



LE CÈDRE

AUTHENTIC LEBANESE CUISINE

Vi är Glada att introducera **Le Cèdre**, en ny libanesisk **restaurang** i hjärtat av Älmhult, där vi tar de rika, livliga smakerna av det libanesiska köket till vårt bord.

Le Cèdre är en hyllning till tradition, gästfrihet och de finaste ingredienserna, och erbjuder en smak av Libanon med varje rätt. Grundad av **Jacob**, vår passionerade ägare där föddes **Le Cèdre** ur en kärlek till libanesisk kultur och mat. Med en vision att dela den autentiska smaken av Libanon med folket i Älmhult, samarbetade Jacob med kocken **Yossef**, expert på libanesisk matlagning med över 35 års erfarenhet av libanesiska rätter världen över.

På **Le Cèdre** är vi engagerade i att erbjuda en oförglömlig matupplevelse med en meny som innehåller ett urval av traditionella libanesiska rätter, från smakrika mezza och fräscha sallader till läckra grillade kött och dekadenta desserter.

Vår mat är tillagad med endast de färskaste, högkvalitativa ingredienserna, noggrant utvalda för att säkerställa att de autentiska smakerna av Libanon lyser igenom.

För att komplettera din måltid erbjuder vi också ett särskilt urval av libanesiska viner, utvalda för att passa perfekt med våra rätter. Oavsett om du njuter av ett glas fylligt rött vin eller uppfriskande vitt, har varje vin handplockats för att höja din matupplevelse och föra essensen av Libanons vintradition till ditt bord.

Vi ser fram emot att välkomna dig till Le Cèdre och dela smakerna, värmen och gästfriheten från Libanon med dig!



LE CÈDRE

AUTHENTIC LEBANESE CUISINE

WE ARE EXCITED TO INTRODUCE LE CÈDRE, A NEW LEBANESE RESTAURANT LOCATED IN THE HEART OF ÄLMHULT, WHERE WE BRING THE RICH, VIBRANT FLAVORS OF LEBANESE CUISINE TO YOUR TABLE. LE CÈDRE IS A CELEBRATION OF TRADITION, HOSPITALITY, AND THE FINEST INGREDIENTS, OFFERING A TRUE TASTE OF LEBANON WITH EVERY DISH. FOUNDED BY JACOB, OUR PASSIONATE OWNER, LE CÈDRE WAS BORN OUT OF A LOVE FOR LEBANESE CULTURE AND FOOD.

WITH A VISION TO SHARE THE AUTHENTIC TASTE OF LEBANON WITH THE PEOPLE OF ÄLMHULT, JACOB PARTNERED WITH CHEF YOSUF, AN EXPERT IN LEBANESE COOKING WITH OVER 35 YEARS OF EXPERIENCE IN PREPARING LEBANESE DISHES WORLDWIDE.

CHEF YOSUF'S EXTENSIVE CULINARY JOURNEY HAS TAKEN HIM ACROSS THE GLOBE, MASTERING THE ART OF LEBANESE CUISINE AND ENSURING THAT EVERY DISH AT LE CÈDRE IS CRAFTED WITH PASSION AND EXPERTISE. AT LE CÈDRE, WE ARE COMMITTED TO OFFERING AN UNFORGETTABLE DINING EXPERIENCE WITH A MENU THAT FEATURES A RANGE OF TRADITIONAL LEBANESE DISHES, FROM SAVORY MEZZA AND FRESH SALADS TO MOUTHWATERING GRILLED MEATS AND DECADENT DESSERTS.

OUR FOOD IS MADE FROM ONLY THE FRESHEST, HIGH-QUALITY INGREDIENTS, CAREFULLY SOURCED TO ENSURE THE AUTHENTIC FLAVORS OF LEBANON SHINE THROUGH.

TO COMPLEMENT YOUR MEAL, WE ALSO OFFER A SPECIAL SELECTION OF LEBANESE WINES, CAREFULLY CHOSEN TO PAIR PERFECTLY WITH OUR DISHES. WHETHER YOU'RE SAVORING A GLASS OF BOLD RED WINE OR REFRESHING WHITE, EACH WINE HAS BEEN HANDPICKED TO ELEVATE YOUR DINING EXPERIENCE AND BRING THE ESSENCE OF LEBANON'S WINEMAKING TRADITION TO YOUR TABLE.

WE LOOK FORWARD TO WELCOMING YOU TO LE CÈDRE AND SHARING THE FLAVORS, WARMTH, AND HOSPITALITY OF LEBANON WITH YOU!



LE CÈDRE

AUTHENTIC LEBANESE CUISINE

STARTERS (COLD MEZZA / KALLA FÖRRÄTTER)

- | | |
|--|-------|
| 1. Hummus with olive oil / hummus med olivolja | 95kr |
| CREAMY CHICKPEA DIP WITH A DRIZZLE OF LUXURIOUS OLIVE OIL
KRÄMIG KIKÄRTSRÖRA MED EN SKVÄTT LYXIG OLIVOLJA | |
| 2. LABNEH WITH GARLIC / LABNEH MED VITLÖK | 85kr |
| THICK AND TANGY YOGURT CHEESE SERVED WITH GARLIC AND OLIVE OIL
KRÄMIG OCH SYRLIG YOGHURTOST SERVERAD MED VITLÖK OCH OLIVOLJA | |
| 3. WARAK ENAB(STUFFED GRAPE LEAVES) | |
| VINBLAD FYLLDA MED RIS | 85kr |
| GRAPE LEAVES STUFFED WITH RICE, TOMATOES, AND HERBS
VINBLAD FYLLDA MED RIS, TOMATER OCH ÖRTER | |
| 4. EGGPLANT MOUTABAL / MOUTABAL PÅ AUBERGINE | 90kr |
| RICH, CREAMY SMOKED EGGPLANT DIP WITH TAHINI, GARLIC, AND LEMON JUICE
KRÄMIG OCH RÖKIG AUBERGINERÖRA MED TAHINI, VITLÖK OCH CITRON | |
| 5. BASTERMA / BASTERMA | 95kr |
| SPICY SALTED AND DRIED FILLET OF BEEF IN THIN SLICES
KRYDDSALTAT OCH TORKAD OXFILÉ I TUNNA SKIVOR | |
| 6. LEBANESE RAW MEAT KEBBAH / LIBANESISK KEBBEH NAYEH | 145kr |
| FRESHLY MINCED RAW LAMB OR BEEF MIXED, BULGUR, ONIONS, LEBANESE SPICES
FÄRSKT FINHACKAD LAMM- ELLER NÖTKÖTT BLANDAT, BULGUR,
LÖK - LIBANESISKA KRYDDOR (OBS, RÅBIFF) | |



LE CÈDRE

AUTHENTIC LEBANESE CUISINE

STARTERS SALAD / SALLADSFÖRRÄTTER

7. **FATTOUSH SALAD / FATTOUSH SALAD** 95kr
CRISP VEGETABLES, HERBS, AND TOASTED BREAD IN A TANGY SUMAC DRESSING
KRISPIGA GRÖNSAKER, ÖRTER OCH ROSTAT BRÖD I EN SYRLIG SUMAKDRESSING
8. **RAHEB SALAD / RAHEB SALLAD** 95kr
SMOKY EGGPLANT DIP WITH OLIVE OIL OCH MIXED VEGETABLES
RÖKIG AUBERGINERÖRA, OLIVOLJA OCH BLANDADE GRÖNSAKER
9. **TABBOULEH SALAD / TABBOULEH SALLAD** 95kr
CHOPPED PARSLEY, TOMATOES, ONIONS, BULGUR WITH OLIVE OIL, LEMON DRESSING
HACKAD PERSILJA, TOMATER, LÖK OCH BULGUR MED OLIVOLJA OCH CITRON
10. **LEBANESE ARGULA SALAD**
LIBANESISK RUCCOLASALLAD 90kr
ARUGULA LEAVES, SUMAC ONIONS, FETA CHEESE OLIVE OIL, LEMON DRESSING
RUCCOLABLAD BLANDADE, SUMAKLÖK, FETAOST, OLIVOLJA, CITRONDRESSING
11. **LEBANES EGGPLANTS MAKDOS**
LIBANESISK AUBERGIN MAKDOS 90kr
BABY EGGPLANTS STUFFED WITH WALNUTS, GARLIC, CHILI, DRIZZLE OLIVE OIL
SMÅAUBERGINER FYLLDA MED VALNÖTTER, VITLÖK, CHILI OCH RINGLAD OLIVOLJA
12. **LEBANESE FRIED CAULIFLOWER / FRITERAD BLOMKÅL** 100kr
GOLDEN-FRIED CAULIFLOWER FLORETS SERVED WITH TAHINI SAUCE AND PARSLEY
KRISPIGT FRITERADE BLOMKÅLSBITAR, SEVERADE MED TAHINISÅS OCH PERSILJA



LE CÈDRE

AUTHENTIC LEBANESE CUISINE

HOT MEZZA / VARMA FÖRRÄTTER

- | | | |
|-----|---|------|
| 13. | FALAFEL BITES / FALAFELBITAR
CRISPY CHICKPEA FRITTERS WITH TAHINI SAUCE
KRISPIGA KIKÄRTSBOLLAR MED TAHINISÅS | 90kr |
| 14. | BATATA HARRA / KRYDDIGA POTATIS
SPICED CRISPY POTATO CUBES WITH GARLIC, CORIANDER AND LEMON JUICE
KRYDDIGA KRISPIGA POTATISBITAR MED VITLÖK, KORIANDER OCH CITRONJUICE | 85kr |
| 15. | SUJUK / SUJUK
SPICED LIBANESE SAUSAGE WITH ONION, TOMATO AND LEMON JUICE
KRYDDAD LIBANESISK KORV MED TOMATER OCH CITRONJUICE | 95kr |
| 16. | RAKAKAT JIBNEH / OSTCIGARRER
CRISPY CHEESE ROLLS WITH A HINT OF PARSLEY
KRISPIGA OSTCIGARRER MED EN HINT AV PERSILJA | 90kr |
| 17. | SPINACH FATAYER / SPENATFYLLDA PIROGER
FLAKY PASTRIES STUFFED WITH SPINACH, ONIONS, SUMAC SPICES
FLARNIGA PIROGER FYLLDA MED SPENAT, LÖK OCH SUMAK KRYDDOR | 85kr |



LE CÈDRE

AUTHENTIC LEBANESE CUISINE

HOT MEZZA / VARMA FÖRRÄTTER

- | | | |
|-----|--|-------|
| 18. | LEBANESE CHICKEN WINGS / KYCKLINGVINGAR | 95kr |
| | FRIED CHICKEN WINGS, GARLIC, LEMON, LEBANESE SPICES
FRITERADE KYCKLINGVINGAR MARINERADE I VITLÖK, CITRON LIBANESISKA KRYDDOR | |
| 19. | LEBANESE FRIED CHICKEN LIVER / KYCKLINGLEVER | 115kr |
| | CHICKEN LIVER SAUTÉED, GARLIC, POMEGRANATE MOLASSES AND LEMON JUICE
STekt KYCKLINGLEVER MED VITLÖK OCH GRANATÄPPELSIRAP OCH CITRONJUICE | |
| 20. | LEBANESE KIBBEH / LIBANESISK KIBBEH | 115kr |
| | DEEP-FRIED BULGUR SHELLS STUFFED SPICED MINCED LAMB, ONIONS
FRITERADE BULGURSKAL FYLLDA MED KRYDDAD LAMMFÄRS, LÖK | |
| 21. | MEAT SAMBOUSEK / KÖTT SAMBOUSEK | 115kr |
| | GOLDEN FLAKY PASTRY STUFFED WITH SPICED MINCED MEAT, ONIONS
GYLLENE FRASIG DEG FYLLD MED KRYDDAD KÖTTFÄRS MED LÖK | |
| 22. | HUMMUS WITH BEEF / HUMMUS MED OXFILÉ | 115kr |
| | CREAMY HUMMUS TOPPED WITH SAUTED SPICED BEEF, PINE NUTS, OLIVE OIL
KRÄMIG HUMMUS TOPPAD MED STEKT OXFILÉ, PINJENÖTTER OCH OLIVOLJA | |



LE CÈDRE

AUTHENTIC LEBANESE CUISINE

SOUPS / SOPPOR

- | | | |
|-----|--|------|
| 23. | SHORBAT ADAS / LINSSOPPA | 85kr |
| | HEARTY LENTIL SOUP WITH LEMON AND CUMIN
MUSTIG LINSOPPA MED CITRON OCH KUMMIN | |

- | | | |
|-----|---|------|
| 24. | VEGETABLE SOUP / GRÖNSAKSSOPPA | 85kr |
| | ONION, CARROT, POTATOES, FRESH PARSLEY
LÖK, MOROT, POTATIS, FÄRSK PERSILJA | |



LE CÈDRE

AUTHENTIC LEBANESE CUISINE

MAIN COURSES / HUVUDRÄTTER

MEAT AND POULTRY OPTIONS / KÖTT OCH FÅGELRÄTTER

25. **SHIHTOOK / KYCKLINGSPETT** 230kr
MARINATED CHICKEN SKEWERS, GARLIC SAUCE, FRIED POTATOE, GRILLED VEGETABLES MARINERADE KYCKLINGSPETT, VITLÖKSSÅS FRITERAD POTATIS, GRILLADE GRÖNSAKER
26. **GRILLED BONELESS CHICKEN / BENFRI KYCKLING** 255kr
MARINATED GRILLED CHICKEN WITH GARLIC AND LEMON WITH FRESH VEGETABLES AND FRIED POTATOES, TOGETHER WITH GARLIC SAUCE
MARINERAD KYCKLING MED VITLÖKS OCH CITRON OCH FÄRSKA GRÖNSAKER SERVERAS MED FRITERAD POTATIS TILLSAMMANS MED VITLÖKSSÅS
27. **BEEF FELT KEBAB / OXFILE** 345kr
MARINATED BEEF CUBES WITH GRILLED VEGETABLES ONIONS, FRIED POTATOES HUMMUS OR MOUTABAL
MARINERAD OXFILE MED GRILLADE GRÖNSAKER, LÖK, FRITERAD POTATIS SERVERAS MED HUMMUS ELLER MOUTABAL
28. **LAMB KAFTA / LAMMKAFTA** 265kr
GROUND LAMB SKEWERS, FRIED POTATOES, GARLIC DIP, HUMMUS OR MOUTABAL
MALDA LAMMSPETT, FRITERAD POTATIS, VITLÖKSDIPP, HUMMUS ELLER MOUTABAL
29. **MIXED GRILL PLATTER / BLANDADE GRILLSPETT** 370kr
LAMB KEBABS, CHICKEN SKEWERS, KAFTA, LAMB CHOPS, GARLIC SAUCE, FRIED POTATOES, HUMMUS OR MOUTABAL
URVAL AV LAMMKEBABER, KYCKLINGSPETT OCH KAFTA, LAMMKOTLETTER, VITLÖKSSÅS, FRITERAD POTATIS, HUMMUS ELLER MOUTABAL
30. **LAMB CHOPS PLATTER / LAMMKOTLETTSTALLRIK** 395kr
LAMB SHOPS WITH GRILLED VEGETABLES AND FRIED POTATOES WITH HUMMUS OR MOUTABEL
LAMMKOTLETTER MED GRILLADE GRÖNSAKER OCH FRITERAD POTATIS MED HUMMUS ELLER MOUTABAL



LE CÈDRE

AUTHENTIC LEBANESE CUISINE

MAIN COURSES / HUVUDRÄTTER

SEAFOOD OPTIONS / FISK OCH SKALDJUR

31. **GRILLED FISH / GRILLAD FISK** 345kr

FISH MARINATED, OLIVE OIL, LEMON JUICE, SERVED WITH TAHINI SAUCE, TABBOULEH, TARTAR SAUCE, FRIED POTATOES

FISK MARINERAD MED OLIVOLJA, CITRON, SERVERAS MED TAHINISÅS, TABBOULEH, TARTARSÅS, VITLÖKSSÅS, FRITERAD POTATIS

32. **GRILLED KING PRAWNS / GRILLADE JÄTTERÄKOR** 345kr

CITRON MARINATED PRAWNS WITH LEMON JUICE, SERVED WITH FRIED POTATOS, TARTAR SAUCE AND TOGETHER WITH FRIED POTATOES

CITRONMARINERADE RÄKOR, TARTARSÅS, SERVERAS MED FRITERAD POTATIS

33. **MIXED SEAFOOD PLATTER /**

BLANDAD SKALDJURSTALLRIK

395kr

GRILLED FISH, PRAWNS, CALAMARI, TABBOULEH, TARTAR SAUCE, SERVED WITH FRIED POTATO

GRILLAD FISK, RÄKOR, CALAMARI OCH TABBOULEH, TARTARSÅS, SERVERAS MED FRITERAD POTATIS



LE CÈDRE

AUTHENTIC LEBANESE CUISINE

**THE TASTING MENUS ARE SERVED TO ALL
GUESTS AT ONE TABLE
SMAKMENYERNA SERVERAS TILL
ALLA GÄSTER VID ETT BORD**

34. FLAVOURS OF LEBANON / SMAKER FRÅN LIBANON

SELECTION OF CLASSIC MEZZE

URVAL AV KLASSISKA MEZZE

445kr

PER PERSON

35. FULL LEBANESE EXPERIENCE / FULL LIBANESISK UPPLEVELSE

A SELECTION OF MEZZA WITH MAIN COURSE

ETT URVAL AV MEZZE MED EN HUVUDRÄTT

575kr

PER PERSON



LE CÈDRE

AUTHENTIC LEBANESE CUISINE

KIDS MENU / BARN MENY

36. **CHICKEN NUGGETS SERVED WITH FRIED POTATOES AND KETCHUP**
KYCKLINGNUGGETS MED FRITERAD POTATIS OCH KETCHUP 130kr
37. **SPAGHETTI WITH TASTEFUL TOMATO SAUCE**
SPAGHETTI MED GOD FYLLIG TOMATSÅS 120kr



LE CÈDRE

AUTHENTIC LEBANESE CUISINE

DESSERTS / EFTERRÄTTER

- | | | |
|-----|--|------|
| 38. | KNAFEH / KNAFEH | 95kr |
| | SWEET CHEESE PASTRY WITH SYRUP
SÖT OSTBAKELSE MED SIRAP | |
| 39. | BAKLAVA / BAKLAVA | 95kr |
| | LAYERS OF PHYLLO PASTRY WITH NUTS AND SYRUP
LAGER AV FILODEG MED NÖTTER OCH SYRUP | |
| 40. | MOUHALABIEH / MOUHALABIEH | 95kr |
| | CREAMY MILK PUDDING WITH ROSE WATER
KRÄMIG MJÖLKPUDDING MED ROSENVATTEN | |
| 41. | HALAWET EL JIBN / HALAWET EL JIBN | 95kr |
| | SWEET SEMOLINA AND CHEESE ROLLS, STUFFED WITH CREAM AND SYRUP
SÖTA SEMULIN- OCH OSTFYLLDA RULLAR MED GRÄDDE OCH SIRAP | |