

Varma rätter

1- Kebbeh

(svamp, granatäpple, lök, valnöt, olivolja, kebbehkryddor, bulgur eller spenat och vegansk fetaost)

2- Falafel

(Kikärtor, lök, vitlök, sesamfrön, persilja, mannagryn, falafelkryddor)

3- Mutabakah- auberginegryta

(tomatsås, ugnsbakad aubergine, chili, vitlök, olivolja)

4- Friki

(Rostad grön bulgur, vegetabilisk ghee, veg. buljong, pistagenöt)

5- Sabenegh

(Spenat, lök, citron, olivolja)

6- Kebabspett

(Vegansk och glutenfri formbar färs, kryddor, lök, vitlök)

7- Makloube

(upp- och nervänd risrätt med aubergine)

8- Kryddat ris med nötter

(vegetabilisk buljong, kryddor, cashew- och pistagenötter)

9- Molokhia med jackfruit

(molokhiabladd, buljong, vitlök, kryddor, jackfruit)

10- Bamia

(tomatsås, okra, chili, vitlök, vegetabilisk ghee)

11- Barek

(filodeg, vegansk ost, olivolja)

12- Fatayer

(syriska småpizzor olika fyllningar: muhammara, zataar eller vegansk ost)

Kalla rätter

13-Yabraa

(vindolmar med ris, tomat, persilja, mald koriander, vinblad)

14-Tabbouleh

(persilja, tomat, lök, citron, granatäpple, olivolja)

15- Fattoush

(persilja, gurka, tomat, paprika, rädisor, romansallat, salladslök, färsk mynta, rädisor, citron, granatäpple, granatäpplesirap, olivolja, friterat libabröd)

17-Hummus

(kikärtor, tahini/sesampasta, vitlök, citron, spiskummin, olivolja)

18-Labneh

(Vegansk yoghurt, torkad mynta, olivolja)

19-Baba ganoush

(Grillad aubergine, tahini/sesampasta, vitlök, tomat, granatäpple)

20-Muhammara

(paprika, ströbröd, valnötter, olivolja, granatäpplesirap, lök, chili)

21-Oliver

(marinerade mixade oliver)