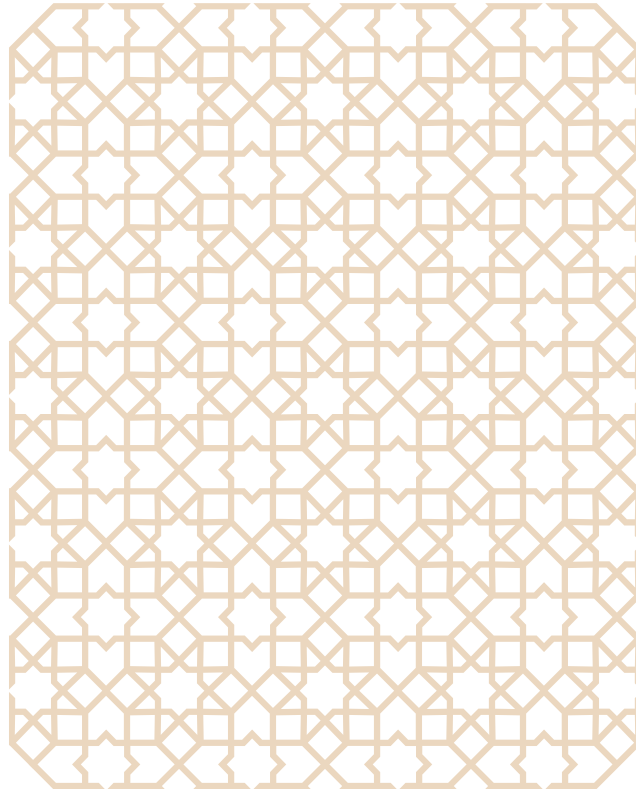


SAWIANA



Velkommen til restaurant Sawiana

Københavns nye gastronomiske perle er en hyldest til libanesisk madkultur og traditioner skabt af Executive Chef Mikkel Lytje. Sawiana betyder 'sammen', netop som man er på bedste livlige libanesiske vis. Kom og vær sammen om dejlig mad, nye smagsoplevelser, Libanesiske vine og lækre cocktails med og uden alkohol.

Velkommen til Sydhavnens nye kanalby på Engholmene.





MAZZA

Fateh hummus brunet smør	70
Hummus olivenolie og paprika	50
Muharamma med valnødder	55
Labneh yoghurt med tahin	50
Fladbrød	45
Tabouleh Persille, forårsløg, mynte, tomater, bulgur, citron	100
Citrus salat Appelsin, grape, granatæble, lime, mynte og nødder	65
Indbagt Feta med chiliolie og honning	130
Friteret Blomkål granatæble sirup og sumak	70
Halloumi fries granatæblesirup og sumak	75





HOVEDRETTER

Grillspyd	
Lam	100
shawarma krydderi og yoghurt	
Kylling	75
shawarma krydderi og yoghurt	
Ris pilaf	50
Bagte grøntsager	95
aubergine, zuchinni, tomat, løg og syltede peberfrugter	
Saj Oksekød	155
grøn peberfrugt, løg, hvidløg, paprika, tomatpure og fløde	
Batata Harra	60
kogte og friteret kartofler med chili og cayennepeber	
Linsesuppe	75

DESSERT

Vaffel brud	85
med bivoksis og pistacie	

BØRNEMENU

Hot Wing	150
med pommes frites	





CHEFS MENU 2 PERSONER

Hummus
olivenolie og paprika

Muharamma
med valnødder

Labneh
yoghurt med tahin

Fladbrød

Citrus salat
Appelsin, grape,
granatæble, lime,
mynte og nødder

Friteret Blomkål
granatæble sirup og
sumak

Halloumi fries
granatæblesirup og
sumak

Kylling
shawarma krydderi
og yoghurt

Ris pilaf

Bagte grøntsager
aubergine, zuchinni,
tomat, løg og syltede
peberfrugter

Batata Harra
kogte og friteret
kartofler med chili og
cayennepeber

Vaffel brud
med bivoksis og
pistacie

800





COCKTAILS

Lymon Spritz Citron base – brut – sirup	120
Batikh Vodka – vandmelonsirup – lime æggehvider	120
Miss Grape Vermouth Grape – sirup – lime æggehvide	120
'akhdar' Tequilla – sirup – lime – koriander	120
Hayat Tequilla – sirup – lime – agurk	120
Manju Vermouth – sirup – lime	120
Biri Vodka – sirup – lime	120
Espresso Martini Vodka – kaffelikør – espresso kardemommesirup	120
Whiskey Sour Whiskey – sirup – lime – æggehvider	120
Amaretto Sour Ameretto – whiskey – lime – sirup æggehvider	120
Gin & Tonic Gin – tonic	110

SHOTS

Sawiana Shot Sambuca	40
--------------------------------	----

ALKOHOLFRIE COCKTAILS

Gin & Tonic Alkoholfri gin – tonic	85
Lymon Spritz Alkoholfri brut – citronsirup	85
Batikh Alkoholfri brut – vandmelonsirup – lime	85
Miss Grape Sirup – lime – æggehvide	85
'akhdar' Alkoholfri tequilla – sirup – lime koriander	85
Hayat Alkoholfri tequilla – sirup – lime – agurk	85
Manju Sirup – lime	85
Biri Sirup – lime	85





ALKOHOLFRI VINE

Lussory Sparkling Wine	50 / 225
Lussory Red Wine Merlot	45 / 195
Lussory White Wine Chardonnay	45 / 195

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE

Riesling Sekt Brut Weingut Reichsrat von Buhl 2018	105 / 695
Brut Orgine Champagne Mandois 2022	145 / 895
Rosé – Grande Reserve Champagne Mondoiois 2022	170 / 999

DESSERTVIN

Riesling Auslese Schmitt Söhne 2022	75/495
---	--------

HVIDVIN

Sauvignon Blanc Greywacke, Marlborough 2022	85 / 495
Riesling Trocken “Bruno” Weingut Karthäuserhof 2021	95 / 395
Chablis “Vieilles Vignes” Dampf Frères 2019	125 / 525
Jeune Musar White Château Musar 2020	105 / 395
Lebnani Abyad Mersel Wine 2022	129 / 899
Jeune Musar Château Musar 1997	1449





RØD VIN

Pinot Noir "Les Ursulines" 95 / 525
Jean-Claude Boisset 2021

Barbera d'Alba 85 / 395
Vignota Conterno Fantino
2020

Côtes du Rhône 95 / 395
"Les deux Albion"
Château de Saint Cosme
2020

Jeune Musar 105 / 425
Château Musar 2020

Lebnani Ahmer 129 / 899
Mersel Wine 2022

Red Velvet 105 / 625
Mersel Wine 2022

Hochar 695
Château Musar

Jeune Musar 1995
Château Musar 2000

ØL

Bad Seed
Lokalt bryggeri lidt uden for
Aalborg, special øl.

Classic 44cl 100

Tysk Pilsner 44cl 100

Italiensk Pilsner 44cl 100

Witbier 44cl 100

Slice of Sunshine – IPA 44cl 100

**Goodmorning Vietnam –
Kaffe staut** 100

ALKOHOLFRI ØL

Blanc 40

Brooklyn Special Effects 45
Hoppy Lager





HJEMMELAVET ØKOLOGISK LEMONADE

Kan laves med eller uden brus

Ginger, Lemon & Lime	55
Hyldeblomst & Jasmin	55
Hindbær, Jordbær & Buchu	55
Grapefrugt & Mint	55
Brombær & Haskap	55
Basilikum & Timur	55

REBÆLJUICE

Kirsebær – blomster – druer – hibiscus	65 / 260
Æblemost – kamille – citrontimian	65 / 260
Rabarbar – hindbær – skovmærke	65 / 260
Stikkelsbær – hyldeblomst – verbena	65 / 260
Menu m. 4 glas	235

SOFTDRINKS

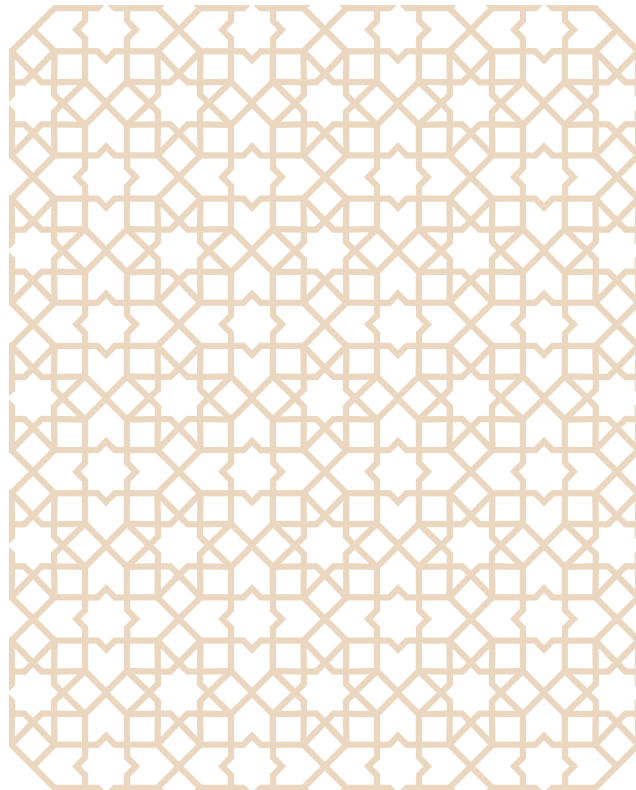
Coca-Cola	45
Coca-Cola Zero	45
Vand m. & uden brus	45

KAFFE & TE

Arabisk kaffe	25
Espresso	25
Americano	35
Latte	42
Cappuchino	42
Cortado	42
Iskaffe	45
Te	25



SAWIANA



Vi har valgt at indgå et samarbejde med Localspirits af en særlig årsag: deres Ecotote-produktlinje. Ecotote repræsenterer en ny tilgang til transport og forbrug af alkohol. I stedet for at kassere tomme flasker bidrager vi til genanvendelse, samtidig med at vi planter et træ for hver solgt tote. Ved at scanne QR-koden ved siden af kan du se den skov, vi allerede har været med til at plante. Lad os sammen skabe en mere bæredygtig fremtid, én Ecotote ad gangen!

