

Chez Meza

Välkommen till
Chez Meza, Våra rätter skapas med de finaste
ingredienserna och en passion för smakrik matlagning.
Upptäck nya favoriter och klassiker, alla skapade för att erbjuda
en minnesvärd matupplevelse. Kom och njut av en kväll fylld av smak och kultur.

Meny

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 Meza



HOMMUS

Krämig röra gjord på mixade kikärter, tahini, citron och vitlök.

95:-

BABA GHANOUJ

Rostad aubergineröra blandad med tahini, citron och vitlök.

95:-

LABNEH BEL TOUM

Krämig yoghurtost smaksatt med vitlök och mynta.

95:-

SHANKLISH

Färskostbollar rullade i zaatar och örter, serverade med tomat, lök och olivolja.

85:-

MHAMMARA

En smakrik paprikaröra blandad med valnötter och kryddor.

95:-

WARAK INAB

Vinbladsdolmar fyllda med ris, tomat, persilja och kryddor.

95:-

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.

95:-

BASTERMA*

Tunt skivad torkad oxfilé, kryddad med aromatiska kryddor.

129:-

KEBBE NAJE

Råbiff på oxrulle och bulgur, serverad med färsk mynta.

169:-

CREAM TOUM

Kryddade oliver

90:-

ARTISHOKI

Marinerade kronärtskockor serverade med citron och olivolja.

109:-

OSTBRICKA

Tre utvalda franska ostar, med fikonmarmelad & vindruvor

245:-

Varma Meza

FATAYER * Spenatfyllda piroger kryddade med lök, citron och olivolja.	99:-
BATATA HARRA * Stekta kryddiga potatisbitar med vitlök, persilja och chili.	99:-
RAKAKAT * Friterade filodegsrullar fyllda med ost och örter.	105:-
SAMBOSEK * Små friterade piroger fyllda med köttfärs och lök.	99:-
HALLOUMI Friterad halloumi med ruccola, tomat, valnötter och honung.	119:-
KEBBE TRABOLSIE * Friterade bulgur- och köttbullar fyllda med pinjenötter och lök.	125:-
FALAFELSALLAD Krispiga falafelbollar med fräsch sallad tomat & tahinasås	95:-
SAFAD Blåmusslor tillagade i en aromatisk buljong med vitlök, citron och färska örter.	109:-
KIBBE TRABOLSIE BETROOT Söt friterad rödbetor & bulgur med kött, lök & pinjenötter	125:-
JAWANEH MESHWIE * Grillade kycklingvingar smaksatta med citron, vitlök och chili.	119:-
SOJOK * Kryddig libanesisk korv stekt med tomat, paprika och champinjoner.	119:-
ZAHRA MOUKLIEH Friterad blomkål serverad med tahinisås och färska örter.	119:-
LISANAT GHANAM Mört lamm-tunga serverad i en smakrik tomat- och vitlökssås.	95:-
HOMMUS BEL LAHME Krämig röra gjord på mixade kikärter, tahini, citron och vitlök, toppad med saftigt stekt lammkött.	109:-
KRAYDES MOUKLIEH * Stekta räkor serverade med koriander och en syrlig citron-, chili och vitlökssås.	149:-
MARIA TACOS Grillad pita, kryddad med libanesiska kryddor mört nötfärs/högre. Serveras med cream toum.	129:-
CALAMARI Friterade bläckfiskringar serverade med en vitlökssås.	129:-
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.

239:-

SHISH KAFTA

Grillad högrevsfärsspett kryddade med persilja och lök, serverade med fräsch sallad och tre röror.

239:-

KASTALETTA GHANAM

Grillad lammracks marinerade i aromatiska kryddor, serveras med fräsch sallad och tre röror.

339:-

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.

399:-

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, vitlökscrème och skirat smör.

295:-

LAMMFILE

Grillad lammfile marinerade i orientaliska kryddor, serveras med fräsch sallad och tre röror.

269:-

SALAMON

Grillade laxfile marinerade i aromatiska kryddor, serverad med fräsch sallad och tre röror

275:-

LAHMET ENTRECOTE

Grillad entrecote serveras med fräsch sallad & tre röror

329:-

VEGAN TALLRIK

Friterad halloumi, falafel, fatayer, rakakat. Serveras med vitlökscrème & lebneh

245:-

Sött & Gott

Kalla Drycker

PEPSI	45:-
PEPSI MAX	45:-
ZINGO	45:-
7UP	45:-
BUBBELVATTEN	45:-
BUBBELVATTEN CITRON	45:-
REDBULL	49:-
FESTIS / SMAKIS	39:-
ALKHOLFRI ÖL	49:-
ALKOHOLFRI DRINK	99:-

Varma Drycker

KAFFE / TE	45:-
CAPPUCCINO	49:-
ESPRESSO	39:-
DUBBEL ESPRESSO	49:-
CAFE LATTE	49:-
VARM CHOKLAD	49:-
MYNTA TE	55:-

Dessert

BAKLAVA	89:-
Krispig baklava bit.	
KNAFEH	99:-
Smördegshakelse fylld med ost, smaksatt med rosenvatten.	
BAKLAVA O BOUZA	99:-
Krispig baklava med vanilj glass.	
KATAJEF O BOUZA	99:-
Friterade valnötsfylld pannkaka i sockerlag, serverade med vanilj glass.	
FRITERAD CAMEMBERT	99:-
Med glass och hjortonsylt	
DAGENS GLASS	69:-
Fråga personalen	



Drinckar

	6cl	4cl
MOJITO	159:-	139:-
Rom, Sodavatten, sockerlag, lime, Mynta		
CUBA LIBRE	149:-	129:-
Rom, Cola, Limejuicce		
GIN & TONIC	159:-	139:-
Gin, tonic, garneras med citron		
VODKA REDBULL	159:-	139:-
Vodka, redbull graneras med citron/lime		
WHITE RUSSIAN	149:-	129:-
Vodka, Kahlua, Mjolk		
APEROL SPRITZ	159:-	139:-
Prosecco, Aperol, Sodavatten, graneras med apelsin		

Öl

FATÖL	69:-
ALMAZA 33CL	79:-
ALMAZA MEXICAN 30CL	99:-
ERIKSBERG 50CL	89:-
FALCON 50CL	89:-
BROOKLYN EAST IPA 33CL	79:-
WEIHNSTEPHANER	99:-
MYTHOS 50CL	99:-
TUBORG 50CL	89:-
1664 BLANC 33CL	89:-
DUVEL 33CL	99:-
CALRSBERG HOF 33CL	69:-
CARLSBERG EXPORT 33CL	69:-
MARIESTADS EXPORT 33CL	69:-

Vin

Vitt Vin

	GLAS	FLASKA
HUSETS VITA	105:-	455:-
CHATEAU KSARA	129:-	599:-
BLANC DE BLANCS (Libanon)		
Friskt & torrt vin med tydlig citrus och meralitet		

Rött Vin

HUSETS RÖDA	105:-	455:-
KSARA RESERVE	129:-	455:-
DU COUVENT (Libanon)		
Fylligt, kraftigt & mörkfruktigt vin med inslag av bär, fat & choklad		
CHATEAU ITALIENSK	999:-	
CHATEAU KSARA	999:-	

Rose Vin

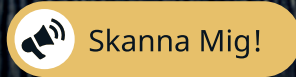
ROSE HUSETS	105:-	455:-
CAVA	105:-	455:-

Raki / Arak

	4 cl	6 cl
KSARAK	145:-	189:-
TOUMA	145:-	189:-
YANI RAKI	145:-	189:-
OUZU	145:-	189:-

Whiskey

CHIVAS REGAL	6 cl
	189:-
12 år	
JOHNNIE WALKER	189:-
Red Label	
JOHNNIE WALKER	189:-
Black Label.	



شكراً لزيارتكم
Thank you for visiting.
Tack för besöket.