



# 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 GANOJJ

Grillad Aubergineröra, Granatäpple, Persilja & Auberginchips

## LABNE BEL MAKDOUS

Hängd Yoghurt Toppad Med Inlagd Mini Aubergin Fylld 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 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 GANOJJ

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

## LABNE BEL MAKDOUS

Hängd Yoghurt Toppad Med Inlagd Mini Aubergin Fylld 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, Chilimarivad, 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 & Auberginchips

## **MHAMARA BEL JOUZ**

Chili & Valnötsröra

## **LABNE BEL MAKDOUS**

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

## **WARAK INAB**

Vegetariska Vinbladsdolmar

## **OSTRULLAR**

Fårost, Trådost, Mozzarella, Svart Kummin

Toppas Med En Rökig Chili Paprikakräm & Färsk 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 & Auberginchips

## **MHAMARA BEL JOUZ**

Chili & Valnötsröra

## **MAKDOUS**

Picklad Mini Aubergin. Valnötter & Chili

## **WARAK INAB**

Vegetariska Vinbladsdolmar

## **ÇİĞ KÖFTE**

Kryddiga Veganska Råbiffar Gjorda Av Bulgur, Tomat, Färsk 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 Kikärtar, Spiskummin, Chili, Olivolja & Citron

## **FATTOUCH**

Säsongs Blandsallad, Pita Krutonger & Granatäppelsirap & Citron

*Chef Kris Gerqi*

# HI - KIFKON - ÇA VA?

## KALLA MEZA

<b>HUMMUS</b> Klassisk Kikärtspuré	99	<b>TABBOULEH</b> Syrlig Persiljesallad, Tomat, Lök, Bulgur & Citron	119
<b>HUMMUS ENTRECÔTE</b> Klassisk Kikärtspuré Med Smörstekt Entrecôte Brunoise & Rostade Mandlar	129	<b>FATTOUCH</b> Säsongens Blandsallad, Pita Krutonger & Granatäppelsirap	119
<b>SÄSONGENS HUMMUS</b> Kikärtspuré Med Svart Truffel, Smörstekt Portabello Svamp Toppad Med Rostade Mandlar & Krispig Persilja	129	<b>KIMA TABBOULEH</b> Stark Syrlig Persiljesallad Med Tomat, Lök, Bulgur, Citron & Tomatpuré Som Serveras Med Gemsalladsblad	119
<b>BABA GANOIJ</b> Grillad Aubergineröra, Granatäpple & Persilja	99	<b>MAKDOUS</b> Picklad Mini Aubergin. Valnötter & Chili	95
<b>OUMMI GANOIJ</b> Grillad Aubergineröra, Sivri Paprika, Chili, Silverlök, Granatäpple, Persilja, Fetaost & Rostade Auberginchips	109	<b>CECINA CARPACCIO</b> Rökt & Lufttorkad Nötkött Som Serveras Med En Salladsmix, Za'atar Citronette, Rostade Pinjenötter, Krispig Kapris, Rostade Linser, Brynt Smörkräm & Riven Parmesan	189
<b>LABNE BEL MAKDOUS</b> Hängd Yoghurt Toppad Med Inlagd Mini Aubergin Fylld Med Valnötter & Chili	99	<b>KEBBE NAJE</b> Råbiff Gjord På Oxinnanlår, Bulgur, Chili, Sesam. Serveras Med Vitlökskräm, Lök & Mynta	255
<b>MHAMARA BEL JOUZ</b> Chili & Valnötsröra	99	<b>KAFTA NAJE</b> Råbiff Gjord På Oxinnanlår, Bulgur, Chili, Persilja, Chilisesam. Serveras Med Vitlökskräm, Lök & Mynta	255
<b>WARAK INAB</b> Vinbladsdolmar Fyllda Med Ris, Lök, Persilja & Kikärter	99	<b>STEAK TARTAR</b> Råbiff Gjord På Oxinnanlår, Rökt Spetspaprika, Chilimarina, Pistage, Parmesankräm, Som Serveras i En Tapiokaskål	255
<b>ÇIĞ KÖFTE</b> Kryddiga Råbiffar Gjorda Av Bulgur, Tomat, Färnska örter Som Serveras i Endivblad	99		

*Chef Kris Gerzi*

# HI - KIFKON - ÇA VA?

## VARMA MEZA

### CRISPY CHICKEN WINGS

Krispiga Kycklingvingar Med En Harissa Emulsion,  
Svart Sesam & Gräslök

109

### OUMMI STYLE KEBBE

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

109

### FALAFEL TACO

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

109

### SWEET HALLOUMI

Krispig Halloumi, Honung, Valnötter & Svart Kummin

109

### SAMBOSEK

Piroger Fyllda Med Nötfärs & Lök

99

### FATAYER

Piroger Fyllda Med Spenat, Lök, Tomat & Sumak

99

### SPICY RÄKOR

Krispig Jumboräka Slungad I Oummi Chilisås & Chilisesam

149

### OSTRULLAR

Fårost, Trådost, Mozzarella, Svart Kummin  
Toppas Med En Rökig Chili Paprikakräm & Färskä örter

99

### CRISPY ARTICHOKE

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

99

### SPICY BLOMKÅL

Friterad Blomkål Slungad i Oummi Chilisås & Sesam

109

### KRAYDES

Scampi, Koriander, Vitlök, Citron & Chili

129

### BALILA

varma Kikärtor, Spiskummin, Chili, Olivolja & Citron

95

### FATTE

Varma Kikärtor, Vitlöksyoghurt, Brunt Smör,  
Pinjenötter & Pita Krutonger

95

### FOUL

Favaböner, Tomat, Lök, Persilja & Citron

95

### DUBBELFRITERADE POMMES

Grana Padano

95

### BATATA

Friterad Potatis Med En Syrlig Koriander- & Vitlökskräm,  
Chili & Färsk Koriander

95

*Chef Kris Gerqi*

# HI - KIFKON - ÇA VA?

## HUVUDRÄTTER

**SHISH TAWOOK** 319  
Marinerad Kucklingfilé På Spett Som Serveras Med Coleslaw,  
Picklad Vildgurka & Tourn

**KAFTA MISHWE** 319  
Grillade Spett På Högrek Och Nötbringa Som Serveras Hummus,  
Baba Ganouj & Pivaz

**KASTALETTA MISHWE** 389  
Grillade Lammracks, Hummus, Tourn & Pivaz

**MAKALI & FALAFEL** 299  
En Mix Av Friterade Grönsaker, Falafel, Tahinisås & Het Tomatsås

**SAMKE MISHWIE** 319  
Grillad Fisk (Dagens Fångst) Tahini & Het Korianderdipp

**MIX MASHEWE** 419  
Grillad Shish Tawook, Lammracks, Kafta, Hummus, Baba Ganouj & Tourn

## VÄLJ MELLAN

### DUBBELFRITERADE POMMES

Parmesan & Truffel

### BATATA

Friterad Potatis Med En Syrlig Chili, Koriander & Vitlökskräm

## SÅSER

**OUMMI CHILISÅS** 35  
Sötstark Chilisås

**TOUM** 35  
Vitlökskräm

**HET TOMATSALSA** 35  
Tomat, Olivolja & Chili

**TARATOR** 35  
Tahinisås

**SPICY KORIANDER** 35  
Syrlig Chili, Koriander & Vitlökskräm

*Chef Kris Gerzi*