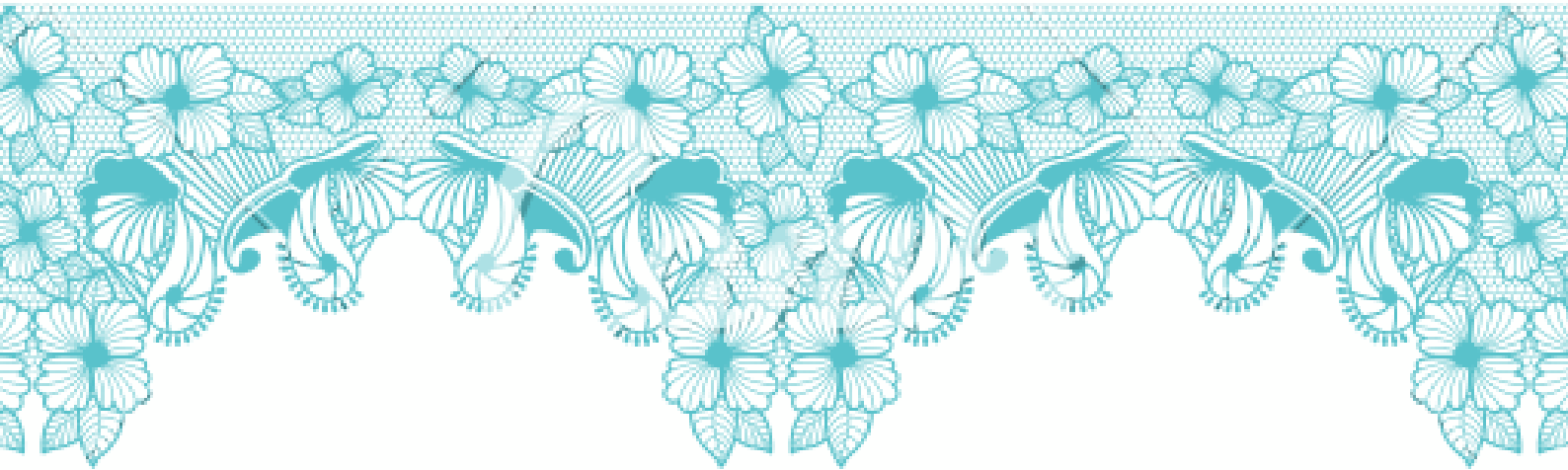


manashé
THE HUMMUS CLUB





Manoshé är en restaurang med starka influenser från mellanöstern. Här sammanflätas det traditionella köket med en modern touch för att skapa ett unikt matkoncept som tidigare inte funnits.

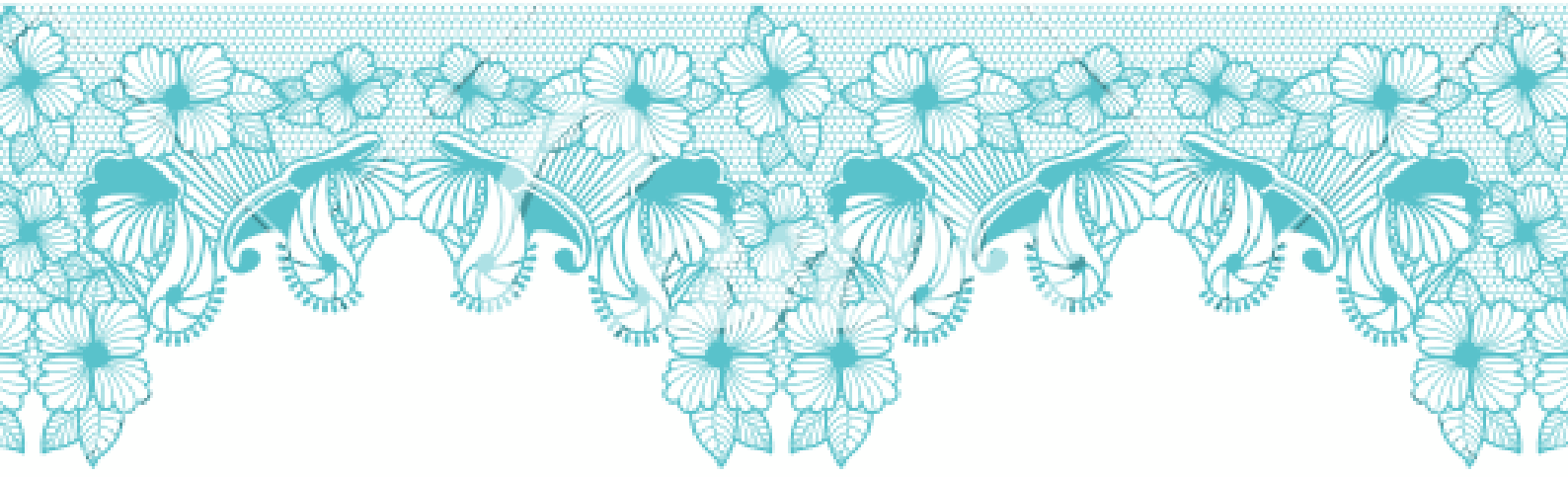
Med en gedigen och mångårig erfarenhet av både matlagning och resor i olika delar av mellanöstern, har vi tagit med oss hem och bevarat det allra bästa för att ge dig en unik matupplevelse.

På Manoshé använder vi oss av ett fåtal högkvalitativa basingredienser som vi skapar olika färg- och smaksprakande kombinationer av, allt i samverkan för att skapa något unikt som utmärker oss.

Här kan du njuta av smaker från det arabiska köket på ett helt nytt sätt som får smaklökarna att dansa. Upplev Hummus, Shakshuka, och ett flertal mezerätter på vårt sätt.

Välkomna att ta del av vårt kök där vi erbjuder mat lagad på ett genuint och traditionellt vis med vår alldeles egna nordiska twist.





CHAMPAGNE & SPARKLING

CASTELNAU BRUT 160/950:-

FRANKRIKE Reims, Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

LOUIS DE VERNIER 95/465:-

Organic cava EKO / SPANIEN
Penedes, Macabeo, Xarel-lo, Parellada

KOENIG CRÉMANT D'ALSACE 100/485:-

Alsace, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot noir

CHAMPAGNE DE CASTELNAU ROSÉ 105/510:-

Reims, Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir



AVSMAKNING MENY

FÖR MINST 2 PERS

349:- P/P

1 VALFRI HUMMUS

+

**12
VARMA /KALLA
MEZE
GRILLMIX**

**KOCKEN VÄLJER
FRÅN MENYN**

HUMMUS

THE ORIGINAL HUMMUS

99:-

Rostade kikärter,
granatäpple, kumin &
aleppochili.

LAMMENTRECÔTE 179-

Strimlad lammentrecôte,
picklad lök, persilja, cumin,
rostad pinjenötter,
bondsallad, pickles &
aleppochili.

CHAMPINJONER 165:-

Vitlöksfrästa champinjoner,
örtolja, granatäpple, pickles
& rödkålssallad.

KYCKLING 169:-

Kryddig kyckling shawarma,
sumac, picklad rödlök
rostad mandel & persilja.

BLOMKÅL 165:-

Vitlöksfrästa
blomkålsbuketter, citron,
persilja tomat- &
gurksallad.

RÖDBETOR 165:-

Ugnsrostade rödbetor med
honung, rosmarin &
valnötter, bondsallad.



KALLA

MEZE

VARMA

MHAMARA 79:-

Paprikaröra, valnötter, granatäpplesirap, sesam & olivolja.

BABAGANOUSCH 79:-

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

LABNEH 79:-

Hängd yoghurt olivolja, oliver, mynta & röd chili

TARATOR DJEJ 79:-

krämig kycklingröra med sesampasta.

TABBOULEH 95:-

Finhackad persiljasallad, bulgur, tomat, citron & rödlök.

FATTOUSH 85:-

Grönsallad, granatäpplesirap & friterad pita bröd

HALLOUMISTICKS 79:-

Pankopanerad halloumiost & harissadipp.

SHANKLISH 89:-

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

WARAK INAB 79:-

Vegetariska vinbladsdolmar.

MAGDUS 75:-

Inlagd aubergine, valnötter, chili, granatäpple, fikon & olivolja

ARDICHOKI 99:-

Kokt hel kronärtskocka, citron och vitlök

säsong Mars-November

BASTERMA CARPACCIO 129:-

Lufttorkat marinerad oxkött, pinjenötter, harissadipp & parmesanost.

KEBBE NAJE 135:-

Råbiff på oxkött, coucous, lök, mynta, paprika

RAKAKAT 89:-

Ostrullar med tre sorters ostar.

ARNABIT 75:-

Vitlök- och citronmarinerade blomkålsbuketter med persilja.

SHAKSHUKA 84:-

Ägg, tomat, paprika, lök, fetaost, olivolja & vitlök.

FALAFEL 74:-

Pickles, sesamdipp.

BATATA HARA 69:-

Marinerad rostad potatis, chili, koriander & crème toum.

BURGUL 69:-

Krossade tomater, persilja & gräslök.

KIBBE TRABLOSIE 89:-

Friterade Nötfärsfyllda vetebollar med lök.

SAMBOSAK 85:-

Köttfärspiroger.

FATAJER 85:-

Spenatpiroger.

JOWANEH MOKLIEH 84:-

Marinerade stekta kycklingvingar med vitlökskräm

KRADES BEL TOUM 139:-

Chilli- & vitlöksfrästa scampi.

CASTALETTA 169:-

Grillade lammracks serveras med vitlökscreme & pivassallad.

ENTRECÔTE 175:-

Hängmörad grillad entrecôte, vitlökscreme timjan & grillad tomat.

TONFISK 175:-

Halstrad tonfisk serveras med pivassallad & harrisamayo.



HUVUDRÄTTER

ENTRECÔTE 265:-

Hängmörad grillad entrecôte, timjan & grillad tomat, vispad vitlökskräm.

Välj mellan:

Bulgur/Batata hara

TONFISK 245:-

Halstrad tonfisk serveras med pivassallad, harrisamayo.

Välj mellan:

Bulgur/ Batata hara

CASTALETTA 259:-

Grillade lammracks serveras med vitlökscreme, pivassallad

Välj mellan
Bulgur/Batata hara

CEASAR TAHINI 169:-

Kycklinglårfile, pitakrutonger, körsbärs kapis, plommontomat, lök, granatäpple & hyvlad parmesan

HALLOUMISALLAD 175:-

Pannerad Halloumi, granatäpple sirap, pinjenötter, bondsallad, persilja, fikon, rädisor & oliver

DESSERT

BAKLAWA GLASS 100:-

filodeg fylld med pistage & vaniljglass,

TAHINI BROWNIE 100:-

Brownie, tahiniglasyr, spunnet socker

KATAJEF O BOUZA 100:-

Friterade valnötsfyllda knyten i sockerlag och vaniljglass

WINE BEER COCKTAILS AND MORE. YALLA, DRINK!

RED

Badet ClementRouge 100/475:-
Vin de France, Grenach,
Syrah, Carignan/ FRANKRIKE

Abbotts&Delaunay 115/510:-
FRANKRIKE
Languedoc-Roussillon,
Cabernet Sauvignon

Louis Max EKO 140/680:-
Bourgogne, Pinot noir / FRANKRIKE

Max Rhône EKO 520:-
FRANKRIKE
Côtes du Rhône, Syrah -Grenache

IMolino Chinati Classico 720:-
Chianti Classico, Sangiovese/ITALIEN

Bagordi Graciano 600:-
SPANIEN crianza 600Rioja, Graciano

Hess Zinfandel 720:-
USA 720Napa Valley, Zinfandel

LIBANON

Clos St. Thomas Les Gourmets Rouge 105/495:-
Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache och Cinsault.

Chateau Ksara Reserve du Couvent 145kr/655:-
Syrah, Cabernet Sauvignon och Cabernet Franc.

Clos St. Thomas - Tradition 115kr/525:-
Genache, Cinsault och Syrah.

Clos St. Thomas - Pinot Noir 565:-
Pinot Noir

Chateau St. Thomas 595:-
Merlot, Cabernet Sauvignon och Syrah

Clos St. Thomas - Les Emirs 525:-
Cabernet Sauvignon, Syrah och Grenache.

Chateau Musar 1099:-
Cinsault, Cabernet Sauvignon och Garignan.

WHITE

Badet Clément Blanc 100/475:-
Vin de France, Grenache /FRANKRIKE
Blanc, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc

Abbotts&Delaunay 105/495:-
Languedoc-Roussillon,/FRANKRIKE
Sauvignon blanc

Macon Village EKO 130/590:-
Bourgogne, Chardonnay/ FRANKRIKE

Koenig Riesling EKO 120/550:-
Alsace, Riesling /FRANKRIKE

Domaine 665:-
Michel Thomas & Fils Sancerre/
FRANKRIKE

Spier 695:-
21 gables, Stellenbosch, Chenin
Blanc/SYDAFRIKA

Lake 550:-
Chalice the Falcon, Marlborough,
Riesling/ NYA ZEELAND

Rosé Badet 100/475:-
Clement Rosé Frankrike
de Franca, Grenache,
Syrah, Carignan

LIBANON

Clos St. Thomas Les Gourmets 105kr/495:-
Sauvignon Blanc, Chardonnay och Viognier.

Chateau Ksara Blanc de Blancs 145:-/650:-
Sauvignon Blanc, Chardonnay och St.

Thomas Obeidy Blanc 125:-/ 565:-

Clos St. Thomas Les Gourmets Rosé 105kr/495:-
Syrah, Cinsault och Petit Verdot.

BEER

Carlsberg hoff 70:- Kronenburg 1664 75:-

IPA 1000w 80:- Carlsberg Hof 65:-

Kronenburg 1664 Blanc 65:-
Staropromen 65:-
Brooklyn IPA 95:-
Almaza 33cl 65:-
Almaza 50cl 79:-

150:-



CHAI DAIQUIRI
Bacardi Carta Blanca, Chai,
Socker, Lime

SUMAC MARGARITA
Tequila, Cointreau, Lime,
Sumac

COSMOPOLITAN
Absolut, Cointreau, Lime,
Tranbär

MANOSHE FIZZ
Gin, Lemon, Cinnamon, Soda

160:-



WHISKEY SOUR
Bulleit Bourbon, citronjuice,
sockerlag.

GIN&TONIC
Stockholms bränneri, tonic,
rosmarin

MOJITO
Captain Morgan White
, färsk mynta, sockerlag, färsk lime.

MOSCOW MULE
Smirnoff Vodka, Ginger Ale, färsk
lime.

OLD FASHIONED
Bulleit Bourbon Whiskey,
Angostura Bitter, socker, sodavatten

ALCOHOL SOFT D.

ARAK - 24:-/CL Pepsi / Max 35:-

Touma 599kr/flaska
Brun lib 899kr/flaska
Ksarak 1399kr/flaska
70cl

Sprite 35:-

Ramlösa 35:-

Ballantines 27:-/cl

Juice 35:-

Jameson 27:-/cl

Ginger ale 45:-

Chivas Regal 34:-/cl

Alkoholfri öl 50:-

Four Roses 27:-/cl

Absolut vodka 24:-/cl