



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 & Auberginechips

LABNE BEL MAKDOUS

Hängd Yoghurt Toppad Med Inlagd Mini Aubergine 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 En 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 Auberginechips

LABNE BEL MAKDOUS

Hängd Yoghurt Toppad Med Inlagd Mini Aubergine 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, Chilimarinerad, 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 & Auberginechips

MHAMARA BEL JOUZ

Chili & Valnötsröra

LABNE BEL MAKDOUS

Hängd Yoghurt Toppad Med Inlagd Mini Aubergine Füllad Med Valnötter & Chili

WARAK INAB

Vinbladsdolmar Füllda Med Ris, Lök, Persilja & Kikärtor

OSTRULLAR

Fårost, Trådost, Mozzarella, Svart Kummin

Toppas Med En Rökig Chili Paprikakräm & Färskä 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 & Auberginechips

MHAMARA BEL JOUZ

Chili & Valnötsröra

MAKDOUS

Picklad Mini Aubergine, Valnötter & Chili

WARAK INAB

Vinbladsdolmar Füllda Med Ris, Lök, Persilja & Kikärtor

ÇİĞ KÖFTE

Kryddiga Veganska Råbiffar Gjorda Av Bulgur, Tomat, Färskä 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 Kikärtor, Spiskummin, Chili, Olivolja & Citron

FATTOUCH

Säsöngens Blandsallad, Pita Krutonger, Granatäpple, Citron & Granatäppelsirap

Chef Kris Gerqi

HI - KIFKON - ÇA VA?

KALLA MEZA

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

Chef Kris Gergi

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 En 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 Med 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 Korianderkräm	
MIX MASHEWE	419
Grillad Shish Tawook, Lammracks, Kafta, Hummus, Baba Ganouj & Tourn	
VÄLJ MELLAN	
DUBBELFRITERADE POMMES	95
Grana Padano	
BATATA	95
Friterad Potatis Med En Syrlig Koriander- & Vitlökskräm, Chili & Färsk Koriander	

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