rakakat nabati - Kispiga vegetariska rullar
batata harra - Kispig potatis stekta med färsk koriander, vitlök, citron och vår heta Levantina-chilipasta.

Libabröd och fattoushbröd.

KAFFE OCH TE

EFTERRÄTT (2 VAL):

Baklava - Vår egenbakade libanesiska baklava gjord på tunna lager filodeg fyllda med rostade cashewnötter.

Znod El Sit - Vår egenbakade libanesiska filodegsrullar fyllda med len ashta-grädde, friterade gyllene och ringlade med rosenvatten-sockerlag. Kispigt! Toppas med krossade pistaschnötter. En drottning bland desserter - spröd, krämig och oemotståndlig.

