

C U I S I N E

LE GRAND

THE DINNER CLUB

C U I S I N E

LE GRAND

THE DINNER CLUB

SHARING MENU

**MINST 2 PERSONER.
KOCKEN VÄLJER
FRÅN MENYN**

14 KALLA OCH VARMA SMÅRÄTTER
325:-/person

**14 VEGETARISKA KALLA OCH
VARMA SMÅRÄTTER**
325:-/person

**14 KALLA OCH VARMA SMÅRÄTTER,
DESSERT**
425:-/person - med grill mix.

**14 KALLA OCH VARMA SMÅRÄTTER,
DESSERT**
455:-/person - med grillat kött och
baklawa med vaniljglass

LE GRILL

ENTRECOTE 295:-
Harrisadipp, grillade grönsaker

SHISH DJEJ 259:-
Grillad marinerad kycklinglår filé,
grillad grönsaker, creme toum,
hummus

KAFTA MISHWYE 259:-
Grillad nöttfärsspett, grillade
grönsaker, hummus, baba ganousch

CASTALETTA 289:-
Grillad lammracks, pivvassallad,
cremé toum, hummus

MIX MASHAWI 299:-
Entrecote, Kycklinglår filé,
Lammracks, nöttfärsspett

SAMAKE MISHAWI 295:-
Stekt sea bass, grillade grönsaker,
tarator

**VÄLJ MELLAN:
BATATA HARRA, FRENCH FRIES,
BULGUR, MJADARA**

DESSERT

BAKLAWA GLASS 100:-
filodeg fylld med pistage & vaniljglass,

TAHINI BROWNIE 100:-
Vegansk brownie, tahiniglasyr, spunnet
socker

CHOKLADFONDANT 100:-
vaniljglass, bär

COLD

MEZE

WARM

TRADITIONAL HUMMUS 79:-

Rostade kikärter, kummin & aleppochili.

HUMMUS SHMANDAR 89:-

Rödbetshummus, kummin & aleppochili

BABAGANOUSCH 79:-

Grillad aubergine med tahini, olivolja, tomat, persilja & granatäpple.

LABNEH 79:-

Hängd yoghurt olivolja, oliver, mynta & röd chili

MHAMARA 79:-

Paprikaröra, valnötter, granatäppelsirap, sesam & olivolja.

TARATOR DJEJ 79:-

krämig kycklingröra med sesampasta.

SHANKLISH 89:-

Ostbollar gjorda på mögelost, hängd lagrad yoghurt, zaatar, lök, tomat, persilja & olivolja.

WARAK INAB 79:-

Vegetariska vinbladsdolmar.

ARDICHOKI 99:-

Kokt hel kronärtskocka, citron och vitlök
säsong Mars-November

BASTERMA CARPACCIO 129:-

Lufttorkat marinerad oxkött, pinjenötter, harissadipp & parmesanost.

STEAK TARTAR/KIBBE NEJE 135:-

Råbiff på oxkött, fin bulgur, lök, mynta, paprika, vitlökscreme

TABBOULEH 95:-

Finhackad persiljasallad, bulgur, tomat, citron, sumaac & rödlök.

FATTOUSH 85:-

libanesisk bondsallad, granatäpplesirap & friterad pita krutonger

SALADE DE SHAMANDAR 89:-

Rödbetssallad, vitlök, persilja, rödlök, cocktailtomat, v

SIDE

CREMÉTOUM 49:-

Vitlökskräm

BURGUL 69:-

Krossade tomater, persilja & gräslök.

FRENCH FRIES 69:-

Dubbel friterad fries.

MJADARA 69:-

En blandning av basmatiris, gröna linser, friterad schalottenlök

CHÈVRE CHAUD 84:-

Gratinerad getost med betor, sallad, valnötter, honungsvinaigrette, fikonmarelad.

HUMMUS BEL LAHME 129:-

Hummus, strimlad entrecôte, persilja, kummin, rostad pinjenötter,

BATENJAN MISHWI 125:-

Grillad hel aburgine, paprika, tomat, lök, tahini, granatäpple

ARNABIT 75:-

Vitlök- och citronmarinerade blomkålsbuketter med persilja, rostad sesam

KRADES BEL TOUM 139:-

Chilli- & vitlöksfrästa scampi.

JOWANEH MOKLIEH 84:-

Marinerade stekta kycklingvingar med vitlökskräm

SOJOUK ROLLS 89:-

Friterad sojukrulle, halloumi, paprika dipp

FALAFEL 74:-

Picklad vild gurka, tahini dipp.

TON MODKHAN 175:-

Halstrad tonfisk serveras med pivassallad & harrisamayo.

MOULES 99:-

Persilja, vittvin, grädde, vitlök, schalottenlök

MERGUEZ 125:-

Lammkorv, tomat concase

HALLOUMISTICKS 79:-

Pankopanerad halloumiost, harissadipp.

BATATA HARA 69:-

Marinerad rostad potatis, chili, koriander, crème toum.

KIBBE TRABLOSIE 89:-

Nötfärsfyllda vetebollar med lök, hängd yoghurt.

SAMBOSAK 85:-

Köttfärspiroger.

FATAJER 85:-

Spenatpiroger.

RAKAKAT 89:-

Ostrullar med tre sorters ostar.

CASTALETTA 169:-

Grillade lammracks serveras med vitlökscreme & pivassallad.

BUBBLES & COCKTAILS

BRERRY DREAM

HELSTRÖM GIN
DE KUYPER
BLÅBÄR
CITRON
SUMAC SYRUP

POMEGRANATE LOVE

ROM
CITRON
SYRUP
GRANATÄPPLE
MYNTA

SWEET ELDER FLOWER

VODKA
FLÄDER LIKÖR
LIME
SUMAC SYRUP

GRAPE PASSION

TEQULIA BLANC
PASSION FRUKT
LIME
ROSVATTEN

ALL OUR SIGNATURE DRINKS 155:-



NV CASTELNAU BRUT

Reims, Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier Frankrike

160/950:-

NV KOENIG CRÉMANT D'ALSACE

Alsace, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot noir Frankrike

100/485:-

2006 CHAMPAGNE DE CASTELNAU MILLÉSIME BRUT

Reims, Pinot noir, Chardonnay Frankrike

1285:-

2006 CHAMPAGNE DE CASTELNAU BLANC DE BLANC

Reims, chardonnay Frankrike

1395:-

NV CHAMPAGNE DE CASTELNAU ROSÉ

Reims, Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir Frankrike

1200:-

NV CHAMPAGEN DE CASTELNAU MAGNUM

Reims, Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier Frankrike

1500:-

CHAMPAGNE DE CASTELNAU 2004 MAGNUM

Reims, Pinot noir, Chardonnay Frankrike

2100:-

DOM PERIGNON BRUT 2010

Reims, Pinot noir, Chardonnay Frankrike

2650:-

VIN ROUGE

2020 Max Organic Rouge Rhône EKO Côtes du Rhône, Syrah ,Grenache Frankrike	105/495:-
NV Badet Clement Rouge Vin de France, Grenach, Syrah, Carignan Frankrike	100/470:-
2019 Abbotts&Delaunay Languedoc-Roussillon, Cabernet Sauvignon Frankrike	110/520:-
2019 La Bastide Blanche Bandol, Mourvedre, Grenache, Cinsault, Carignan	145/600:-
2017 Eduard Delaunay Cote de Nuits-Villages Les Combes Frankrike	750:-
2017 AOP Cote de Nuits-Villages, Pinot noir Eduard Delaunay Nuits Saint-Georges 1er Cru Les Crote Frankrike	1900:-
2019 Eduard Delaunay Septembre Bourgogne, Pinot noir Frankrike	590:-
2018 Chateau La Caderie EKO Bordeaux, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Frankrike	600:-
2019 Le Hurlevent Chateauneuf du pape Rhone, Grenache, Syrah, Cinsault Frankrike	850:-
2019 Domaine du Pesquier Gigondas Frankrike Rhone, Grenache, Syrah, Mourvedre	650:-
2015 Les Tourelles de Longueville Bordeaux, Merlot Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Frankrike	1300:-
2013 Chateau Pichon Barone Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot Frankrike	2500:-
2016 Petit Figeac Saint-Emilion Grand Cru Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Frankrike	1350:-
2016 Eduard Delaunay Charmes-Chambertin Grand Cru Frankrike	3500:-

VIN ROUGE

Clos St. Thomas Les Gourmets Rouge Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache Cinsault. Libanon	105/495:-
Chateau Ksara Reserve du Couvent Syrah, Cabernet Sauvignon Cabernet Franc. Libanon	145/655:-
Clos St. Thomas - Tradition Genache, Cinsault och Syrah. Libanon	115KR/525:-
Clos St. Thomas - Pinot Noir Pinot Noir Libanon	565:-
Chateau St. Thomas Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah Libanon	595:-
Clos St. Thomas - Les Emirs Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache Libanon	525:-
Syrah du Liban Bekaa Valley 2015, Syrah	1195:-
Marquis des Beys Red Bekaa Valley, 2014, Syrah, Cabernet Sauvignon	850:-
Wardy Chateau Les Cedres Bekaa Valley, 2015, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Temprnaillo	1250:-

VIN ROSÉ

NV Badet Clement Rosé Vin de Franca, Grenache, Syrah, Carignan Frankrike	100/470:-
2018 Chateau Pech-Latt Corbieres Rosé Corbieres, Grenache, Cinsault Frankrike	115/525:-
2020 Pure Mirabeau Rosé Côtes de Provence, Cinsault, Grenache, Syrah Frankrike	550:-
Clos St. Thomas Les Gourmets Rosé Syrah, Cinsault och Petit Verdot.	105KR/495:-

VIN DOUX

Chateau de Rousse Jurancon

Petit Manseng

70:-

Domaine Poudoux

Maury Grenache

70:-

Castelnau de Suduiraut Sauternes, Sémillon,

Sauvignon blanc

100:-

VIN BLANC

2020 Koenig Riesling,

Alsace, Riesling
Frankrike

105/495:-

2019 Abbotts & Delaunay, Languedoc-Roussillon,

Sauvignon blanc
Frankrike

110/520:-

NV Badet Clément Blanc, Vin de France,

Grenache Blanc, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc,
Frankrike

100/470:-

2020 Domaine Sancerre Loire, Sauvignon Blanc

Frankrike

150/690:-

2019 Edouard Delaunay Septembre

Bourgogne, Chardonnay
Frankrike

650:-

2018 Domaine Hamelin Petit Chablis

Chablis, Chardonnay
Frankrike

600:-

Clos St. Thomas Les Gourmets

Sauvignon Blanc, Chardonnay och Viognier.
Libanon

105/495:-

Chateau Ksara Blanc de Blancs

Sauvignon Blanc, Chardonnay och St.
Libanon

145:-/650:-

Thomas Obeidy Blanc

Libanon

125:-/ 565:-

APERITIF

Pernod	28:-
Ricard	28:-
Dubonnet	27:-
Sandemans Invalid Porto	27:-
Kir crème de cassis, vitt vin.	95:-
Kir Royal crème de cassis, mousserande.	125:-
Aperol Spritz	140:-

L'ALCOOL CL

Rom Zacapa 23y	47:-
Diplomatic	42:-
Plantation Barbados	33:-
Bossard VS Cognac	23:-
Martell XO	122:-
Braastad V.S.O.P	27:-
Grönstedt VS	26:-
Hellström Dry	30:-
Stockholms Bränneri	23:-
Hendricks	36:-
Mirabeau dry rosé	33:-
Amaro averna	23:-
Baileys coffe flavour	23:-
Baileys	22:-
Gammel dansk	24:-
Fernet branca	36:-
Laphroaig 10y	32:-
Highland park 12 y	32:-
Glenfiddich 12y	32:-
Macallan 12y	43:-
Ardbeg ten	32:-
Bowmore 12y	47:-
Reki Blended	28:-
Johnnie walker black label	21:-
Johnnie walker red label	21:-

ARAK

KSARA	96/130/1200:-
TOUMA	96/130/1200:-

VI HAR STORT URVAL AV SPRIT,
FRÅGA PERSONALEN!

LES COCTAILS

Negroni	145:-
Campari, martini rosso, gin	
Old fashioned	145:-
Whisky, angostura bitter	
French 75	145:-
Bubbel, gin, cironjuice	
Kir royal	145:-
Bubbel, cremé cassis	
Espresso martini	145:-
Vodka, khalua	
Hugo	150:-
Fläder, bubbel, mynta	
Whisky sour	150:-
Bourbon, citronjuice, äggvita	
Hendricks & tonic	
Gurka, svartpeppar	

LES BIÈRES

Kronenburg 1664 0,4	75:-
Kronenburg blanc 1664 0,4	75:-
Grimbergen 0,4	80:-
IPA 100W	65:-
Carlsberg Hof	
	65:-
Kronenburg 1664 Blanc	65:-
Staropromen	95:-
Brooklyn IPA	80:-
Eriksberg	69:-
Beirut Beer	69:-
Almaza	

LES BOISSONS

PEPSI, PEPSI MAX	45:-
7 UP	45:-
RAMLÖSA	35:-
JUICE	35:-
GINGER BEER	65:-
ALKOHOLFRI ÖL	55:-

C U I S I N E

LE GRAND

THE DINNER CLUB