





Tabbouleh

Den autentiske levantinske tabbouleh-salat med en frisk, dejlig kombination af persille, tomater, blød bulgur, mynte, forårsløg, citron og olivenolie.

Fattoush

Den ægte levantinske salat med en daglig frisk kombination af salat, agurk, tomater, løg, mynte toppe med ristet arabisk brød.

Salat med søde kartofler

Yusras egen fantastiske salat af ristede kikærter med mozzarella, blandet med majs og søde kartofler.

Itchy

Salat med blød bulgur og forskellige grøntsager dypet i olivenolie og granatæblesauce.

Rødbedesalat

En frisk blanding af grønt, æble og appelsin og rødbede, toppet med feta og nødder.

Agurk med Yoghurt

Agurk med yoghurt, hvidløg og mynte.





Kold Mezze

Hummus

Mosede kikærter med tahin, hvidløg og olivenolie.

Baba Ghanooj

Mosede røgede auberginer med hvidløg, granatæblesauce og grøntsager.

Hummus med oksekød i tern

Mosede kikærter med tahin, toppet med en lækker blanding af hakket oksekød og pinjekerner.

Bateresh

Mosede røgede auberginer med tahin, hvidløg og citron, toppet med hjemmelavet ketchup, hakket okse eller lammekød og persille.

Hummus med estebønner

Kikærter med hestebønner og spidskommen, toppet med friske tomater i tern, persille og hvidløg og tahin med olivenolie.

Fyldte vinblade (Yalanji)

Skinnende grønne rullede vinblade fyldt med ris og grøntsager.

Hummus og crackers

Mosede kikærter blandet med tahin, serveret med grillede grøntsager og hjemmelavede ristede crackers.

Mouhammara

Vores krydrede valnøddetallerken med ristet rød peber, ristede brødkrummer, hvidløg og olivenolie

Moutabbal Batenjen

Mosede røgede auberginer, tahin, yoghurt, hvidløg, olivenolie.

Bulgur og tomater

Yusras bedste bulgurtallerken tilberedt med tomater, kartofler, courgette og olivenolie.





Varm Mezze

Kebba

A. Vores elskede traditionelle kebba er bulgurdej fyldt med hakket okse- eller lammekød stegt i vegetabilsk olie.

B. Fås også som vegetarisk kebba fyldt med grøntsager og stegt i vegetabilsk olie.

Samosa med ost

friteret sambousekdej fyldt med ost.

Samosa med hakket okse eller lammekød

friteret sambousek fyldt med hakket oksekød.

Sujuk

Traditionel arabisk pølse lavet af fermenteret hakket okse eller lammekød, krydret med hvidløg og urter.

Pommes frites

Yusras hjemmelavede friturestegte kartofler

Kikærter Fatteh

Kogte kikærter toppet med yoghurt, tahin, hvidløg, ristet arabisk brød og granatæble.

Aubergine Fatteh

A. Stegt aubergine i små tern toppet med yoghurt, tahin, hvidløg, ristet arabisk brød, persille og granatæble.

B. Stegte tynde skiver aubergine rullet og fyldt med hakket kød, kogt i tomat, toppet med yoghurt, tahin, hvidløg, ristet arabisk brød, persille og granatæble.

Lahma Fatayer

Små tærter fyldt med krydret hakket okse eller lammekød.

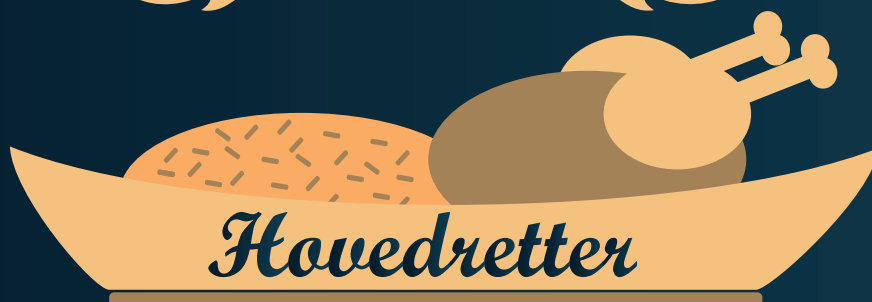
Jubn Fatayer

Små tærter fyldt med ost og Yusras krydderier.

Sapanekh Fatayer

Små tærter fyldt med spinat, løg, granatæblepuré, sumak og olivenolie.





Biryani med rejer/kylling/kød

- A. Vores velsmagende indisk inspirerede risret tilberedt med kylling/oksekød/lammekød/rejer og toppet med nødder og rosiner.
- B. Vores velsmagende indisk inspirerede vegetariske biryani tilberedt med ris, løg, yoghurt, hvidløg, mynte, koriander, tomater og kartofler, toppet med nødder og rosiner.

Kapsa

Prøv vores velsmagende Saudi-Arabiske risret tilberedt med kylling/oksekød/lammekød toppet med nødder.

Sayadya

Grillet fisk kogt med ris.

Ouzi

Vores traditionelle og fantastiske buttedejer fyldt med ris, ærter, okse eller lammekød og nødder.

Freekeh

- A. En traditionel levantinsk opskrift lavet af grønne ristede hvedekerner, der gnides for at skabe smagen og tilberedes med kød eller kylling.
- B. kan også serveres som en vegetarisk ret med grønne ærter.

Maqlouba

Ovnret med ris bagt med lag af velsmagende aubergine, tomat, oksekød/lammekød/kylling. Ser ligeså fantastisk ud som den smager.

Dawood Basha

Saftig kebab bagt i Yusras tomatsauce serveret med ris med vermicelli.

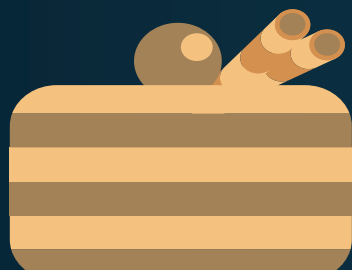
Sheshbarak

Nyd denne berømte ret fra det levantinske køkken med stykker af tynd dej fyldt med hakket kød og kogt i yoghurt.

Kebba med yoghurt

Mini kebab tilberedt med lamme- eller oksekød kogt i yoghurt-flødesauce





Dessertes

Hallawet Aljuben

Bløde og søde skiver af en semulje- og ostedej med fløde og blomstervand.

Muhalabya med ris

En budding lavet af mælk, ris, sukker og rosenvand. Kan også laves uden ris.

Kringle med dadler

Kringle bagt med Levantinske krydderier og fyldt med dadler.

Baklawa

Filodej fyldt med nødder og sødet med sirup.

Bikuber

Små kugler af dej fyldt med fløde eller ost og sødet med sirup eller honning.

Warbat

Lag af flodej, med fyld af vaniljecreme eller sød ost. Sødet med sirup.

Æblekage

Daddelkage





Drinkbøger

Kold Karkadeh
Velsmagende kold hibiscusdrink.

Lemonade med mynte

Qamr Aldeen
En lækker drink lavet af tørret abrikos.

Mandel-drik
Delikat laskende drink baseret på mandelmælk.

Mocktails
A. Vandmelon med mynte og citron.
B. Smeltet chokolade med mælk.
C. Sur tranebær med citron og ahornsirup.

Sharbat
En forfriskende drink lavet af roser.

