



FENIQIA

AUTHENTICH LEBANESE CUISINE



KALDE MEZE:

Hommus Tahini:	79,-
Kikertpurè med tahini, sitron og olivenolje Inneholder: sesam	
Babaghanoug:	89,-
Grillet aubergine, tahini, sitron, persille, granateple, olivenolje Inneholder: sesam	
Muhammara:	79,-
Paprikadipp med valnøtter, løk, tomater, søt chili og granateplesirup Inneholder: valnøtter	
Hommus Beiruti:	85,-
Kikertpurè med tahini, persille, hvitløk, sitron og olivenolje Inneholder: sesam	
Labne Biltoum:	69,-
Libanesisk kremost med hvitløk, mynte og olivenolje Inneholder: laktose	
Waraq enab:	89,-
Drueblader fylt med ris, persille, mynte, tomater, løk, olivenolje og sitron	
Tabbolisalat:	89,-
Hakket persille, tomater, løk, bulgur, sitron og olivenolje Inneholder: gluten	
Fattochsalat:	89,-
Tomate, agurk, grønn paprika, reddiker, roman salat, persille, mynte, granateple, sitron, friterte libanesisk brød, vinagrette og olivenolje Inneholder: gluten	
Moussaka batinjan:	89,-
Ovnsbakt aubergine med løk, paprika, hvitløk, kikerter, tomat og olivenolje	
Marinerte Oliven:	45,-
Svart og grønn oliven med rød og grønn paprika Inneholder: gluten	
Raheb:	89,-
Grillet aubergine med paprika, løk og chili	

VARME MEZE:

Kebbe Traboisiyeh:	105,-
Oksekjøttdeig, bulgur, pinjekjerne, libanesisk krydder. (4 stk) Inneholder: gluten	
Fataier:	89,-
Innbakt spinat med sumac, sitron, løk og granateple (4stk) Inneholder: gluten	
Sugok:	95,-
Stekt libanesisk lammepølse, med grønn og rød paprika, hvitløk, tomater	
Hommus billehme:	95,-
Kikertpurè toppet med biff indrefilet og pinjekjerner Inneholder: nøtter, sesam	
Halloumi Mishwieh:	95,-
Grillet halloumi ost med grønnsaker Inneholder: laktose	
Raqaqat Jibne:	89,-
Friterte mozzarella og fetaost og persille (4 stk) Inneholder: gluten, laktose	
Kreydes mishvie:	138,-
Grillet marinerte tigerreker med hvitløk og sitron Inneholder: skalldyr	
Jawaneh mishvie:	95,-
Grillet marinert kyllingvinger	
Kastaletta Ghanam:	189,-
Marinert grillet lammekotelett. (4stk)	
Sambosik:	89,-
Innbakt marinert kjøttdeig, løk, krydder (4stk) Inneholder: gluten	
Falafel:	89,-
Knuste kikerter, med arabisk krydder, tarator (4stk)	
Batata Harra:	89,-
Stekte poteter med koriander, sitron, hvitløk og chili	
Jawaneh provencal:	89,-



Pannestekt kyllingvinger med sitron, koriander og hvitløk

HOVEDRETTER:

Meze Meny Pris pr. person 399,-

Minstebestilling 2 personer
3 kalde meze (hommus, babaghanoug, tabbolisalat) + 4 varme meze (raqaqat jibne, sambosik, falafel, batata harra) + mix grill (marinert kyllingfilet, shish kefta, grillete tomater, løk, søtpaprika, creme toun) + nystekt libanesisk brød

Klassisk

Meze Meny Pris pr. person 299,-

Minstebestilling 2 personer
3 kalde meze (hommus, babaghanoug, tabbolisalat) + 5 varme meze (raqaqat jibne, sambosik, falafel, batata harra, sugok) + nystekt libanesisk brød

Vegetarisk

Meze Meny Pris pr. person 269,-

Minstebestilling 2 personer
3 kalde meze (hommus, babaghanoug, tabbolisalat) + 4 varme meze (raqaqat jibne, fataier, falafel, batata harra) + nystekt libanesisk brød

Feniqia Grill spesial (2 pers) 699,-

Grillet biff indrefilet, kyllingfillet, shish kafta, tigerreker, lammekoteletter, ris, hommus, babaghanoug, tabboli, nystekt pitabrød
Inneholder: skalldyr

Shish Tawook 239,-

Grillet kyllingfillet spyd, med grillet grønnsaker, creme toun

Shish khiskhas 249,-

Grillet lam og okse kjøttdeig, servert med husets egen tomat saus og libanesisk vermicelli ris
Inneholder: gluten

Shish Kefta med jibne 249,-

Grillet lam og okse kjøttdeig, halloumi ost, grillet grønnsaker, persille, løk og sumak krydder

Sahn Mashavie mshakkal 269,-

Mix grill av kyllingfilet og shish kofta, marinert biff indrefilet, grillet tomat, løk og paprika

Lahm mishvie 269,-

Grillet marinert biffindrefilet spyd med grillet grønnsaker

Samak mishvie 269,-

Marinert grillet laks og steinbit spyd, serveres med babaghanoug, grillet squash, gulrøtter, het koriander dipp og libanesisk vermicelli ris
Inneholder: gluten

Kastalet Ghanam 269,-

Grillet marinert lammekotlett med grillete grønnsaker

Falafel salad bowl 189,-

Falafel, fersk salat, syltet agurk, tomater, løk, tahini dressing
Inneholder: sesam

Vegetarisk meze tallerken 199,-

Hommus, babaghanoug, falafel, raqaqat jibne, tabbolisallat, muhammara, grillet løk og tomater
Inneholder: sesam

LIBANESISKE RIS RETTER:

Ris Ala Djej: 229,-

Libanesisk ris pilaff med kylling, cashewnøtter, pistasjnøtter, mandler, rosiner, og libanesisk krydder
Inneholder: nøtter, gluten

Ris bellahem: 249,-

Libanesisk ris pilaff, grillet lammeskank, cashewnøtter, pistasjnøtter, og mandler
Inneholder: nøtter, gluten



SIDE ORDER:

Nystekt Libanesisk brød 45,-

Pitabrød (2 stk)
Inneholder: hvete

Nystekt Libanesisk brød 45,-

Timian, olivenolje, sesam (1 stk)
Inneholder: hvete, sesam

Pommes Bowl 65,-

Fritert potet

Vermicelli Ris bowl 65,-

Inneholder: Gluten

BARNE MENY:

Meze tallerken: 95,-

2 stk kyllingvinger, 1 stk raqaqat jibne, 1 stk sambosik,
hommus, friterte poteter
Inneholder: Sesam, gluten

Shish tawook: 95,-

Grillet kyllingfilet spyd med friterte poteter

Shis Kefta: 95,-

Grillet lam og okse kjøttdeig med friterte poteter

Pizza margarita 95,-

tomatsaus og mozzarella ost
Inneholder: hvete

DESSERT:

Mohallabilye: 95,-

Libanesisk panna cotta med pistasjnøtter
Inneholder: Melk, nøtter

Osmanlieh: 95,-

Libanesisk ostekake, pistasjnøtter
Inneholder: laktose, nøtter, gluten

Sjokoladecake: 95,-

Serveres med vaniljeis
Inneholder: Melk, nøtter og hvete

Dumpling: 95,-

Med valnøtter og pistasjnøtter. Serveres med vaniljeis
Inneholder: Melk, nøtter og hvete

Sorbet Is: 75,-

Inneholder: Melkeprotein