

dríkkemeny

rødvín

HUSETS rødvin (PALESTINA) CREMISAN BALADI

Frisk, men også fyldige aromaer av modne bær, krydder, plomme og vanilje.

Glass: 119,- // Flaske: 550,- (Sv)

LES GOURMETS ROUGE, CLOS ST. THOMAS (LIBANON)

Saftig, sval og nokså bløt med preg av modne bær, tørket frukt, urt og krydder.

Glass: 119,- // Flaske: 550,- (Sv)

CH. KSARA RÉSERVE du COUVENT (LIBANON)

Har en mørk rubinrød farge, kombinerer finesse og eleganse med aromaer av vanilje og tre. Rene og runde tanniner.

Glass: 125,- // Flaske: 569,- (Sv)

CH. ST. THOMAS(LIBANON)

Rund og balansert med krydder og tørket frukt.

Glass: 129,- // Flaske: 590,- (Sv)

CH. MUSAR (LIBANON)

Mursteinsrød farge, moden fruktighet og et innslag av sjokolade og lær. Vinen er eksotisk, med en markant, krydret bouquet, men er samtidig både elegant og intensiv. Flaske: 1.119,- (Sv)

hvitvin

HUSETS hvitvin (PALESTINA) CREMISAN DABOUI

Frisk og fruktig med aromaer av tropiske frukter, lime, melon, grapefrukt, fersken og aprikos.

Glass: 119,- // Flaske: 550,- (Sv)

OBEIDY, CH. ST. THOMAS (LIBANON)

Frisk og fruktig med sitrus.

Glass: 119,- // Flaske: 550,- (Sv)

DREISSIGACKER ORGANIC RIESLING TROCKEN (TYSKLAND)

Økologisk Aroma preget av sitrus, eple og fersken, samt hint av mineraler. Tørr og saftig, god fruktkonsentrasjon og lengde.

Glass: 119,- // Flaske: 550,- (Sv)

LA SABLETTE SAUVIGNON BLANC (FRANKRIKE)

Smaker fristkt av fersken, pasjonsfrukt, ferske urter, sitron og lime.

Glass: 119,- // Flaske: 550,- (Sv)

CHARDONNAY, CH. ST. THOMAS (LIBANON)

Fyldig med frukt. Intregert eik. Lang ettersmak.

Glass: 125,- // Flaske: 559,- (Sv)

CHATEAU KSARA MERWAH (LIBANON)

Aromabildet består av tropisk frukt og sommerfrukter som melon, guava og lime. Frisk og fruktig ettersmak.

Glass: 125,- // Flaske: 569,- (Sv)

rosevin

HUSETS rosévin (LIBANON) LES GOURMETS ROSÉ, CLOS ST. THOMAS

Friskt og fyldig med rød frukt.

Glass: 119,- // Flaske: 550,- (Sv)

prosecco

Glass: 119,- // Flaske: 550,- (Sv)
Aperol Spritz 139,- (Sv)

w h i s k y

Jameson	119,-
Chivas Regal	119,-
Jack Daniels	119,-
Glenfiddich	129,-
Johnnie Walker Red Label	119,-
Johnnie Walker Black Label	129,-

c o g n a c

Braastad 3 stjerner	119,-
Martell	119,-

a n n e t

Akevitt	119,-
Vodka	119,-
Rom	119,-
Tequila	119,-
Gin	119,-
Jägermeister	119,-
Ouzo	119,-
Arak	119,-
Bailey's kaffe	119,- (M)
Fernet Branca	119,-
Gin tonic	139,-
Vodka Russian	139,-
Irish Coffee	139,-
Tillegg for mineralvann	22,-
Aperol Spritz	139,-(Sv)

ø l

FATØL	
Ringnes fatøl (0,25//0,5)	4,7% 55,- // 110,- (Mb)
Schous fatøl (0,4)	4,7% 110,- (Mb)
Brooklyn Lager (0,5)	5,2% 119,- (Mb)
Kronenbourg 1664 Blanc (0,5)	4,5% 119,- (Mb, Mb)

FLASKER

Palestinsk øl:	
Taybeh Golden, Palestina, lys lager, 33cl., 5,0%	119,- (Mb)
Taybeh Dark, Palestina, mørk lagerøl, 33cl., 6,0%	125,- (Mb)
Taybeh Amber, Palestina, klassisk Altbier, 33cl., 5,5%	125,- (Mb)
Taybeh White, Palestina, hvetøl - belgisk stil, 33cl., 3,8%	119,- (Mb)
Taybeh IPA, Palestina, frisk IPA, 33cl., 6,6%	125,- (Mb)
Taybeh Alkoholfri, Palestina Taybeh Winter Lager 33cl., 7,5% (juleøl)	89,- (Mb)
Libanesisk øl:	
Beirut Beer, Libanon lys lager, 33cl., 4,6%	119,- (Mb)
Almaza Beer, Libanon lys lager, 33cl., 4,0%	119,- (Mb)

Annet:

Ringnes LITE, glutenfri,	119,- (Mb)
lys lager, 30cl., 4,3%	
Munkholm 33cl., 0%	89,- (Mb)
Ingefærøl, 0%	89,- (Mb)
Crowmoor, 33cl., 5,5%	119,- (Sv)
eplecider	
Bulmers 56,8cl., 4,5%	129,- (Sv)
Crabbies 50cl., 4,0%	129,- (Sv)

alkoholfrítt

k a f f e

Rainforest Alliance Certified økologisk kaffe • 36,-

Påfyll • 16,-

Arabisk kaffe • 36,-

Espresso, enkel • 36,-

Espresso, dobbel • 39,-

Americano // Cortado (M) //

Capuccino (M) // Café latte (M) //

Mocha-kaffe (M) • 44,-

t e

Salvie-te // Mynte-te // Kanel-te // Kardemomme-te // Rooibos-te //

Grønn te // Ingefær te //

Masala chai (M) // Chai latte (M) • 39,-

Kanne te for 2 personer • 69,-

v a r m s j o k o l a d e

Sjokolade m/u krem (M) // Chili kakao (M) • 49,-

l a s s í

(yoghurtdrikk)

Mango lassi // Salt lassi (M) • 69,-

j u i c e

Fersk appelsinjuice // sitronjuice • 79,-

COFFEE MANGO LASSI • 74,-

Mango med espresso

m í n e r a l v a n n

Jarritos Lime • 59,-

Jarritos Mandarin • 59,-

Jarritos Mexican Cola • 59,-

Jarritos Guava • 59,-

Solo • 54,-

Eplemost • 54,-

Farris grønn • 54,-

Farris blå • 54,-

Ingefærøl, 0% • 89,-

LYKKI ØKOLOGISK HÅNDSVERKSBRUS • 54,-

Lykki brus er ren bruslykke! Brusen er laget med de beste økologiske råvarene og er helt fri for tilsetninger. Ekte håndverk og bærekraftig produksjon.

Lykki Rabarbrabrus

Lykki Cola

Lykki Appelsinbrus

Lykki Sitronbrus

Lykki markjordbær

Lykki hylleblomst

Allergener:

Hvete (H)

Bygg (B)

Skaldyr (Sk)

Egg (E)

Fisk (F)

Peanøtter (P)

Soya (So)

Melk (Laktose) (M)

Nøtter (N)

Selleri (Si)

Sennep (Sn)

Sesamfrø (Sf)

Soveldioksid/Sulfitt (Sv)

Lupin (Lu)

Bløtdyr (B)

Mandler (Ma)

Pinjekjerne (Pk)

Malteset bygg (Mb)

mezah

Mezah er en rik mattradisjon man finner over hele Midtøsten og det østlige Middelhav. Her på MelaCafe hentes inspirasjon fra så vel det palestinske, som det libanesiske og syriske kjøkken.

Mezah handler like mye om hva som serveres som hvordan det serveres: En rekke småretter serveres for å deles av alle rundt bordet, den sosiale siden ved et måltid vektlegges.

Rettene baserer seg mye på grønnsaker, men det finnes også en rekke kjøttretter her, og pitabrød er selvsagt en viktig del av måltidet. Mezah kan spises som et måltid i seg selv, eller som en forrett før man går videre til grillretter eller andre varmretter. Du kan sette sammen din egen mezah.

kalde mezah - kr 79,-/89,- pr. rett

Hummus (Sf) • Hummus med avokado (Sf) • Tzatziki (M) • Aioli Tabbouleh (H) • Baba Ganosh • Dolma • Syrisk salat (kr 89,-)

varme mezah - kr 79,-/89,- pr. rett

Auberginer • Blomkålfinger (Sf) • Halloumi (M) • Bulgur (H) Børek minirull (M, H) • Kikerter i tomatsaus • Falafel • Sambosa vegetar (H) Ris • Arabisk pølse - grillet (kr 89,-) • Kjøttboller (kr 89,-) Kylling i saus (kr 89,-) • Oksekjøtt i saus (M) (kr 89,-) • Potetbåter (kr 89,-) Batataharras (kr 89,-)

mini grillmezah retter

Seekh kebab spyd kr 120,- • Kylling Tawok kr 120,- Lammekoteletter kr 120,- • Kyllingvinger kr 120,-

PITABRØD (H) 25,-

ZAATAR PITA (TIMIAN) (H, SF) 30,- • SPICY PITA (H) 30,- HVITLØKSPITA (H) 30,- • CHEESY PITA (H, M, SF) 49,- MIX PITA (H, M, SF) 59,-



La gjerne kokken sette sammen seks forskjellige mezah for deg - med eller uten kjøtt. Er dere to eller flere personer, anbefaler vi å la oss sette sammen en kombinasjon av ulike mezah.

MEZAH VEGETAR • 315,- (H, M, P, Sf)

MEZAH MED KJØTT • 330,- (H, M, P, Sf)

De forskjellige mezah kan inneholde forskjellige allergener. Vennligst spør betjeningen, så skal vi forsøke å tilrettelegge individuelt.

KLASSISK MEZAH MED GRILLRETTER • kr 440,- pr. person

• hummus, tzatziki, tabbouleh, falafel, sambosa, arabisk pølse • halloumi, kylling, seekh kebab, buffalo kyllingvinger • bulgur, pitabrød • Min. 2 personer. (M, H, SF, P)

hovedretter

KYLLINGVINGER • 279,-

Serveres med bulgur, pitabrød, tzatziki og salat. (M, H)

KOFTA • 279,-

Koftagryte, godt krydret oksekjøttdeig. Serveres med salat, pitabrød, tzatziki og bulgur. (M, H)

KYLLINGGRYTE • 279,-

Kylling med spinat og egyptisk molokhia (juteblader). Serveres med salat, pitabrød, tzatziki og bulgur. (M, H)

SHAKIRIA MASALA • 279,-

Okssegryte i smakfull yoghurtsaus med masala krydder. Anbefales. Serveres med bulgur, pitabrød, tzatziki og salat. (M, H)

SEEKH KEBAB • 299,-

Melas Seekh kebab på grillspyd tilberedes etter tradisjonelle metoder fra Midtøsten. Serveres med pitabrød, salat og tzatziki. (M, H)

LAMMEKOTELETTER • 299,-

Serveres med bulgur, pitabrød, tzatziki og salat. (M, H)

KYLLING TAWOK • 299,-

Godt marinert utbenet kyllinglår fra grillen. Saftig og smakfull. Serveres med bulgur, pitabrød, avokadohummus, tzatziki og salat (M, H)

GRILLMIX • 319,-

Marinert kylling, stort Seekh kebab på spyd. Serveres med bulgur, pitabrød, tzatziki og salat. (M, H)

HALLOUMIBURGER • 279,-

Ost med tradisjon fra det tidlige arabiske kjøkken. Serveres med avokadohummus og tzatziki. (M, H, Sf)

vegan

SPICY HUMMUS • 244,-

Med ovnsbakte rotgrønnsaker, samt salat og pitabrød. (Sf, H)

SPICY SAMBOSA • 244,-

Med ovnsbakte rotgrønnsaker, samt salat og pitabrød. (H)

SALAT À LA MELA • 244,-

Blandet salat med rosiner og hvitløk som er braisert i olivenolje, granateple og eddik. Serveres med pitabrød. Kan fås uten allergener. (H, Ma, N)

FALAFEL • 244,-

Fritert kikertblanding, serveres med pitabrød, avokadohummus og salat. Kan fås uten allergener. (H, Sf, Sn)

DOLMA • 244,-

Fylte vinblader med ris. Serveres med pitabrød og salat (H)

VEGAN FALAFELBURGER • 244,-

Ren veganburger av falafeldeig. Serveres med avokadohummus og salat. (H, Sf, Sn)

vegansuppe

MULLIGATAWNY • 239,-

Linsesuppe (H) med pitabrød (H) og falafel



hummus imperium

SPICY HUMMUS • 244,- (vegan)

Med ovnsbakte rotgrønnsaker, samt salat og pitabrød. (Sf, H)

Halloumi/hummus • 279,- (vegetar)

Ost med tradisjon fra det tidlige arabiske kjøkken sammen med hummus. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)

Børek minirull/hummus • 279,- (vegetar)

Hummus, børek med spinat og fetaost også kjent som pennebørek. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)

Vegetar mix/hummus • 289,- (vegetar)

Halloumi, børek med spinat og fetaost, ovnsbakte rotgrønnsaker og hummus. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)

Arabisk pølse/hummus • 289,-

Krydret arabisk pølse med hummus. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)

Oksekjøtt/hummus • 279,-

Smakfull oksekjøtt fra gryta og hummus. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)

Kjøttboller/hummus • 279,-

Kjøttboller laget av godt krydret oksekjøttdeig og hummus. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)

Kylling/hummus • 299,-

Godt marinert kylling og hummus. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)

Lammekoteletter/hummus • 299,-

Lammekoteletter og hummus. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)

Seekh kebab/hummus • kr 299,-

Seekh kebab tilberedt etter tradisjonell metode og hummus. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)

Kyllingvinger/hummus • 279,-

Grillede kyllingvinger med masse smak og hummus. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)

Grillmix/hummus • 319,-

Marinert kylling, seekh kebab og hummus. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)



desserter og kaker

BAKLAWA • 120,-

Bakverk med pistasj. Svært söt og svært god! (H, Ma, N)

OSTEKAKE • 120,-

Kjeksbunn med kremost og sitron. (M, E, H, So, N)

CREME CATALAN • 120,- (M, E)

BASBOUSA-REVANI • 120,-

Tradisjonell kake fra midtøsten. Söt og god. (M, H, E, N)

