

HI - KIFKON - ÇA VA?

AVSMAKNINGS MENY Pris Per Person/ Min 2 Pers

THE OUMMI * 479:- Med Grillmix Eller Fisk *599:-

HUMMUS ENTRECÔTE

Klassisk Kikärtspuré Med Smörstekt Entrecôte Brunoise & Rostade Mandlar

BABA GANOUJ

Grillad Aubergineröra, Granatäpple, Persilja & Auberginechips

LABNE BEL MAKDOUS

Hängd Yoghurt Toppad Med Inlagd Mini Aubergine Fyllt Med Valnötter & Chili

MHAMARA BEL JOUZ

Chili & Valnötsröra

CRISPY CHICKEN WINGS

Krispiga Kucklingvingar Med En Harissa Emulsion, Svart Sesam & Gräslök

SWEET HALLOUMI

Krispig Halloumi, Honung, Valnötter & Svart Kummin

SPICY RÄKOR

Krispig Jumboräka Slungad I Oummi Chilisås & Chiliesam

OSTRULLAR

Fårost, Trådost, Mozzarella, Svart Kummin

Toppas Med En Rökig Chili Paprikakräm & Färskä örter

OUMMI STYLE KEBBE

Fyllda Bulgurskålar Med Nötfärs, Lök, & Rostade Mandlar
Serveras Med En Krämig Yoghurt

SAMBOSEK

Piroger Fyllda Med Nötfärs & Lök

FATAYER

Piroger Fyllda Med Spenat, Lök, Tomat & Sumak

TABBOULEH

Syrlig Persiljesallad, Tomat, Lök, Bulgur & Citron

THE SIGNATURE * 509:- Med Grillmix Eller Fisk *629:-

SÄSONGENS HUMMUS

Kikärtspuré Med Svart Tryffel, Smörstekt Portabello Svamp Toppad Med Rostade Mandlar & Krispig Persilja

OUMMI GANOUJ

Grillad Aubergineröra, Sivri Paprika, Chili, Silverlök, Granatäpple, Persilja, Fetaost & Rostade Auberginechips

LABNE BEL MAKDOUS

Hängd Yoghurt Toppad Med Inlagd Mini Aubergine Fyllt Med Valnötter & Chili

CECINA CARPACCIO

Rökt & Lufttorkad Nötkött Som Serveras Med En Salladsmix, Za'atar Citronette, Rostade Pinjenötter, Krispig Kapris, Rostade Linser, Brunt Smörkräm & Riven Parmesan

SPICY RÄKOR

Krispig Jumboräka Slungad I Oummi Chilisås & Chiliesam

STEAK TARTAR

Råbiff Gjord På Oxinnanlår, Rökt Spetspaprika, Chilimarinerad, Pistage, Parmesankräm, Som Serveras i En Tapiokaskål

FALAFEL TACO

Kikärtsbollar I Tortilla, Tomat, Persilja, Inlagda Rovor, Rådisor, Mynsta & Tahinisås

OSTRULLAR

Fårost, Trådost, Mozzarella, Svart Kummin

Toppas Med En Rökig Chili Paprikakräm & Färskä örter

CRISPY ARTICHOKE

Tempura Kronärtskocka Med En Syrlig Koriander- & Vitlökskräm, Fermenterad Chili & Färsk Koriander

KIMA TABBOULEH

Stark Syrlig Persiljesallad Med Tomat, Lök, Bulgur, Citron & Tomatpuré
Som Serveras Med Gemsalladsblad

Chef Kris Gerçi

HI - KIFKON - ÇA VA?

THE VEGETARIAN * 479:- Med Friterade Grönsaker 559:-

HUMMUS

Klassisk Kikärtspuré

BABA GANOIJ

Grillad Aubergineröra, Granatäpple, Persilja & Auberginechips

MHAMARA BEL JOUZ

Chili & Valnötsröra

LABNE BEL MAKDOUS

Hängd Yoghurt Toppad Med Inlagd Mini Aubergine Füllad Med Valnötter & Chili

WARAK INAB

Vinbladsdolmar Füllda Med Ris, Lök, Persilja & Kikärtor

OSTRULLAR

Fårost, Trådost, Mozzarella, Svart Kummin

Toppas Med En Rökig Chili Paprikakräm & Färskä örter

FALAFEL TACO

Kikärtsbollar I Tortilla, Tomat, Persilja, Inlagda Rovor, Rådisor, Mynta & Tahinisås

SWEET HALLOUMI

Krispig Halloumi, Honung, Valnötter & Svart Kummin

CRISPY ARTICHOKE

Tempura Kronärtskocka Med En Syrlig Koriander- & Vitlökskräm,

Fermenterad Chili & Färsk Koriander

SPICY BLOMKÅL

Friterad Blomkål Slungad i Oummi Chilisås & Sesam

FATAYER

Piroger Füllda Med Spenat, Lök, Tomat & Sumak

TABBOULEH

Syrlig Persiljesallad, Tomat, Lök, Bulgur & Citron

THE VEGAN * 479:- Med Friterade Grönsaker 559:-

HUMMUS

Klassisk Kikärtspuré

BABA GANOIJ

Grillad Aubergineröra, Granatäpple, Persilja & Auberginechips

MHAMARA BEL JOUZ

Chili & Valnötsröra

MAKDOUS

Picklad Mini Aubergine, Valnötter & Chili

WARAK INAB

Vinbladsdolmar Füllda Med Ris, Lök, Persilja & Kikärtor

ÇİĞ KÖFTE

Kryddiga Veganska Råbiffar Gjorda Av Bulgur, Tomat, Färskä örter

Som Serveras i Gemsalladsblad

SPICY BLOMKÅL

Friterad Blomkål Slungad i Oummi Chilisås & Sesam

BATATA

Friterad Potatis Med En Syrlig Koriander- & Vitlökskräm,

Chili & Färsk Koriander

FATAYER

Piroger Füllda Med Spenat, Lök, Tomat & Sumak

FALAFEL TACO

Kikärtsbollar I Tortilla, Tomat, Persilja, Inlagda Rovor, Rådisor, Mynta & Tahinisås

BALILA

Varma Kikärtor, Spiskummin, Chili, Olivolja & Citron

FATTOUCH

Säsöngens Blandsallad, Pita Krutonger, Granatäpple, Citron & Granatäppelsirap

Chef Kris Gerqi