



Lee
BEIRUT
Grill & Bar

Vid allergi fråga personalen!



Our signature cocktails.



MARGARITA

Buen Vato Tequila,
contreau & lime.

135kr



SPICY JALAPEÑO MARGARITA

Buen Vato Tequila,
fresh jalapeño,
contreau, lime, agave
& tajin.

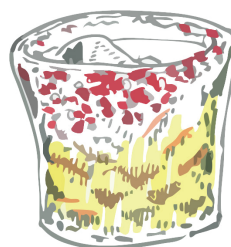
149kr



PINEAPPLE MARGARITA

Buen Vato Tequila,
contreau, ananas &
lime.

149kr



TOMMY'S MARGARITA

Arrete Tequila, agave
& lime.

149kr



CANTARITO

Buen Vato Tequila,
citrus juice & grape-
fruit soda.

160kr



COCO ROSA

Habana Club Añejo,
coconut liquor, peach,
lime & cranberry
juice.

160kr

Lee
BEIRUT



NAKED & FAMOUS

Trascendente Mezcal,
aperol, chartreuse &
lime.

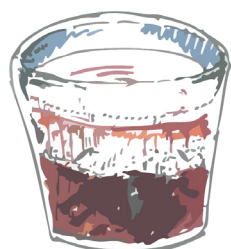
160kr



MYXTIC DREAM

Trascendente Mezcal,
fresh ginger, agave &
lime.

155kr



CARAJILLO

Espresso & licor 43.

120kr



Lee
ESPRESSO BEIRUT

Espresso, kahlua,
nixta & licor 43.

130kr

AVSMAKNINGSMENY

Våra kockar kombinerar ett urval av Meze-rätter för att skapa en kulinarisk matupplevelse av högsta klass.

i våra olika avsmakningsmenyer beställs för minst två personer.

AVSMAKNINGSMENY 1

10 st Meze smårätter 249:-/person
med grillmix 349:-/person

KALLA SMÅRÄTTER

1. Hummus 65kr (Ve)(Vg)(G)(L)

Krämig kikärtsröra.

2. Zejtun 55kr (Ve)(Vg)(G)(L)

Örtmarinerade oliver.

3. Mhamara bel joz 69kr (Ve)(Vg)(G)(L)

Paprikaröra med valnötter, lök & sesam.

4. Tzatziki 55kr (Ve)(G)

Yoghurt, med vitlök & riven gurka.

5. Creme Toun 55kr (Ve)(G)(L)

Vitlöks kräm av pressad vitlök, salt, äggvita, citron & olivolja.

6. Baba Ghanough 65kr (Ve)(G)

Auberginröra med yoghurt.

7. Ardishok 65kr (Ve)(Vg)(G)(L)

Hel kronärtskocka med citron & vitlöksmarinad.

8. Warak Enab 59kr (Ve)(Vg)(G)(L)

Fyllda vinbladsrullar med ris & grönsaker.

9. Taratour Djej 65kr (G)

Kycklingröra med yoghurt & sesampasta.

10. Makdous Batinjan 55kr (Ve)(Vg)(G)(L)

Picklade mini aubergine med valnötter, chili & vitlök.

11. Fattoch 79kr (Ve)(Vg)(L)

Kryddig grönsakssallad med pitakrutonger.

12. Tabouleh 79kr (Ve)(Vg)(L)

Finhackad persiljesallad med bulgur, tomat & lök.

13. Shanklish 65kr (Ve)(G)

Krämig lagrad ost, serveras med finhackad tomat & lök.

14. Kebbeh Neje 139kr (L)

Råbiff av oxfärs med bulgur, lök & kryddor.

16. Hummus Bel Lahme 99kr (G)(L)

Hummus serveras med oxkött & pinjenötter.

AVSMAKNINGSMENY 2

15 st Meze smårätter 299:-/person
med grillmix 399:-/person

VARMA SMÅRÄTTER

17. Zahra 75kr (Ve)(Vg)(G)(L)

Friterad blomkål med vitlök & citrussås, serveras med sesamdipp.

18. Futer 75kr (Ve)(Vg)(G)(L)

Vitlöksgratinerade champinjoner.

19. Falafel 75kr (Ve)(Vg)(G)(L)

Friterade kikärtsbollar serveras med sesamdipp.

20. Fatayer Sabbanegh 75kr (Ve)

Piroger fyllda med spenat & fetaost.

21. Sambossek Lahme 75kr (L)

Piroger fyllda med nötfärs & lök.

22. Fatayer Chedra 75kr (Ve)(Vg)(L)

Piroger fyllda med champinjoner, paprika & lök.

23. Rakayek Jebneh 75kr (Ve)

Friterade ostfyllda filodegsrullar.

24. Kebbeh Trabolsieh 85kr (L)

Friterade bulgurvetebollar fyllda med nötfärs.

25. Nakanik 95kr (G)(L)

Lammkorv tillagad i vitvin, serveras med grönsaker.

26. Batata Harra 79kr (Ve)(Vg)(G)(L)

Friterad potatis marineras med citron, vitlök, koriander & chili.

27. Halloumi Meshwie 85kr (Ve)(G)

Grillad halloumiost.

28. Jauaneh Mouklie 85kr (G)(L)

Friterade marinerade kycklingvingar

29. Kebbeh Meshwie 109kr (L)

Grillade bulgurvetebollar fyllda med nötfärs toppas med pinjenötter.

30. Jauaneh Meshwie 99kr (G)(L)

Grillade marinerade kycklingvingar.

31. Betengane Meshwie 99kr (Ve)(Vg)(G)(L)

Grillad aubergine toppas med olivolja, vitlök & citron.

32. Krejdes Moukli 109kr (G)(L)

Stekta vannameiräkor med vitlök, citron & chili.

33. Saffad 109kr (G)

Grönmukslor med Vitlöksmarinad

34. Calamari 99kr (L)

Friterade bläckfisk serveras med aioli

35. Kastaletta 179kr (G)(L)

Grillad lammracks serveras med vitlökskräm.





Mashawi

Kofta Meshwie 179kr

Grillad lamm & nötfärsspett serveras med grillade grönsaker.

Tauk Meshwie 179kr

Grillad kycklingfilespett serveras med grillade grönsaker.

Ftilet Ghanam 229kr

Grillad lammfilespett serveras med grillade grönsaker.

Chedra Meshwie 169kr

Grillade marinerade grönsaksspett.

Kastaletta 299kr

Grillade lammracks serveras med grillade grönsaker.

Krejdes Meshwi 259kr

Grillade tigerräkor serveras med grillad citron & grönsaker.

(Samtliga såser ingår)

Hummus , Tzatziki & Cream Toun

Välj mellan: Ris, Bulgur, Pommes eller Klyftpotatis



Mashawi Delux

Samak Meshwi 219kr

Hel grillad Ajaj fisk serveras med grillade grönsaker & citrussås.

Laxfile 299kr

Grillad laxfile serveras med wokade primörer, grillad citron & örtsås.

Ryggbiff 299kr

Grillad ryggbiff serveras med grillad sparris & pepparsås.

Premium Club Steak 399kr

Grillad clubstek serveras med wokade primörer & bearnaisesås.

Välj mellan: Ris, Bulgur, Pommes eller Klyftpotatis

Vid allergier fråga personalen.

(Varmrätterna går att få gluten- & laktosfria)



Efterrätter

Ve Vg G L

Baklawa o Boza 89kr

Libanesisk dessert av smördeg & pistagefyllning serveras med en kula vaniljglass.

Kataif o Boza 89kr

Varm libanesisk dessert (småplättar fyllda med vaniljkräm) Toppas med pistagenötter och vaniljglass.

Beirut sweet 129kr

Karamelliserad croissant, toppas med kadayifkrisp med pistage, vaniljglass, finhackad pistage & pistagekräm.

Boza bel Vanilja 79kr

Vaniljglass serveras med chokladsås & frukt.



Kaffe / Te

Libanesisk kaffe **39kr**

Libanesisk Te **39kr**

Zoegas kaffe **35kr**

Espresso **35kr**

Dubbel espresso **45kr**

Kaffe latte **49kr**

Cappuccino **49kr**



Kaffe drinkar

BEIRUT ESPRESSO 139kr

Espresso, kahlua, majs likör & likör 43.

IRISH COFFEE 119kr

Whiskey, kaffe & grädde

BAILEYS COFFEE 119kr

Baileys, kaffe, & grädde

CAFÉ KARLSSON 119kr

Baileys, contreau & grädde

FAT ÖL

Corona 33cl 4,5%.....	75kr
Stella Artois 40cl 5,0%.....	85kr
Goose IPA 40cl 5,9%.....	89kr
50cl	105kr

FLASK ÖL / CIDER

Almaza 50cl 4,2%.....	95kr
Beirut 33cl 4,6%.....	75kr
Mariestad 50cl 5,3.....	85kr
Spaten 50cl 5,2%.....	95kr
Corona 33cl 4.5%.....	75kr
Cider 33cl.....	69kr

ALKOHOLFRITT / LÄSK

Coca Cola / Cola Zero / Sprite / Fanta / Loka...	35kr
Redbull.....	45kr
Alkoholfri öl.....	54kr
Alkoholfri cider.....	54kr
Alkoholfritt vin.....	54kr



	GLAS	FLASKA
MENDOZA HEIGHTS (Mendoza, Argentina 2022) 100% Syrah	85KR	340KR
ALTOS DEL CONDOR (Mendoza, Argentina 2023) 60% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec	89KR	365KR
GAIA ORGANIC (Mendoza, Argentina 2021) 100% Malbec		560KR
KSARA RESERV DU COUVENT (Bekaa, Libanon 2020) 40% Syrah, 30% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon	115KR	459KR
CHATEAU ST.THOMAS LES EMIRS (Bekaa, Libanon 2018) Syrah Gernache, Cabarnet Sauvignon	119KR	479KR
CHATEAU MUSAR (Bekaa, Libanon 2016) Sauvignon Cinsault, Carignan		1299KR



	GLAS	FLASKA
MENDOZA HEIGHS (Mendoza, Argentina 2022) 100% Sauvignon Blanc	85KR	340KR
RISLING SOLITÄR TROCKEN MOSEL (Tyskland 2022) 100 % Riesling	95KR	379KR
KSARA BLANC DE BLANCS (Bekaa, Libanon 2023) 25% Chardonnay, 55% Sauvignon Blanc 20% Semillon	109KR	439KR
CLOS ST.THOMAS LES GOURMETS BLANC (Bekaa, Libanon 2021) Chardonnay, Sauvignon Blanc Viognie Obeidy	90KR	359KR



	GLAS	FLASKA
SANTIAGO VV ROSÉ (Vinho Verde, Portugal) Touriga nacional e espadeiro, 2023	95KR	380KR
Ksara Rosé Sunset (Bekaa, Libanon) 60% Cabarnet-Franc 40% Syrah	109KR	439KR



DOMAINE BOUSQUET WHITE (Mendoza, Argentina) 75% Chardonnay 25% Pinot noir	439KR
CONDORNÍU EKO CUEVA BRUT 20cl (Cava, Spain) 100% Condornú	89kr



KSARA 37kr/cl

(Libanon)

Kryddig smak med tydlig karaktär av stjärnanis, inslag av örter.

Serveras som aperitif med lite kallt vatten.

YENI RAKI 32kr/cl

(Turkiet)

Kryddig smak med tydlig karaktär av stjärnanis, inslag av örter

och lakrits. Serveras som aperitif med lite kallt vatten.



ZACAPA -23y

(Guatemala) 45kr/cl



JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 32kr/cl

(Scotland,UK)

BULLEIT BOURBON 30kr/cl

(Kentucky,USA)

JAMESON 29kr/cl

(Ireland)

ABASOLO 35kr/cl

(Jilotepec, México)



ARETTE REPOSADO 35kr/cl

(Jalisco, México)

Citrus, honung, blommor & några peppardoster.

BUEN VATO BLANCO 25kr/cl

(Jalisco, México)

Choklad, pepprighet men med tydlig
agavesötma.

LOS TRES TOÑOS XTRA AÑEJO 40kr/cl

(Jalisco, México)

Örtig, blommig med tydliga inslag av
smörkola, pepprig & ganska söt honung.

ARETTE SUAVE AÑEJO 65kr/cl

(Jalisco, México)

Mandel, valnöt, vanilj & fruktig.



TRASCENDENTE 35kr/cl

(Tlacolula Oaxaca, México)

Apelsinblad, mandarin, örttoner som
cederblad.

OJO DE TIGRE 32kr/cl

(Oaxaca, México)

Citrus, grönt äpple, päron, kokt agave,
kola & rökt kakao.