

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-
<i>Harissa</i> marinerade oliver	30-
Marconamandlar	45-
<i>Baharatkryddade</i> ris och sesamchips med <i>labneh</i>	45-
<i>Shish barak</i> på svamp med vitlöksyoghurt och chili	55-
Vit 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 krokett</i> med inlagd zucchini	55-
Bläckfiskspett med salsa verde och friterad kapris	65-
Salladswrap med sotad pilgrimsmussla och granatäpple	75-
Kebab <i>bikini</i> med lamm och marockansk citron	60-
Monte Vecchio, italiensk hårdost på komjolk	60-
La Tur, italiensk krämig ost på ko, får och getmjölk	60-
Napolèon, spansk hårdost på getmjölk	65-
Coppa, spansk lufttorkad fläskkarré	65-
Saucisson, fransk lufttorkad fläskkorv	55-

Kockarnas val av 5 snacks

minimum 2 personer

135:-/person

Varmrätter

Stekt aubergine med <i>frekkeh</i> , rödkål, <i>tahini</i> , rostad getost och granatäpple	195-
Torsk med rökt tomat, blåmusslor, hummus och rostat bröd	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-
Yoghurtsorbet med inkokt rabarber, rostad vitchoklad och <i>dukkah</i>	85-
Chokladdoppade valnötter	45-

Meny Spisa

Baharatkryddade ris och sesamchips med *labneh*

Bläckfiskspett med salsa verde och friterad kapris

Vit sparris med ramslöksbröd och manchego

N'duja krokett med inlagd zucchini

Coppa

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

Yoghurtsorbet med inkokt rabarber, rostad vitchoklad och *dukkah*

375:-

Baba ganoush: *Mellanöstern, Libanon*

Röra på hårt grillade auberginer, sesam, citron

Bagna Cauda: *Italien, Piemonte*

Varm dipp, hot bath, sardeller, vitlök, olivolja

Bikini, *Spanien*

Spansk grillad smörgås

Boquerones: *Spanien*

Vinägerinlagd ansjovis, vitlök, olivolja

Dukkah, *Egypten*

Rostad nötblandning

Frekkeh: *Mellanöstern, Syrien*

Eldat, grönt durumvete

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

Ras el Hanout: *Marocko*

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

Shawarma, *Mellanöstern*

Kryddmix med bla. Spiskummin, kanel, kryddpeppar, svartpeppar mm

Shish Barak, *Libanon*

Libanensiska degknyten, likt dumplings

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