

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-
<i>Harissa</i> marinerade oliver	30-
Marconamandlar	45-
<i>Baharatkryddade</i> ris och sesamchips med <i>labneh</i>	45-
<i>Panisse</i> med pecorino och espelette	50-
Grön sparris med ramslöksbröd och manchego	70-
Grönärtsfalafel med <i>tahiniyoghurt</i>	45-
<i>Boquerones</i> , frasig potats och aioli	60-
<i>Morcillafritters</i> med pimenton och kvitten	50-
<i>N'duja</i> krokett med inlagd zucchini	55-
Bläckfiskspett med <i>chermoula</i> och kikärter	65-
Salladswrap med sotad pilgrimsmussla och granatäpple	75-
Kebab macka med lamm och marockansk citron	60-
Monte Vecchio, italiensk hårdost på komjolk	60-
La Tur, italiensk krämig ost på ko, får och getmjolk	60-
Napolèon, spansk hårdost på getmjolk	65-
Coppa, spansk lufttorkad fläskkarré	65-
Saucisson, fransk lufttorkad fläskkorv	55-

### **Kockarnas val av 5 snacks**

minimum 2 personer

135:-/person

## Varmrätter

Sotade vax och skärbönor med chili och vitlöksstekta pistagenötter, krossade färsk potatis, smulad fetost och ägg	195-
Torsk med rökt tomat, grön sparris, blåmusslor, hummus och rostat bröd	245-
Spettgrillad lammbringa med <i>Ras el hanout</i> , sotad zucchini, <i>fregolasallad</i> med färsk vitlöks <i>zchug</i> och rostade pumpafrön	225-
Spettgrillad portabello med <i>Ras el hanout</i> , sotad zucchini, <i>fregolasallad</i> med färsk vitlöks <i>zchug</i> och rostade pumpafrön	195-
Grillad hängmörad entrecôte, inlagda kronärtskockor, friterad potatis och dragonmajonnäs	295-

## Desserter

Kryddig havrekaka med vispad Brilliat Savarin och syrliga bär	85-
Yoghurtsorbet med inkokt rabarber, rostad vitchoklad <i>dukkah</i>	85-
Chokladdoppade valnötter	45-

## Meny Spisa

*Baharatkryddade* ris och sesamchips med *labneh*

Bläckfiskspett med chermoula och kikärter

Grön sparris med ramslöksbröd och manchego

*N'duja* krokett med inlagd zucchini

Coppa

\*\*\*

Spettgrillad lammbringa eller portabello med *Ras el hanout*, sotad zucchini, *fregolasallad* med färsk vitlöks *zchug* och rostade pumpafrön

\*\*\*

Yoghurtsorbet med inkokt rabarber, rostad vitchoklad och *dukkah*

375:-

**Baba ganoush:** *Mellanöstern, Libanon*

Röra på hårt grillade auberginer, sesam, citron

**Boquerones:** *Spanien*

Vinägerinlagd ansjovis, vitlök, olivolja

**Chermoula:** *Nordafrika*

Kryddpasta med bla persilja, spiskummin, paprika, persilja

**Dukkah,** *Egypten*

Rostad nötblandning

**Fregola:** *Sardinien*

Kulformad pasta

**Harissa:** *Nordafrika, Tunisien*

Tunisiens ketchup, chili, vitlök, koriander, spiskummin

**Labneh:** *Libanon*

Avrunnen yoghurt som en krämig, syrlig färskost

**Morcilla,** *Spanien*

Blodkorv

**N'duja:** *Italien, Kalabrien*

Bredbar stark salami (chili) gjord på fläskkött

**Panisse:** *Sydfrankrike*

Friterad kikärtskaka

**Ras el Hanout:** *Marocko*

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

**Shawarma:** *Mellanöstern*

Kött som vanligtvis kryddas med kryddpeppar, svartpeppar, nejlika, kardemumma och vitlök

**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

**Zchug:** *Israel*

Kryddpasta med vitlök, persilja, spiskummin, svartpeppar, pumpafrön och kummin