



SCT. GERTRUD

LIBANESISK
BRUNCH OG GRILL



VESTERGADE 34, 4600 KØGE



MAN - SØN
10:00 - 22:00

AUTENTISK LIBANESISK OPLEVELSE



LIBANESISK BRUNCH

Start dagen med en autentisk libanesisk brunch. Vores brunchmenu byder på Autentiske Libanesiske Brunch Tallerkner og Morgenmad Tapas, der inkluderer lækker fowl, æg tilberedt på libanesisk manér og mange flere traditionelle favoritter. Perfekt til en hyggelig og mættende start på dagen.

LIBANESISK TAPAS

Nyd en smagsoplevelse udover det sædvanlige med vores udvalg af libanesiske tapas. Fra delikat kebbeh niyeh (tatar) og saftige kubeh til klassisk fattah og cremet msabaha. Prøv også vores marinerede kyllingelever - hver bid tager dig direkte til hjertet af Libanon.

GRILL

Forkæl dine smagsløg med vores saftige grillede spyd. Nyd grillet kød og grøntsager krydret til perfektion og serveret med friske libanesiske tilbehør. En ægte grilloplevelse fra det libanesiske køkken.

MANAISH

Vores friskbagte manaish er et must-try! Med sprød dej toppet med za'atar, ost eller kød, serverer vi denne traditionelle delikatess frisk fra ovnen. Perfekt til enhver tid på dagen!

LIBANESISK BRUNCH

Libanesisk Brunch - En Autentisk Start på Dagen

Forkæl dig selv med en smagfuld libanesisk brunch, der bringer det bedste fra Mellemøsten til dit bord. Vores brunchmenu byder på klassiske retter som cremet hummus, menemen, friske oliven, Labneh, perfekt kogt æg og et udvalg af traditionelle specialiteter, der giver en mættende og uforglemmelig start på dagen. Uanset om du er til de velkendte smage eller vil udforske nye retter, er vores brunchoplevelse designet til at imponere. Kom og oplev en autentisk libanesisk brunch, der garanteret vækker dine smagsløg!



MANAEESH



40,-

- **Zaatar:** En klassisk blanding af timian, sesamfrø og sumak, smagt til med olivenolie.

49,-

- **Akawi Ost:** Mild og cremet populær Akawi ost, der smelter perfekt på vores sprøde fladbrød.

49,-

- **Hakket Oksekød:** Saftigt og krydret oksekød, der tilføjer fylde og smag.

49,-

- **Kød Mix:** Cremet populær Akawi ost med krydret kødtopping, helt unik i smagen.

40,-

- **Muhamarra:** En intens kombination af chili og løg, der giver et krydret spark.

49,-

- **Zaatar Mix:** En lækker blanding af zaatar og ost for den perfekte balance af krydderurter og cremethed.

75,-

- **Etli Ekmek:** Tyndt, sprødt tyrkisk brød belagt med finthakket kød og krydderier.

80,-

- **Mevlana:** En specialitet fra Konya - sprødt brød toppet med en blanding af kød, urter og smeltende ost.

80,-

- **Pide med ost og æg:** Tyrkisk pizza fyldt med cremet ost og friskt æg.

80,-

- **Pide med sucuk og Ost:** Krydret sucuk-pølse med smeltet ost, for en rig og kraftfuld smagsoplevelse.



SFIHA

Lækre små fladbrød fyldt med krydret hakket kød og løg.

3 stk

39,-



FATAYER

Små, delikate libanesiske sprøde tærter fyldt med smagsfuldt spinat.

3 stk

39,-



PØLSEHORN

Smagsfulde pølsehorn.

3 stk

39,-

AUTENTISKE LIBANESISKE BRUNCH TALLERKNER



Fra 10:00 til 15:00



LIBANESISK BRUNCH UNIVERS

KLASSISK BRUNCH

Nyd cremet hummus, friske sfi7a og fatayer, pølsehorn, ost, kogt æg, pandekage med marmelade, frisk frugt og grønt. Serveret med libanesisk friskbagt fladbrød og dit valg af te og kaffe.

Vælg din favorit blandt shakshouka, menemen, spejlæg, røræg, omelet, eller æg med sucuk.

149,-

BRUNCH TALLERKEN

Minimum 2 personer

Nyd friskbagte fatayer og sfiha, foul, zeit og zaatar, oliven, labneh, cremet hummus, ost, pandekager med marmelade, frisk frugt og grønt. Serveret med libanesisk friskbagt brød og dit valg af te eller kaffe.

Vælg din favorit blandt shakshouka, menemen, spejlæg, røræg, omelet, eller æg med sucuk.

Pris pr. person

179,-

LUKSUS LIBANESISK BRUNCH

Minimum 2 personer

Luksuriøs brunch, der inkluderer foul eller fatteh, sprød halloumi, fyldte vindrueblade, sprøde falafel, cremet hummus, ost, cocktailpølser, labneh, cremet kaymak med honning, frisk frugt og grønt. Serveres med friskbagt libanesisk brød og te, kaffe, eller friskpresset appelsinjuice.

Vælg to af dine favoritter blandt shakshouka, menemen, spejlæg, røræg, omelet, eller æg med sucuk.

Pris pr. person

195,-



AUTENTISKE LIBANESISKE BRUNCH DELIKATESSER



FOUL

Denne cremede ret af kikærter og bønner er fyldt med sunde ingredienser, toppet med aromatisk olivenolie, tomat, løg og frisk mynte og serveret med friskbagt libanesisk fladbrød.

69,-



MSABAHA

En rustik variation af hummus med hele kikærter, der giver en fyldigere struktur. Kikærterne blandes med tahini, citron og hvidløg og serveres med olivenolie og krydderier. Serveres med friskbagt libanesisk fladbrød.

69,-



FATTEH

En skøn kombination af sprødt brød, cremet yoghurt, tahini, citron og hvidløg og smagfulde kikærter. Toppet med ristede mandler og aromatiske krydderier.

Alm./M, kød

79,-/89,-



MAKDOUS

Små syltede auberginer fyldt med en aromatisk blanding af valnødder, hvidløg og rød peber, derefter lagret i olivenolie. Perfekt til at tilføje et autentisk og syrligt pift til måltidet.

3 stk

49,-



SAWDA

Møre kyllingelever stegt til perfektion med krydderier og citron - en intens smagsoplevelse, der er både enkel og raffineret. Perfekt som en forret eller som del af et større måltid.

85,-



OULOUB

Sprøde kyllingehjerter stegt i med citron - en intens smagsoplevelse, der er både enkel og raffineret. Perfekt som en forret eller som del af et større måltid.

85,-

LIBANESISK MEZZA



HUMMUS

Prøv vores cremet blanding af kikærter, tahini, hvidløg, citron og olivenolie, som giver en silkeblød tekstur og en perfekt balanceret smag.

Alm./M, kød

55,-/65,-



BABA GHANOUSH

En klassisk libanesisk dip lavet af grillet aubergine, tahini, hvidløg og citron. Den cremede konsistens og røgede smag gør Baba Ghanoush til en perfekt forret eller tilbehør, serveret med friskbagt brød.

59,-



SPICY MUHAMMARA

En fløjlsblød og krydret dip lavet af ristede peberfrugter, valnødder og et strejf af chili. Muhammara er fyldt med dybde og varme, hvor sødme og krydderier mødes i en perfekt balance.

55,-



HALLOUMI SPECIALITY

Delikate sprøde hallomi skiver på fladbrød, cremet hummus, avocado skiver, toppet med sesam, granatæblekerner samt sirup og sumac.

119,-



RAKAKAT JIBNEH

Libanesiske oste ruller, fyldt med cremet ost og frisk persille. Sprød udenpå og smeltende lækker indeni.

4 stk

59,-



BATATA HARRA

Sprøde kartofler stegt med hvidløg, koriander og chili. En krydret og smagfuld libanesisk favorit, der giver et perfekt pift til ethvert måltid.

59,-

AUTENTISKE LIBANESISKE MEZZE



WARAA ENAB

Saftige libanesiske fyldte vindrueblade med grøntsager og krydret ris. Syrlig aromatisk delikatesse som forret eller let måltid.



STEGT KEBBEH

Sprøde, stegte bulgurboller fyldt med krydret kød, løg, og pinjekerner. Perfekt sprød udenpå og saftig indeni, en klassiker i det libanesiske køkken.

69,-

3 stk

79,-

LIBANESISK MEZZE



KEBBEH NAYEH

En traditionel libanesiske delikatesse af tatar, finthakket oksekød blandet med bulgur og krydderier. Serveret frisk med olivenolie, løg og mynte.



FALAFEL

Sprød udenpå og blød indeni - En måltid af krydret kikaerter og persille der serveres med tahini dressing, syltede grøntsager, friske grøntsager og friskbagt libanesiske brød.

149,-

5 stk

79,-

LIBANESISK SALATBAR OG SUPPER



FATTOUSH

Knasende sprød salat med friske grøntsager, ristet brød og en syrlig sumakdressing. En klassisk libanesisk favorit med masser af smag og tekstur.

74,-



LIBANESISK SALAT

En simpel og frisk salat med sprød iceberg, agurk og tomat, men krydret helt perfekt med friske urter. Perfekt til dem, der søger et let og forfriskende valg.

74,-



TABOULLEH

En frisk og sprød salat med finthakket persille, bulgur, tomat og løg, smagt til med citron og olivenolie. Perfekt som en let og forfriskende ledsager.

74,-



LINSESUPPE

Autentiske frisklavet linsesuppe med krydderier og et strejf af olivenolie.

59,-



TOMAT SUPPE

Autentiske libanesiske frisklavet tomatsuppe med libanesiske krydderier og et strejf af olivenolie.

59,-

GRILL



Velkommen til vores libanesiske grill, hvor smagene balancerer mellem det intense og det delikate. Hvad der adskiller vores grillede spyd fra andre er den perfekte kombination af friske urter, varme krydderier og møre, velmarinerede råvarer. Med hver bid af vores lam, oksekød eller kylling, marineret med citron, hvidløg og olivenolie, får du en autentisk smagsoplevelse, der bringer dig til hjertet af Libanon.





LIBANESISK GRILL

FRÅ 14,00

Bestilt grill serveres med hummus, tzatziki, chili og brød. Vælg mellem ris, bulgur eller pommes frites.

2 SPYDS RET

2 spyd af eget valg. Vælg mellem shish tavuk, kalv, kufta, adana samt tilbehør.

3 SPYDS RET

3 spyd af eget valg. Vælg mellem shish tavuk, kalv, kufta, adana, eller lam (max. 1 lam) samt tilbehør.

Lam: Tillæg på 12,-/spyd til de forskellige retter.

Ekstra spyd: 59,-/spyd eller 69,-/spyd for lam

SHISH TAWUK

Møre kyllingestykker marineret i citron, hvidløg og yoghurt, grillet til perfektion med en frisk og krydret smag.

ADANA

En intens, krydret specialitet lavet af hakket oksekød, formet på spyd og grillet til en rig, smagfuld oplevelse.

KUFTA

Krydret hakket okse- og lammekød, formet til lækre spyd og grillet til en perfekt spredthed udenpå og saftig inden.

KALV

Mørt kalvekød, marineret i aromatiske krydderier og grillet til perfektion, saftigt og fuld af smag.

LAM

Saftigt lam, tilberedt med en unik krydderblanding, der fremhæver kødets naturlige smag og gør det ulmodstæligt mørt.

KORTELETTET

Møre lamme koteletter grillet til perfektion med en let krydret marinade, der fremhæver kødets saftige smag. En autentisk og fyldig smagsoplevelse.

159,-

199,-

MENU A – 2 PERS.

Grillmix til 2 personer.

4 spyd af eget valg. Vælg mellem shish tavuk, kalv, kufta, adana, eller lam (max. 2 lam) samt tilbehør.

299,-

MENU C – 4 PERS.

Grillmix til 4 personer.

8 spyd af eget valg + 4 lammekoteletter. Vælg mellem shish tavuk, kalv, kufta, adana, eller lam (max. 4 lam) samt tilbehør.

799,-

MENU B – 3 PERS.

Grillmix til 3 personer.

6 spyd af eget valg + 3 lammekoteletter. Vælg mellem shish tavuk, kalv, kufta, adana, eller lam (max. 3 lam) samt tilbehør.

599,-

MENU D – 10 PERS.

Grillmix til 10 personer.

22 spyd af eget valg + 6 lammekoteletter. Vælg mellem shish tavuk, kalv, kufta, adana, eller lam (max. 5 lam) samt tilbehør.

1699,-

DELIKAT STONE BEEF – VED BORDET!



STONE BEEF AF OKSEMØRBRAD

Tag din bœfoplevelse til næste niveau med vores Stone Beef af oksemørbrad! Vi serverer en saftig, rå bœf, grønt, samt valgfri sauce sammen med en glohed lavasten, så du kan tilberede den præcis, som du ønsker – lige ved bordet.



200 g

309,-

300 g

389,-

SAUCER

Champignonsauce
Bearnaisesauce
Pebersauce
Ekstra sauce: 29,-



OKSEMØRBRAD

Nyd en perfektstegt oksemørbrad. Serveres med garniture, stegte kartofler samt valgfri sauce.

200 g

299,-

300 g

359,-



PLANKEBØF

Vores plankebœf er saftig og perfekt krydret. Serveres med kartoffelmos og garniture samt valgfri sauce.

200 g

269,-

300 g

325,-



PLANKE KYLLING

Saftig krydret kyllingefillet. Serveres med kartoffelmos og garniture samt valgfri sauce.

200 g

249,-



LAMMEKOTELETTER

Grillet lammekoteletter. Serveres med garniture, stegte kartofler, samt valgfri sauce.

5 STK

329,-

TIL PERFEKTION

SAFTIGE BURGERE



DEN KLASSISKE

En saftig 200 g. oksebøf serveret med smeltet cheddarost, salat, tomat, pickles, og løg. Serveres med sprøde pommes frites og ketchup eller mayonnaise.

159,-



SPICY GRILLED

En intens 200 g. spicy bøf, toppet med cheddarost, salat, tomat, løg, salsa, jalapenos, guacamole og chillimayo. Serveres med sprøde pommes frites og ketchup eller mayonnaise.

169,-



CRISPY CHICKEN

Sprød, gyldenstegt crispy chicken, med cheddarost, salat, tomat, løg, og pickles. Serveres med sprøde pommes frites og ketchup eller mayonnaise.

159,-

SMAGSFULDE PASTARETTER



PENNE POLLO

En lækker og cremet pastaret med møre kyllingestykker vendt i en righoldig tomatsauce, tilsat søde cherrytomater, toppet med parmesanflager.

149,-



FETTUCCINE POLLO

Nyd fettuccine vendt med saftig kylling og smagfulde svampe i en rig og cremet flødesauce.

149,-

PIZZA



Vælg din favorit pizza:

- 70,- • **Margherita:** Tomat og ost.
- 85,- • **Pepperoni:** Tomat, ost, og pepperoni.
- 85,- • **Kebab Delight:** Tomat, ost, kebab, løg og champignon.
- 85,- • **Seaside Delight:** tomat, ost, tun og rejer.
- 85,- • **Italiana:** Tomat, ost, og kødsauce.
- 85,- • **Americana:** Tomat, ost, hakket oksekød, rødløg, stærk peber.
- 85,- • **Kebab salat pizza:** Tomat, ost, kebab, salat og dressing.
- 85,- • **Kylling salat pizza:** Tomat, ost, kylling, salat og dressing.
- 75,- • **Mexicana mix:** Tomat, ost, kebab, kylling, løg, jalapeños og tacosauce.
- 12,- • **Sæt Dit Præg - Ekstra toppings:** Løg, tomat, oliven, jalapeños, champignon, mozzarella.



DELIKATE TILBEHØR



BULGUR

Nærende tilberedt bulgur med tomat, en autentisk og velsmagende libanesisk favorit.

39,-



RIS

Perfekte ledsager til enhver grillret eller mezze.

39,-



POMMES FRITES

Sprøde pommes frites stegt til perfektion.

Lille/stor 35,-/45,-

DIP
Ketchup
Mayonalsse
Chili mayo
Toumeh (hvidløg)
Chili

15,-

FAVORITTER TIL DE MINDSTE



NUGGETS

Sprøde kyllingenuggets, serveret med pommes frites og ketchup.

69,-



KYLINGEBURGER

En saftig kyllingeburger serveret med pommes frites og ketchup.

89,-



KØDBURGER

En saftig oksekødsburger serveret med pommes frites og ketchup.

99,-



FISKEFILET

Mør og sprød fiskefilet, serveret med pommes frites og ketchup.

79,-

SØDE FRISTELSER



BAKLAVA

Sprøde lag af filodej fyldt med hakkede nødder og gennemtrukket i aromatisk sirup.

59,-



KNFEH

En sprød, sirupdryppet kage med smeltet ost, der balancerer sødme og tekstur perfekt. En autentisk libanesisk dessertoplevelse.

65,-



DAGENS KAGE

Lad dig overraske med vores lækre Dagens Kage - friskbagt og nøje udvalgt hver dag.

59,-



CHEESE CAKE

Vores cheesecake er en silkeblød og cremet dessert med en sprød bund, toppet med et strejf af frisk frugt eller sød sirup.

59,-

EKSKLUSIVE ALKOHOLFRIE DRİKKE



0.0 %

ROSÉ

Nyd en elegant og frisk rosé uden alkohol. Med noter af sommerbær og en let, frugtagtig finish er denne rosé perfekt til enhver lejlighed.

Pr. glas

50,-

HVIDVIN

En forfriskende alkoholfri hvidvin med smag af citrus og grønne æbler. Et fremragende valg til både forretter og lettere retter.

Pr. glas

50,-

RØDVIN

Vores alkoholfri rødvin tilbyder dybe, fyldige smagsnoter af mørke bær og krydderier. En perfekt ledsager til grillet kød eller kraftigere retter.

Pr. glas

50,-

CHAMPAGNE

Fejr med stil og uden alkohol. Vores alkoholfri champagne byder på fine bobler og en let, frugtig smag, perfekt til festlige anledninger.

Pr. glas

60,-

Pr. flaske

180,-

Pr. flaske

180,-

Pr. flaske

180,-

Pr. flaske

220,-

KOLDE FORFRISKELSER



SODAVAND

Vælg en forfriskende sodavand af Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, Mirinda Lemon, og Faxe Kondi.

Lille/Mellem/Stor

39,-/49,-/59,-

VAND

Kildevand
Danskvand
Danskvand Citrus

1 kande vand

39,-

59,-

AYRAN

Frisk Ayran, en yoghurtdrink perfekt med mezze eller hovedretter.

49,-

FRISKPRESSET

APPELSINJUICE

Nyd en kold friskpresset appelsinjuice med forfriskende effekt, til enhver måltid.

49,-

VARME DRINKS



TE

Nyd et varmt glas Libanesisk te eller en hel kande serveret på dit bord.

Pr. glas/Kande

29,-/89,-

KAFFE

Nyd en klassisk brygget kaffe med en fyldig smag.

35,-

ESPRESSO

Intenst og aromatisk, perfekt til en energiboost.

42,-

CAFELATTÉ

Blød og cremet kaffe med skummet mælk.

49,-

CAPPUCCINO

Cremet espresso med varm skummet mælk.

49,-

HOT CHOCOLATE

Rig og fyldig varm chokolade, ideel til den søde tand.

49,-

FØLG MED I VORES OPLEVELSES REJSE

