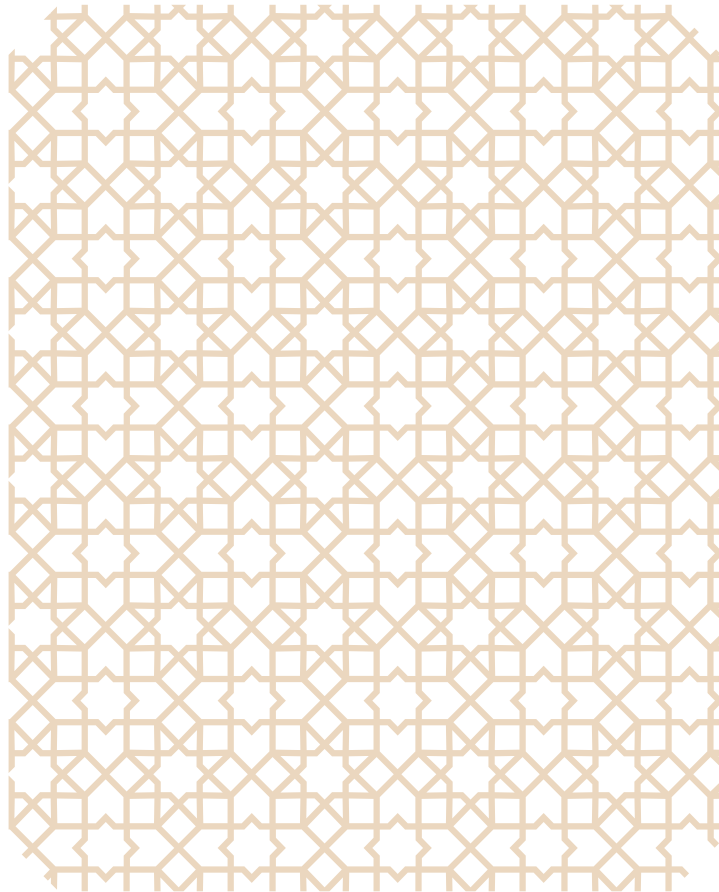




S A W I A N A



Velkommen til Restaurant Sawiana

I Mellemøsten samles man ofte mange om bordet til store delemåltider. Det bidrager til fællesskab og samvær. Den stemning ønsker vi at tage med ind på Sawiana. Derfor er madoplevelsen i centrum, og vi har sammensat en



SAWANA DELEMIDDAG



SHARING SNACKS

Tabouleh

Hummus

Muhammara

Fladbrød

SHARING FORRETTER

Dawod basha – kødboller af okse i krydret tomatsauce

Halloumi – granatæblesirup & sumak

Bagt blomkål – harissa sauce & drænet yoghurt

FAMILY STYLE HOVEDRET

Samke Harra med ris & grøntsager
– eller –

Lammeskank med knuste ærter & grøntsager

Kabis – syltede grøntsager

DESSERT

Halawet el jibn – libanesisk cheesecake med pistacie og rosegel

DEN STORE MIDDAG

– 6 serveringer 499,- for to personer –

DEN STORE MIDDAG MED SNACKS

– 10 serveringer 599,- for to personer –



A LA CARTE

SNACKS & MEZZE

Manakish - libanesisk pizza med ost & za'tar

80

Manakish - libanesisk pizza med ost & hvidløg

80

Sprød indbagt fetaost med chili & honning

65

Halloumi fries - med granatæblesirup & sumak

70

Fladbrød med brunet smør & za'tar

25

DRESSINGER & DYPPELSE

Hummus - med kikærter, olivenolie & paprika

50

Musabaha - med hummus, kikærter, persille & yoghurt

55

Toum - libanesisk hvidløgscreme

35

Tzatziki - med agurk, tørret mynte & hvidløg

45

Muharamma - rød peber & ristede valnødder

Vi anbefaler at parre **'Snacks & Mezze'** samt **'Dressinger & Dyppeelse'** med følgende **cocktails** for den **fulde oplevelse**:

Maha
Akdar 0,0%



Henvend dig til tjeneren, hvis du har allergener



FORRETTER & TILBEHØR

Bagt blomkål med harissa sauce & drænet yoghurt

90

Dawod basha - Kødboller af okse i krydret tomatsauce

65

Batata Harras - friteret kartofler med chili & timian

50

Tabouleh - persille, forårsløg, mynte, tomater, bulgur & citron

50

Ristede butternutsquash med Sumak & tahindressing

65

Langtidsbagte tomater med friskost & korianderolie

80

Kabis - syltede grøntsager

55

Ris

35

Vi anbefaler at parre **'Forretter & Tilbehør'**
med følgende **cocktails** for den **fulde oplevelse:**

Anaar
Batikh 0,0%





HOVEDRETTER

Grillet kylling shawarma med grøntsager & ris

175

Samke Harra - bagt torsk med sauce på brunet smør og varme krydderier med grøntsager & ris

225

Lammeskank - med skysauce, grøntsager & ris

265

Vi anbefaler at parre 'Hovedretter' med følgende **cocktails** for den **fulde oplevelse**:

Eastern Dream
Passion 0,0%

DESSERTER

Halawet el jibn - libanesisk cheesecake med pistacie & rosegel

60

Baklava med honningis, valnødder & citronsirup

75

Vi anbefaler at parre 'Dessertes' med følgende **cocktails** for den **fulde oplevelse**:

Espresso Martini
Pink Delight
Batikh 0,0%





HOUSE COCKTAILS

 
95 395

Anaar

Cachaca – citron – granatæble – sumak

95 395

Eastern Dream

Calle 23 – grape – za'tar – spices

95

Maha

Anisette – citron – bobler

105

Pink Delight

Mezcal – grape – kardemomme – bobler

105

Espresso Martini

Vodka – kaffe – orange

LONG DRINKS

95

Paloma

Tequila – lime – grapesoda

95

G&T

Økologisk gin – tonic – grape

95

Sawiana Stormy

Mørk rom – lime – ginger beer

MOCKTAILS

 
75 300

Batikh

Grenadine – lime – ginger ale

75 300

Passion

Passionsfrugt – lime – tonic

75 300

Akdar

Mango – koriander – lime – tonic

SHOTS

40

Sawiana Shot





ALKOHOLFRI VINE

Lussory 225
Sparkling Wine

Lussory 195
Red Wine Merlot

Lussory 195
White Wine Chardonnay

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE

Riesling Sekt Brut 695
Weingut Reichsrat von Buhl 2018

Brut de Chardonnay 375
Bouchard Aine & Fils NV

Brut Orgine 895
Champagne Mandois 2022

Rosé – Grande Reserve 999
Champagne Mondois 2022

DESSERTVIN

Riesling Auslese 495
Schmitt Söhne 2022

HVIDVIN

Chablis per Aspéra 125 525
Domaine Charly Nicolle 2022

Sauvignon Blanc 105 495
Greywacke, Marlborough 2022

Riesling Trocken Mosel 85 395
Weingut Clemens Busch Øko 2022

Chardonnay VdF 335
Bistrot de Copains 2022

Lucido Pinot Grigio 295
Corte la Buca 2022

Aderum Sauvignon Blanc 265
Bodegas Mureda Øko 2023

Jeune Musar White 395
Château Musar 2020

Lebnani Abyad 899
Mersel Wine 2022





RØDVIN

Pinot Noir VdF Bistrot de Copains	90	425
Barbera d'Alba Vignota Conterno Fantino 2020	85	395
Côtes du Rhône Rouge Marquis Moulin d'Etoile Grande Reserve 2019	75	345
Don Franco Primitivo Puglia 2020		325
Buena Vista Zinfandel Legendary Badge 2020		395
Aldeas Condado de Haza Castilla de Leon Øko 2020		395
Bourgogne Pinot Noir Les Ursulines Jean-Claude Boisset 2023		595
Hochar Château Musar 2020		425
Hochar Château Musar		899
Lebnani Ahmer Mersel Wine 2022		625
Red Velvet Mersel Wine 2022		695



ØL

Tuborg Grøn 33cl	50
Yakima IPA 33cl	70
Kronenbourg Blanc 33cl	70
Goodmorning Vietnam - Kaffe staut	100

BRØL ØKOLOGISKE ØL

Like You Give a Damn 33cl Pilsner	50
Better Together 33cl Raspberry Fruited Sour	50
Future Depends 33cl Hazy IPA	50
Name TBC 33cl Vienna	50

ALKOHOLFRI ØL

Kronenbourg Blanc 33cl	65
Brooklyn Hopy Lager 33cl	65







ØKOLOGISK LEMONADE

Kan laves med eller uden brus

Ginger, Lemon & Lime	40
Hyldeblomst & Jasmin	40
Hindbær, Jordbær & Buchu	40
Grapefrugt & Mint	40
Brombær & Haskap	40
Basilikum & Timur	40

REBÆLJUICE

		
Kirsebær - blommer - 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
Cappuccino	42
Cortado	42
Iskaffe	42
Te	25