



LOELLA
LEBANESE EXPERIENCE

Följ oss på instagram @loella.nu



COCKTAILS

VETZ

Chamberyzette, jordgubb, vodka, likör 43, citron, maple spice, vanilj & kokosyoghurt, basilikaolja

BAKLAWA

Calvados, likör 43, citron, mandel, äpple, kardemumma, kokosgrädde, kaksmulor, pistaschnötter

COCO

Gin Bey Lebanon, citron, kokos, koriandersockerlag

MOJITO PINA COLADA STYLE

Pina colada, bacardi spice, bacardi, citron, mynta

PLUMB

Grön chartreuse, likör 43, kamomillsockerlag, mango curry, marmelad, äggvita, citron, vaniljvodka, peach, sodavatten

159 kr

ALKOHOLFRI COCKTAIL

MOJITO PINA COLADA STYLE

Pina colada, ananas, kokos, lime, socker, mynta

109 kr



THE TABLE COLLECTION

Loellas avsmakningsmeny
(gäller för minst två personer)

* 349 kr per person Lägg till grillmix alt. fisk * 449 per person

HUMMUS

Klassisk Kikärtspuré

BABA GANOIJ

Krämig aubergineröra, granatäpple & persilja

SÄSONGENS LABNEH

Hängd yoghurt, mynta & olivolja

MHAMARA BEL JOUZ

Chili & valnötsröra

TARATOR DJEJ

Kycklingröra med sesampasta och vitlök

SWEET HALLOUMI

Tempura halloumi, honung, valnötter & svartkummin

OSTRULLAR

Friterade ostrullar med tre sorters ost

SAMBOSEK

Piroger fyllda med nötfärs & lök

FATAYER

Piroger fyllda med spenat, lök, tomat & sumak

JOWANEH MASHOE

Kycklingvingar marinerade i honung, citron, vitlök & chili

TABBOULEH

Syrlig persiljesallad, tomat, lök, bulgur & citron

WARAK INAB

Vegetariska vinbladdolmar med ris, tomat & mynta

Vid allergi, vänligen kontakta personal



THE GREEN EXPERIENCE

Loellas avsmakningsmeny
(gäller för minst två personer)

* 349 kr Med Friterade Grönsaker 449kr

HUMMUS

Klassisk kikärtspuré

BABA GANOOU

Rökig aubergineröra, granatäpple & persilja

SÄSONGENS LABNEH

Hängd yoghurt, mynta & olivolja

BATATA HARRA

Friterad klyftpotatis, koriander, citron, vitlök & chili

OSTRULLAR

Friterade ostrullar med tre sorters ost

FATAYER

Små piroger fyllda med spenat, lök, tomat & sumak

FALAFEL

Friterade kikärtsbollar & tahinisås

MAKDOUS

Picklad mini-aubergine, valnötter & chili

SWEET HALLOUMI

Tempura halloumi, honung, valnötter & svartkummin

FATTEH BATINJAN

Tomat, aubergine, vitlöksyoghurt, brynt smör, pinjenötter & pita-krutonger

MOUSSAKA BATINJAN

Rostad aubergine, vitlök, lök, tomat & olivolja

FATTOUSH

Säsongens blandad sallad, pita-krutonger & granatäppelsirap

Vid allergi, vänligen kontakta personal



HUVUDRÄTTER

GRILLAD KYCKLINGFILÉ 219 kr

Grillad kycklingfilé, grillade grönsaker, hummus & vitlökskräm

KAFTA MISHWE 229 kr

Grillade nöfärsspett, grillade grönsaker, hummus & vitlökskräm

LAHME MISHWE 269 kr

Grillade oxfiléspett, grillade grönsaker, hummus & vitlökskräm

FALAFEL 219 kr

Friterade kikärtsbollar, mix av färska grönsaker, örter, tahinisås & hummus

THE VEGETARIAN 199 kr

Friterade grönsaker, hummus & vitlökskräm

SAMKE MISHWIE 269 kr

Grillad fisk (Veckans fångst) tahini & het korianderdipp

VÄLJ EN SIDE TILL DIN MENY

BATATA HARRA

DUBBELFRITERADE POMMES

RIS



VARMA MEZA

JOWANEH BEL KUZBARA 79 kr

Kycklingvingar, koriander, citron, vitlök & chili

LOELLA KEBBE 79 kr

Fyllda bulgurbullar med nöfärs, lök & toppade med pistaschnötter

SWEET HALLOUMI 79 kr

Tempura halloumi, honung, valnötter & kummin

SAMBOSEK 79 kr

Piroger fyllda med nöfärs & lök

FALAFEL 75 kr

Friterade kikärtsbollar med tahinisås

FATAYER 79 kr

Piroger fyllda med spenat, lök, tomat & sumak

SPICY RÄKOR 89 kr

Krispiga jumboräkor slungade i chipotlemayo & chilisesam

OSTRULLAR 89 kr

Friterade ostrullar med tre sorters ost

BATATA HARRA 69 kr

Friterad klyftpotatis, koriander, citron, vitlök & chili

CRISPY CHICKEN 89 kr

Pankofriterad kycklinglårfile, aioli, vitlök & chipotle mayo-dip

SUJUK 79 kr

Stekt oxkorv, tomat, chili & lök



KALLA MEZA

HUMMUS 75 kr

Klassisk kikärtspuré

TARATOR DJEJ 79 kr

Kycklingröra med sesampasta och vitlök

HUMMUS AWORMA 89 kr

Kikärtspuré, strimlad nötkött, brynt smör, pinjenötter

BABA GANOUIJ 79 kr

Rökig aubergineröra, granatäpple & persilja

SÄSONGENS LABNE 75 kr

Hängd yoghurt, mynta & olivolja

Mhamara bel jouz 75 kr

Chili & valnötsröra

BURATTA BEL ZATAR 99 kr

Gräddig buratta, timjansröra, tomat & basilika

MOUSSAKA BATINJAN 79 kr

Rostad aubergine, vitlök, lök, tomat & olivolja

TABBOULEH 89 kr

Syrlig persiljesallad, tomat, lök, bulgur & citron

FATTOUCH 85 kr

Säsongens blandade sallad & krutonger, granatäppelsirap

MAKDOUS 75 kr

Picklad mini-aubergin, valnötter & chili

KEBBE NEJE 159 kr

Råbiff gjord på oxinnanlår, bulgur, chili, sesam, basilika.

Serveras med vitlökskräm, lök & mynta
(går att beställa endast fredagar & lördagar)

WARAK INAB 89 kr

Vegetariska vinbladdolmar med ris, tomat & mynta



ÖL & CIDER

På fat

Royal Pilsner 84 kr
EKO, Danmark, Pilsner 40cl

Moritz 84 kr
Spanien, Lager 40cl

På flaska

Stella Artois 79 kr
Belgien, Lager 33cl

Corona 79 kr
Mexiko, Lager 33cl

Beirut Beer 79 kr
Libanon, Lager 33cl

Hoegaarden 85 kr
Belgien, Witbier 33cl

Anarkist 89 kr
NEIPA, Danmark, IPA 33cl

Cider

Galipette 75 kr
Frankrike, Torrt Äpple 33cl

Alkoholritt

Moritz 55 kr
Spanien, Lager 33cl

Galipette, Cidre Non - Alc 55 kr
Frankrike, Torräpple



VINLISTA

Bubbel

glas/flaska

Los Monteros Cava
Spanien Macabeo

105 kr/475 kr

Tenute Fiorebelli Prosecco
Italien Glera

545 kr

Rött

Tavernello (EKO)
Italien, Sangiovese, Rubicone

105 kr/409 kr

Tenute Fiorebelli Valpolicella Ripasso
Venezo Italien, Corvina,
Rondinella, Molinara

155 kr/685 kr

Falde Rosso
Sicilien, Italien, Nerello Mascalese,
Syrah, Frappato

590 kr

La Celia Reserva
Valle du Uco,
Argentina, Malbec

625 kr

Camins del Priorat
Priorat, Spanien
Garnacha, Cariñena, Syrah,
Cabernet Sauvignon, Merlot

675 kr

Domaine des Tourelles Red
Bekaa Valley, Libanon
Syrah, Cabernet sauvignon,
Cinsault, Carignan

825 kr

Chateau Rocher Calon
Saint Emeilion, Frankrike
Merlot, Cabernet Franc

875 kr

Marquis des Beys Red
Bekaa Valley, Libanon
Syrah, Cabernet Sauvignon

945 kr

Wardy Cabernet sauvignon
Bekaa Valley, Libanon
Cabernet sauvignon

1075 kr

Wardy Merlot
Bekaa Valley, Libanon, Merlot

1095 kr

Vitt

Tavernello (EKO)
Italien, Trebbiano, Chardonnay

105 kr/409 kr

Gobelsburg Kamptal
Niederösterreich, Österrike,
Grüner Veltliner

155 kr/685 kr

Falde Bianco
Sicilien, Italien, Insolia,
Viognier, Carricante

590 kr

Atlantik
Rias Baixas, Spanien, Albariño

665 kr

Domaine des Tourelles White
Bekaa Valley, Libanon
Viognier, Chardonnay,
Obedei, Muscat d'Alexandrie

875 kr

Marquis des Beys White
Bekaa Valley, Libanon
Chardonnay

1075 kr



ALKOHOLFRIIT

Coca Cola

Coco Cola Zero

Fanta

Sprite

Mineralvatten

39 kr

Vi har ett fint urval av alkoholfritt öl, vin & bubbel.
Tveka inte att fråga vår personal om dagens utbud!

DESSERT

Färsk Baklawa 89 kr

Kula vaniljglass toppad med pistaschnötter

Kockens Dessert 89 kr

Fråga våran kunniga personal



COCKTAILS

VETZ

Chamberyzette, jordgubb, vodka, likör 43, citron, maple spice, vanilj & kokosyoghurt, basilikaolja

BAKLAWA

Calvados, likör 43, citron, mandel, äpple, kardemumma, kokosgrädde, kaksmulor, pistaschnötter

COCO

Gin Bey Lebanon, citron, kokos, koriandersockerlag

MOJITO PINA COLADA STYLE

Pina colada, bacardi spice, bacardi, citron, mynta

PLUMB

Grön chartreuse, likör 43, kamomillsockerlag, mango curry, marmelad, äggvita, citron, vaniljvodka, peach, sodavatten

159 kr

ALKOHOLFRI COCKTAIL

MOJITO PINA COLADA STYLE

Pina colada, ananas, kokos, lime, socker, mynta

109 kr