

Varma rätter

1-Kebebeh

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

2-Falafel

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

3-Mutabakah- auberginegryta

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

4-Friki

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

5-Sabenegh

(Spenat, lök, citron, olivolja)

6- Kebabspett

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

7- Makloubé

(upp- och nervänd risrätt med aubergine)

8- Kryddat ris med nötter

(umamibuljong, kryddor, cashew- och pistagenötter)

9- Molokhia med jackfruit

(molokhiabladd, buljong, vitlök, kryddor, jackfruit)



Kalla rätter

10-Yabraa

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

11-Tabbouleh

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

12- Fattoush

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

13-Hummus

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

14-Labneh

(Yoghurt,torkad mynta, olivolja)

15-Baba ganoush

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

16-Muhammara

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

17-Oliver

(marinerade mixade oliver)