

Avsmakningsmeny

(Minst 2 personer av samma sort meny)
Lär känna det libanesiska köket med Chez Meza.
Luta er tillbaka och låt kocken välja fritt från menyn.
Vi garanterar en smakrik upplevelse!

AVSMAKNINGSMENY 1

16 Kalla och varma meza rätter

399:-/p.p

AVSMAKNINGSMENY 2

16 Kalla och varma meza rätter med grillmix
& kockens val av dessert

499:-/p.p

AVSMAKNINGSMENY 3

En lyxigare samling av 18 kalla och varma
smårätter, kompletterad med mix grill &
kockens val av dessert

599:-/p.p

Menyn är utformad för att delas och
serveras till minst två personer,

Vänligen notera:

Alla grillrätter kan serveras med potatis,
ris eller bulgur. Välj din favorit när du beställer.

Kalla Drycker

LÄSK	45:-
BUBBEL VATTEN	45:-
REDBULL	49:-
FESTIS / SMAKIS	39:-
ALKHOLFRI ÖL	49:-

CATERING för alla tillfällen!

Planerar du studentfirande, företagsevent eller en privat fest?
Låt oss ta hand om maten! Vi erbjuder utsökt libanesisk catering
perfekt för både små och stora sällskap. Våra menyer är fyllda
med färgstarka rätter, generösa smaker och genuin kärlek till mat.

Vi skräddarsyr allt efter dina önskemål

så att du kan fokusera på gästerna.

Kontakta oss idag och låt oss skapa
en smakupplevelse utöver det vanliga!



Skanna Mig!

شكراً لزيارتكم
Thank you for visiting.
Tack för besöket.

08-35 34 30
www.chezmeza.se



Meny

ÖPPETTIDER

Mån - Tors : 11:00 - 21:00

Fredag : 11:00 - Sent

Lördag : 13:00 - Sent

Söndag : 13:00 - 20:00

Vid evenemang kan vi öppna/stänga tidigare



08-35 34 30
www.chezmeza.se

Gustav Iii:s Boulevard 16, 169 74, Solna

Avsmakningsmeny

(Minst 2 personer av samma sort meny)
Lär känna det libanesiska köket med Chez Meza.
Luta er tillbaka och låt kocken välja fritt från menyn.
Vi garanterar en smakrik upplevelse!

AVSMAKNINGSMENY 1

16 Kalla och varma meza rätter

399:-/p.p

AVSMAKNINGSMENY 2

16 Kalla och varma meza rätter med grillmix
& kockens val av dessert

499:-/p.p

AVSMAKNINGSMENY 3

En lyxigare samling av 18 kalla och varma
smårätter, kompletterad med mix grill &
kockens val av dessert

599:-/p.p

Menyn är utformad för att delas och
serveras till minst två personer,

Vänligen notera:

Alla grillrätter kan serveras med potatis,
ris eller bulgur. Välj din favorit när du beställer.

Kalla Drycker

LÄSK	45:-
BUBBEL VATTEN	45:-
REDBULL	49:-
FESTIS / SMAKIS	39:-
ALKHOLFRI ÖL	49:-

CATERING för alla tillfällen!

Planerar du studentfirande, företagsevent eller en privat fest?
Låt oss ta hand om maten! Vi erbjuder utsökt libanesisk catering
perfekt för både små och stora sällskap. Våra menyer är fyllda
med färgstarka rätter, generösa smaker och genuin kärlek till mat.

Vi skräddarsyr allt efter dina önskemål

så att du kan fokusera på gästerna.

Kontakta oss idag och låt oss skapa
en smakupplevelse utöver det vanliga!



Skanna Mig!

شكراً لزيارتكم
Thank you for visiting.
Tack för besöket.

08-35 34 30
www.chezmeza.se



Meny

ÖPPETTIDER

Mån - Tors : 11:00 - 21:00

Fredag : 11:00 - Sent

Lördag : 13:00 - Sent

Söndag : 13:00 - 20:00

Vid evenemang kan vi öppna/stänga tidigare



08-35 34 30
www.chezmeza.se

Gustav Iii:s Boulevard 16, 169 74, Solna

Kalla Meza

HOMMUS Krämig röra gjord på mixade kikärtor, tahini, citron och vitlök.	79:-
BABA GHANOUJ Rostad aubergineröra blandad med tahini, citron och vitlök.	79:-
LABNEH BEL TOUM Krämig yoghurtost smaksatt med vitlök och mynta.	69:-
SHANKLISH Färskostbollar rullade i zaatar och örter, serverade med tomat, lök och olivolja.	85:-
MHAMMARA En smakrik paprikaröra blandad med valnötter och kryddor.	89:-
WARAK INAB Vinbladsdolmar fyllda med ris, tomat, persilja och kryddor.	79:-
TABBOULEH En fräsch sallad med persilja, mynta, tomat, bulgur och lök, smaksatt med citron och olivolja.	109:-
VITLÖKSBRÖD Vitlök, smör, bröd	79:-
TARATOR DE JEJ * Kycklingfilé i en krämig tahinisås smaksatt med citron och vitlök.	95:-
FATOUSH Klassisk libanesisk sallad med krispigt pitabröd, granatäpple, tomat, gurka och mynta, smaksatt med sumak, granatäppelsirap och citron.	109:-
OLIV SALLAD Oliver, paprika, rödlök och kryddor.	85:-
ARTISHOKI Marinerade kronärtskockor serverade med citron och olivolja.	109:-



Varma Meza

FATAYER * Spenatfyllda piroger kryddade med lök, citron och olivolja.	89:-
BATATA HARRA * Stekta kryddiga potatisbitar med vitlök, persilja och chili.	79:-
RAKAKAT * Friterade filodegstrullar fyllda med ost och örter.	95:-
SAMBOSEK * Små friterade piroger fyllda med köttfärs och lök.	89:-
HALLOUMI Friterad halloumi med ruccola, tomat, valnötter och honung.	89:-
KEBBE TRABOLSIE * Friterade bulgur- och köttbollar fyllda med pinjenötter och lök.	109:-
FALAFELSALLAD Krispiga falafelbollar med fräsch sallad tomat & tahinasås	95:-
SAFAD Blåmusslor tillagade i en aromatisk buljong med vitlök, citron och färska örter.	95:-
KIBBE TRABOLSIE BETROOT Söt friterad rödbetor & bulgur med kött, lök & pinjenötter	109:-
JAWANEH MESHWIE * Grillade kycklingvingar smaksatta med citron, vitlök och chili.	95:-
ZAHRA MOUKLIEH Friterad blomkål serverad med tahinisås och färska örter.	119:-
HOMMUS BEL LAHME Krämig röra gjord på mixade kikärtor, tahini, citron och vitlök, toppad med saftigt stekt lammkött.	109:-
KRAYDES MOUKLIEH * Stekta räkor serverade med koriander och en syrlig citron-, chili och vitlökssås.	139:-
MARIA TACOS Grillad pita, kryddad med libanesiska kryddor mört nötfärs/högre. Serveras med cream toum.	119:-
CALAMARI Friterade bläckfiskringar serverade med en vitlökssås.	109:-
SCAMPI Friterade torpedräkor serveras med vitlökssås	109:-

Grill Rätter

SHISH TAOUK Grillad kycklingspett marinerade i vitlök och kryddor, serverad med fräsch sallad, och tre röror.	198:-
SHISH KAFTA Grillad högrevsfärsspett kryddade med persilja och lök, serverade med fräsch sallad och tre röror.	199:-
KASTALETTA GHANAM Grillad lammracks marinerade i aromatiska kryddor, serveras med fräsch sallad och tre röror.	319:-
LAHME MESHWIE Grillad oxfile marinerade i orientaliska kryddor, serverad med fräsch sallad och tre röror.	329:-
MESHWIE MCHAKAL Grillad lamrack, oxfile, kycklingfilé och nöttfärsspett, serverad med fräsch sallad och tre röror.	369:-
KRAYDES MESHWIE Grillade tigerräkor på spett marinerade i aromatiska kryddor, serverad med fräsch sallad och tre röror	275:-
AJAJ AL BAHER Medelhavsfisk fylld med örter, lime, tomat och chili, serverad med tahini, vitlökskrème och skirat smör.	295:-
LAMMFILE Grillad lammfile marinerade i orientaliska kryddor, serveras med fräsch sallad och tre röror.	249:-
SALAMON Grillade laxfile marinerade i aromatiska kryddor, serverad med fräsch sallad och tre röror	249:-
LAHMET ENTRECOTE Grillad entrecote serveras med fräsch sallad & treröror	299:-
VEGAN TALLRIK Friterad halloumi, falafel, fatayer, rakakat. Serveras med vitlökskrème & lebneh	245:-



Kalla Meza

HOMMUS Krämig röra gjord på mixade kikärtor, tahini, citron och vitlök.	79:-
BABA GHANOUJ Rostad aubergineröra blandad med tahini, citron och vitlök.	79:-
LABNEH BEL TOUM Krämig yoghurtost smaksatt med vitlök och mynta.	69:-
SHANKLISH Färskostbollar rullade i zaatar och örter, serverade med tomat, lök och olivolja.	85:-
MHAMMARA En smakrik paprikaröra blandad med valnötter och kryddor.	89:-
WARAK INAB Vinbladsdolmar fyllda med ris, tomat, persilja och kryddor.	79:-
TABBOULEH En fräsch sallad med persilja, mynta, tomat, bulgur och lök, smaksatt med citron och olivolja.	109:-
VITLÖKSBRÖD Vitlök, smör, bröd	79:-
TARATOR DE JEJ * Kycklingfilé i en krämig tahinisås smaksatt med citron och vitlök.	95:-
FATOUSH Klassisk libanesisk sallad med krispigt pitabröd, granatäpple, tomat, gurka och mynta, smaksatt med sumak, granatäppelsirap och citron.	109:-
OLIV SALLAD Oliver, paprika, rödlök och kryddor.	85:-
ARTISHOKI Marinerade kronärtskockor serverade med citron och olivolja.	109:-



Varma Meza

FATAYER * Spenatfyllda piroger kryddade med lök, citron och olivolja.	89:-
BATATA HARRA * Stekta kryddiga potatisbitar med vitlök, persilja och chili.	79:-
RAKAKAT * Friterade filodegstrullar fyllda med ost och örter.	95:-
SAMBOSEK * Små friterade piroger fyllda med köttfärs och lök.	89:-
HALLOUMI Friterad halloumi med ruccola, tomat, valnötter och honung.	89:-
KEBBE TRABOLSIE * Friterade bulgur- och köttbollar fyllda med pinjenötter och lök.	109:-
FALAFELSALLAD Krispiga falafelbollar med fräsch sallad tomat & tahinasås	95:-
SAFAD Blåmusslor tillagade i en aromatisk buljong med vitlök, citron och färska örter.	95:-
KIBBE TRABOLSIE BETROOT Söt friterad rödbetor & bulgur med kött, lök & pinjenötter	109:-
JAWANEH MESHWIE * Grillade kycklingvingar smaksatta med citron, vitlök och chili.	95:-
ZAHRA MOUKLIEH Friterad blomkål serverad med tahinisås och färska örter.	119:-
HOMMUS BEL LAHME Krämig röra gjord på mixade kikärtor, tahini, citron och vitlök, toppad med saftigt stekt lammkött.	109:-
KRAYDES MOUKLIEH * Stekta räkor serverade med koriander och en syrlig citron-, chili och vitlökssås.	139:-
MARIA TACOS Grillad pita, kryddad med libanesiska kryddor mört nötfärs/högre. Serveras med cream toum.	119:-
CALAMARI Friterade bläckfiskringar serverade med en vitlökssås.	109:-
SCAMPI Friterade torpedräkor serveras med vitlökssås	109:-

Grill Rätter

SHISH TAOUK Grillad kycklingspett marinerade i vitlök och kryddor, serverad med fräsch sallad, och tre röror.	198:-
SHISH KAFTA Grillad högrevsfärsspett kryddade med persilja och lök, serverade med fräsch sallad och tre röror.	199:-
KASTALETTA GHANAM Grillad lammracks marinerade i aromatiska kryddor, serveras med fräsch sallad och tre röror.	319:-
LAHME MESHWIE Grillad oxfile marinerade i orientaliska kryddor, serverad med fräsch sallad och tre röror.	329:-
MESHWIE MCHAKAL Grillad lamrack, oxfile, kycklingfilé och nöttfärsspett, serverad med fräsch sallad och tre röror.	369:-
KRAYDES MESHWIE Grillade tigerräkor på spett marinerade i aromatiska kryddor, serverad med fräsch sallad och tre röror	275:-
AJAJ AL BAHER Medelhavsfisk fylld med örter, lime, tomat och chili, serverad med tahini, vitlökskrème och skirat smör.	295:-
LAMMFILE Grillad lammfile marinerade i orientaliska kryddor, serveras med fräsch sallad och tre röror.	249:-
SALAMON Grillade laxfile marinerade i aromatiska kryddor, serverad med fräsch sallad och tre röror	249:-
LAHMET ENTRECOTE Grillad entrecote serveras med fräsch sallad & treröror	299:-
VEGAN TALLRIK Friterad halloumi, falafel, fatayer, rakakat. Serveras med vitlökskrème & lebneh	245:-

