

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

| | |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| Focaccia 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 vit sparris med dukkah | 50- |
| Rödbetsfalafel med tahiniyoghurt | 45- |
| Patatas bravas med <i>boquerones</i> och aioli | 50- |
| Anklever på rostad croissant och <i>za'atar</i> | 70- |
| <i>N'duja</i> krokett med inlagd zucchini | 55- |
| Spisas tzatziki med torkade oliver och stenbitsrom | 50- |
| Monte Vecchio | 60- |
| La Tur | 60- |
| Epoisses | 65- |
| Paleta | 65- |
| Rosette de Lyon | 55- |

SPISA •MATBAR•

Förrätter

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Spisas <i>shakshuka</i> med bakat ägg, ramlökskrutong och manchego | 95- |
| <i>Chermolamarinerad pulpo</i> med hummus och bakad purjolök | 135- |
| Pannstekta pilgrimsmusslor med rökta blåmusslor, <i>pangritata</i> , uppsmörad musselbuljong och <i>espellete</i> | 155- |
| <i>Harissakryddad</i> råbiff på nötinnanlår med majonnäs, inlagd kålrabbi, lök och rostade hasselnötter | 135- |

Varmrätter

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Stekt aubergine med <i>frekkeh</i> , rödkål, <i>tahini</i> , rostad getost och granatäpple | 195- |
| Bakad torsk, grillad broccoli i <i>bagna cauda</i> och persiljesallad | 245- |
| <i>Shawarmakryddad</i> fläksida grillad på spett, rotselleri, <i>sumakpicklad</i> lök, fetaostcrème och <i>za'atar</i> | 225- |
| <i>Shawarmakryddad</i> ostronskivling grillad på spett, rotselleri, <i>sumakpicklad</i> lök, fetaostcrème och <i>za'atar</i> | 195- |
| Grillad hängmörad entrecôte, endivesallad med kronärtskocksvinaegrette, friterad potatis och dragonmajonnäs | 295- |

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

Chermolamarinerad pulpo med hummus och bakad purjolök

Shawarmakryddad fläksida eller ostronskivling grillad på spett, rotselleri, *sumakpicklad* lök, fetaostcrème och *za'atar*

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

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-armad bläckfisk

Pangritata; *Italien*

Smulad brödkrutong med örtolja

Shakshuka, *Nordafrika*

Kryddig paprika gryta, serveras med ägg

Shawarma, *Mellanöstern*

Kryddblandning med bla. kryddpeppar, spiskummin, kanel och svartpeppar

Sumak: *Medelhavet, Turkiet och Libanon*

Små syrliga bär, 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