

| Meny | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Deli Oriental (1 pers) 89:- Välj 4 valfria meza. Serveras med 2 grillspett, pommes, burgul eller ris. Deli Royal (1 pers) 109:- Välj 6 valfria meza. Serveras med 2 grillspett, pommes, burgul eller ris. Deli De Luxe (1 pers) 129:- Välj 8 valfria meza. Serveras med 2 grillspett, pommes, burgul eller ris. Deli Grand Oriental (familjebricka) 399:- Välj 8 stora valfria meza. Serveras med 12 grillspett, pommes, burgul och ris (6 pers). (Endast avhämtning) Deli Oriental Vegetarian 69:- Välj 4 valfria meza. Serveras med pommes, burgul eller ris. Deli Royal Vegetarian 89:- Välj 6 valfria meza. Serveras med pommes, burgul eller ris. Deli De Luxe Vegetarian 109:- Välj 8 valfria meza. Serveras med pommes, burgul eller ris. Deli Barn (upp till 12 år inkl. dryck) 55:- Välj 2 valfria meza. Serveras med ett valfritt grillspett med pommes, burgul eller ris. | |

Lunch

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Deli Oriental inkl. dryck och kaffe. 79:- Serveras mån-fre mellan 11-15. | |
|--|--|

Sandwich

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Falafel 60:- Friterad kikärtsröra med inlagda grönsaker, sallad, tomat och persilja i tunnbröd. Shish Taouk 65:- Marinerad kycklingfilé med vitlökscrème, inlagda grönsaker, pommes och coleslaw i tunnbröd. Lahme Mishvie 65:- Marinerad fläskfilé med hoummos, pommes, rödlök, persilja, tomat och inlagda grönsaker i tunnbröd. | |
|--|--|

Kalla meza

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Hoummos vegetarisk Röra på kikärter och sesampasta kryddad med kummin. <i>Creamy mix of chich-pies spiced with caraway.</i> 2. Baba Gannough vegetarisk Röra på aubergine, sesampasta, vitlök och citron. <i>Creamy mix of aubergine with garlic and lemon.</i> 3. Labneh Beltoum laktovegetarisk Libanesisk yoghurt med vitlök, mynta och kryddor. <i>Lebanese youghurt with garlic, mint and herbes.</i> 4. Laban & Khia laktovegetarisk Libanesisk kryddad yoghurt med hackad gurka, vitlök och mynta. <i>Lebanese spiced youghurt with cucumber, garlic and mint.</i> 5. Mhamara vegetarisk Valnötsröra (lite stark) med paprikarelish, ströbröd och olivolja. <i>Mix of walnuts (little strong) with peppers marinated, breadcrumbs and olive oil.</i> 6. Shanklish vegetarisk Ost av komjolk, torkad och kryddad med hackade grönsaker. <i>Cheese of cows milk, dried and spiced with hacked vegetables.</i> 7. Lobje Bel Zeit vegetarisk Haricots verts i tomatås. <i>String beans in sauce of tomato.</i> 8. Bamie Bel Zeit vegetarisk Små hela ockra i tomatås. <i>Small ockras in sauce of tomato.</i> 9. Fattoush vegetarisk Kryddig grönsakssallad med rostad libanesiskt bröd. <i>Vegetables salad with toasted Lebanese bread.</i> 10. Tabbouleh vegetarisk Finhackad bladpersilja med tomat, lök, burgul och citron. <i>Salad of fine chopped parsley with tomato, onion and borghol.</i> 11. Salatit Batata vegetarisk Libanesisk potatissallad med, citron, olivolja och persilja. <i>Lebanese potatoe salad with, lemon, olive oil and parsley.</i> | |
|---|--|

Kalla meza

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 12. Salatit Dje Libanesisk kycklingsallad med isbergsallad, goudaost, skinka, majonnäs, gurka och persilja. <i>Lebanese chicken salad with iceberg, gouda cheese, ham, majonese, cucumber and parsley.</i> 13. Salatit Zeiton vegetarisk Libanesisk olivsallad med morötter, paprika, lök, vitlök och olivolja. <i>Lebanese olive salad with carrot, pepper, onion, garlic and olive oil.</i> 14. Warak Inab vegetarisk Ris- och grönsaksfyllda vinblad med mynta, citron och olivolja. <i>Vine leaves stuffed with rice, vegetables, mint, lemon and olive.</i> 15. Batinjen Msakaa vegetarisk Röra på aubergine i tomatås med lök, vitlök, paprika och kikärter. <i>Creamy mix of aubergine with onion, garlic, pepper and chick-pies.</i> 16. Samake Beirutie Grillad lax på grönsaksbädd i tomatås. <i>Grilled salmon with vegetables and tomatosause.</i> 17. Raheb laktovegetarisk Stekta auberginer med libanesisk yoghurt, vitlök och mynta. <i>Roasted aubergine with lebanese youghurt, garlic and mint.</i> 18. Salatit Jebne vegetarisk Kryddig grönsakssallad med fetaostsallad. <i>Vegetables salad with feta cheese salad.</i> 19. Salatit Hoummos vegetarisk Röra på kikärter och sesampasta med hackade grönsaker. <i>Creamy mix och chich-pies with hacked vegetables.</i> 20. Taratour Dje Kycklingröra med saltgurka och sesampasta. <i>Chicken mixture with salt pickled cucumber and sesame pasta.</i> | |
|---|--|

Varma meza

- **21. Daoud Bacha**
Stekta libanesiska köttbullar med paprikarelish, morötter och olivolja.
Roasted Lebanese meat balls with peppers marinated.
- **22. Falafel** | vegetarisk
Friterad kikärtsröra kryddad med kummin.
Fried cakes of chick-pies spiced with caraway.
- **23. Jowaneh Moklieh**
Marinerade stekta kycklingvingar.
Marinated and fried chicken wings.
- **24. Rkakat Jebne** | laktovegetarisk
Friterade knyten fyllda med fetaost.
Fried rolls filled with feta cheese.
- **25. Fatayer** | vegetarisk
Piroger fyllda med bladspenat, lök och citron.
Pasty filled with spinach, onion and lemon.
- **26. Sambosek**
Piroger fyllda med nötfärs och lök.
Pasty filled with minced beef and onion.
- **27. Sojok**
Stekt libanesisk lammkorv med grönsaker i olivolja.
Fried Lebanese sausage with vegetables and olive oil.
- **28. Kebbe Halabiye**
Friterad nötfärsfylld burgul.
Fried borghol stuffed with minced beef.

Övrigt

| | |
|-----------------|-------|
| * 1 valfri meza | 35 kr |
| * 1 grillspett | 19 kr |
| * Läsk / Lättöl | 15 kr |
| * Studentlunch | 75 kr |

* Grillspetten består av kyckling- och fläskfilé.

* Samtliga rätter serveras med libanesiskt bröd.



Telefon

036-12 77 99

Öppettider

månd-tors, 11-21

fred-lörd, 12-21

söndag, 12-20

Adress

Barnarpsg. 29
553 16 JÖNKÖPING

Hemsida

www.libandeli.se

Take away

Fullständiga rättigheter