



## CHEF'S MENU

### 1. servering

**Chefs shawarma**  
croquette – lam

**Tartar kafta**  
m. mini fladbrød – baby koriander

**Mamas Mafroukeh**  
m. blancheret kål – olivenolie (v)

**Halloumi Fries**  
m. yoghurt – sumak

### 2. servering

**Stegt rødfisk**  
m. aromatisk bønnepure – safran ris – bisque på ristet reje (v)

**Tabouleh**  
persille – løg – bulgur – mynte – syrlig salat (v)

### 3. servering

**Is sandwich**  
på bivoks og biodynamisk fløde – pistacie – rosenvand

450

## SNACKS

**Kabis**  
fermenterede grøntsager  
45

**Makhlouta**  
nøddemix  
45

**Grillet blåmusling**  
m. krydret smør – pomegranat glaze – toum (v)  
45

**Chefs shawarma**  
croquette – lam  
3 stk. 55  
5 stk. 85  
10 stk. 150

**Halloumi Fries**  
m. yoghurt – sumak  
95

### **Fladbrød**

m. 3 forskellige dip

**55**

tilvalg af caviar – 10g Gold Selection Gastro Unika

**190**

### **F O R R E T**

#### **Tartar kafta**

m. mini fladbrød – baby koriander

**120**

tilvalg af caviar – 10g Gold Selection Gastro Unika

**190**

#### **Mamas Mafroukeh**

m. blancheret kål – olivenolie (v)

**105**

#### **Tabouhleh**

persille – løg – bulgur – mynte – syrlig salat (v)

**55**

### **H O V E D R E T T E R**

#### **Stegt rødfisk**

m. aromatisk bønnepure – safran ris – bisque på ristet reje (v)

**155**

tilvalg af caviar – 10g Gold Selection Gastro Unika

**190**

#### **Tangy Short rib**

m. grillet zucchini – æble – citron vinaigrette

**165**

### **D E S S E R T**

#### **Is sandwich**

på bivoks og biodynamisk fløde – pistacie – rosenvand

**70**

tilvalg af caviar – 10g Gold Selection Gastro Unika

**190**

### **T I L D E S M Å**

#### **Sawiana hotdog**

m. kabis – fries

**65**

