

Inspirationen till våra snacks kommer från de varmare områdena runt medelhavet. Storleksmässigt är de som mumsbitar som man gärna vill ha fler av. Ta gärna in många och dela runt bordet.

Snacks

Foccacia med <i>baba ganoush</i>	30-
Marinerade libanesiska oliver	30-
Marconamandlar	45-
<i>Baharatkryddade</i> ris och sesamchips med <i>labneh</i>	40-
Svamp arancini med pimenton	45-
Friterad jordärtsskocka, za'atar karamelliserad yoghurt	45-
Bondbönsfalafel	45-
Patatas bravas med <i>boquerones</i> och aioli	50-
Kycklingleverpaté på rostat bröd och granatäpple	55-
<i>N'duja krokett</i> med inlagd zucchini	55-
Friterad bläckfisk med lime och chilisalt	60-
Comté	60-
Epoisses	65-
Prociutto di Parma 18 mån	65
Rosette de lyon	55-

Kockarnas val på snacks

Köket väljer ut 5 snacks att dela på bordet (min 2 pers) 105 kr/person

SPISA •MATBAR•

Förrätter

Kryddrostade morötter, brynt smör, dragon, parmesan citron och frasiga linser	95-
Stekt <i>pulpo</i> , hummus, <i>chermoula</i> och sotad purjolök	135:-
Pannstekta pilgrimsmusslor med rökta blåmusslor, surdegskrutonger, <i>espellete</i> och uppsmörad musselbuljong	155-
<i>Harissakryddad</i> råbiff på nötinnanlår med majonnäs, inlagd kålrabbi, lök och rostade hasselnötter	135-

Varmrätter

Stekt aubergine med <i>frekkeh</i> , <i>valnötstahini</i> , grönkål, rostad getost och granatäpple	195-
Bakad torsk, grillad broccoli i <i>bagna cauda</i> och persiljesallad	245-
Spettgrillad lammstek med <i>Ras el hanout</i> , <i>tahiniyoghurt</i> , rostade betor, syrad rödlök och <i>dukkha</i>	225-
Spettgrillad kejsarhatt, persilja, vitlök, <i>tahiniyoghurt</i> , rostade betor, picklad rödlök och <i>dukkha</i>	195-
Grillad hängmörad entrecôte med friterad potatis, fetaostcrème, krasse och löksallad	265-

Desserter

Kryddig havrekaka med vispad Brilliat Savarin och syrliga bär	85-
Glass på Manjarichoklad och apelsin med salt pistagemaräng lättvispad grädde	85-
Chokladdoppade valnötter	45-

Kockarnas val

Stekt *pulpo*, hummus, *chermoula* och sotad purjolök

...

Spettgrillad portabello eller lammstek, *Ras el hanout*, *tahiniyoghurt*, rostade betor, picklad rödlök och *dukkha*

...

Glass på Manjarichoklad och apelsin med salt pistagemaräng och lättvispad grädde

375:-

Baba ganoush: *Mellanöstern, Libanon*

Röra på hårt grillade auberginer, sesam, citron

Bagna Cauda: *Italien, Piemonte*

Varm dipp, hot bath, sardeller, vitlök, olivolja

Boquerones: *Spanien*

Vinägerinlagd ansjovis, vitlök, olivolja

Chermoula: *Nordafrika*

Kryddblandning med bla. inlagd citron, koriander, spiskummin

Dukkah: *Egypten*

Torr kryddblandning, solrosfrön, pumpafrön, sesamfrön, koriander, spiskummin

Espelette: *Ursprung Mexiko numera sydvästra Frankrike*

Torkad chilipeppar inte het, aromatisk, fruktig

Frekkeh: *Mellanöstern, Syrien*

Eldat, grönt durumvete

Harissa: *Nordafrika, Tunisien*

Tunisiens ketchup, chili, vitlök, koriander, spiskummin

Labneh: *Libanon*

Avrunnen yoghurt som en krämig, syrlig färskost

Nduja: *Italien, Kalabrien*

Bredbar stark salami (chili) gjord på fläskkött

Pulpo: *Medelhavet*

8-armed bläckfisk

Ras el Hanout: *Marocko*

Affärens finaste blandning, bl.a. kardemumma, kanel, svartpeppar, kryddnejlika, chili, fänkål, gurkmeja

Sumak: *Medelhavet, Turkiet och Libanon*

Små bär syrliga, används torkade

Spisas Baharat: *Nordafrika, Mellanöstern*

Peppar, spiskummin, korianderfrö, kryddnejlika, muskot, kardemumma, torkad svamp och kanel

Tahini: *Mellanöstern*

Sesampasta av rostade och malda sesamfrön

Za'atar: *Tunisien & Marocko*

Kryddpasta på sumak, sesamfrön, örter