



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!



STARTERS (COLD MEZZA / KALLA FÖRRÄTTER)

- | | |
|--|-------|
| 1. Hummus with olive oil / hummus med olivolja | 85kr |
| 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 | 75kr |
| GRAPE LEAVES STUFFED WITH RICE, TOMATOES, AND HERBS
VINBLAD FYLLDA MED RIS, TOMATER OCH ÖRTER | |
| 4. EGGPLANT MOUTABAL / MOUTABAL PÅ AUBERGINE | 85kr |
| 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
KRYDDSA LTAT 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** 90kr
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 80kr
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



HOT MEZZA / VARMA FÖRRÄTTER

- | | | |
|-----|--|------|
| 13. | FALAFEL BITES / FALAFELBITAR
CRISPY CHICKPEA FRITTERS WITH TAHINI SAUCE
KRISPIGA KIKÄRTSBOLLAR MED TAHINISÅS | 85kr |
| 14. | BATATA HARRA / KRYDDIGA POTATIS
SPICED CRISPY POTATO CUBES WITH GARLIC, CORIANDER AND LEMON JUICE
KRYDDIGA KRISPIGA POTATISBITAR MED VITLÖK, KORIANDER OCH CITRONJUICE | 75kr |
| 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 | 85kr |
| 17. | SPINACH FATAYER / SPENATFYLLDA PIROGER
LIBANESISK AUBERGIN MAKDOS
FLAKY PASTRIES STUFFED WITH SPINACH, ONIONS, SUMAC SPICES
FLARNIGA PIROGER FYLLDA MED SPENAT, LÖK OCH SUMAK KRYDDOR | 75kr |



HOT MEZZA / VARMA FÖRRÄTTER

18. **LEBANESE CHICKEN WINGS / KYCKLINGVINGAR** 95kr
FRIED CHICKEN WINGS, GARLIC, LEMON, LEBANESE SPICES, GARLIC SAUCE MÖRA
FRITERADE KYCKLINGVINGAR MARINERADE I VITLÖK, CITRON LIBANESISKA KRYDDOR,
SERVERAS MED VITLÖKSSÅS
19. **LEBANESE FRIED CHICKEN LIVER / KYCKLINGLEVER** 110kr
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** 105kr
GOLDEN FLAKY PASTRY STUFFED WITH SPICED MINCED MEAT, ONIONS
GYLLENE FRASIG DEG FYLLD MED KRYDDAD KÖTTFÄRS MED LÖK
22. **HUMMUS WITH MEAT / HUMMUS MED KÖTT** 115kr
CREAMY HUMMUS TOPPED SAUTÉED SPICED MINCED MEAT, PINE NUTS, OLIVE OIL
KRÄMIG HUMMUS TOPPAD MED STEKT KRYDDAD KÖTTFÄRS, PINJENÖTTER OCH OLIVOLJA



SOUPS / SOPPOR

23. **SHORBAT ADAS / LINSSOPPA** 75kr
HEARTY LENTIL SOUP WITH LEMON AND CUMIN
MUSTIG LINSOPPA MED CITRON OCH KUMMIN

24. **VEGETABLE SOUP / GRÖNSAKSSOPPA** 75kr
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** 200kr
MARINATED CHICKEN SKEWERS, GARLIC SAUCE, FRIED POTATOE, GRILLED VEGETABLES MARINERADE KYCKLINGSPETT, VITLÖKSSÅS SKEKT POTATIS, GRILLADE GRÖNSAKER
26. **GRILLED BONELESS CHICKEN / BENFRI KYCKLING** 225kr
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** 325kr
MARINATED BEEF CUBES WITH GRILLED VEGETABLES ONIONS, HUMMUS OR MOUTABAL MARINERAD OXFILE MED GRILLADE GRÖNSAKER, LÖK, SERVERAS MED HUMMUS ELLER MOUTABAL
28. **LAMB KAFTA / LAMMKOFTA** 245kr
GROUND LAMB SKEWERS, FRIED POTATOES, GARLIC DIP, HUMMUS OR MOUTABAL MALDA LAMMSPETT, STEKT POTATIS, VITLÖKSDIPP, HUMMUS ELLER MOUTABAL
29. **MIXED GRILL PLATTER / BLANDADE GRILLSPETT** 350kr
LAMB KEBABS, CHICKEN SKEWERS, KAFTA, LAMB CHOPS, GARLIC SAUCE, FRIED POTATOES, HUMMUS OR MOUTABAL
URVAL AV LAMMKEBABER, KYCKLINGSPETT OCH KAFTA, LAMMKOTLETTER, VITLÖKSSÅS, SKEKT POTATIS, HUMMUS ELLER MOUTABAL
30. **LAMB CHOPS PLATTER / LAMMKOTLETTSTALLRIK** 390kr
LAMB SHOPS WITH GRILLED VEGETABLES AND FRIED POTATOES WITH HUMMUS OR MOUTABEL
LAMMKOTLETTER MED GRILLADE GRÖNSAKER OCH FRITERAD POTATIS MED HUMMUS ELLER MOUTABAL



MAIN COURSES / HUVUDRÄTTER

SEAFOOD OPTIONS / FISK OCH SKALDJUR

31. **GRILLED FISH / GRILLAD FISK** 325kr

FISH MARINATED, OLIVE OIL, LEMON JUICE, SERVED WITH TAHINI SAUCE, TABBOULEH, TARTAR SAUCE, HARRA SAUCE, GARLIC SAUCE, FRIED POTATOES
FISK MARINERAD MED OLIVOLJA, CITRON, SERVERAS MED TAHINISÅS, TABBOULEH, TARTARSÅS, PAPRIKA CHILISÅS , VITLÖKSSÅS , STEKT POTATIS

32. **GRILLED KING PRAWNS / GRILLADE JÄTTERÄKOR** 325kr

CITRON MARINATED PRAWNS WITH LEMON JUICE, SERVED WITH FRIED POTATOS AND THAINI SAUCE, TARTAR SAUCE AND HARRA SAUCE WITH FRIED POTATOES
CITRONMARINERADE RÄKOR , TAHINISÅS, TARTARSÅS, PAPRIKA CHILISÅS , SERVERAS MED FRITERAD POTATIS

33. **MIXED SEAFOOD PLATTER /**

BLANDAD SKALDJURSTALLRIK 395kr

GRILLED FISH, PRAWNS, CALAMARI , TAHINI SAUCE, TABBOULEH, TARTAR SAUCE, HARRA SAUCE, SERVED WITH FRIED POTATO
GRILLAD FISK, RÄKOR, CALAMARI, TAHINISÅS OCH TABBOULEH, TARTARSÅS, PAPRIKA CHILISÅS , SERVERAS MED STEKT POTATIS



AUTHENTIC PIZZAS FOR EVERY TASTE AUTENTISKA PIZZOR FÖR ALLA SMAKER

34. **MARGHERITA PIZZA**

170kr

A CLASSIC PIZZA WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, AND FRESH BASIL.
EN KLASSISK PIZZA MED TOMATSÅS, MOZZARELLAOST OCH FÄRSK BASILIKA

35. **FOUR CHEESE PIZZA**

230kr

A PIZZA TOPPED WITH MOZZARELLA, GORGONZOLA, PARMESAN, AND CHEDDAR CHEESE.
EN PIZZA MED MOZZARELLA, GORGONZOLA, PARMESAN OCH CHEDDAROST

36. **PEPPERONI PIZZA**

220kr

PIZZA WITH SPICY PEPPERONI SLICES, MOZZARELLA CHEESE, AND TOMATO SAUCE
PIZZA MED KRYDDIG PEPPERONI, MOZZARELLAOST OCH TOMATSÅS

37. **CAPRICCIOSA PIZZA**

220kr

PARMA HAM, ARTICHOKE, OLIVES, MUSHROOMS, MOZZARELLA, AND TOMATO SAUCE
PARMASKINKA, KRONÄRTSKOCKA, OLIVER, FÄRSK CHAMP, MOZZARELLA OCH TOMATSÅS



LE CÈDRE

AUTHENTIC LEBANESE CUISINE

DESSERTS / EFTERRÄTTER

- | | | |
|-----|--|-------|
| 38. | KNAFEH / KNAFEH
SWEET CHEESE PASTRY WITH SYRUP
SÖT OSTBAKELSE MED SIRAP | 125kr |
| 39. | BAKLAVA / BAKLAVA
LAYERS OF PHYLLO PASTRY WITH NUTS AND SYRUP
LAGER AV FILODEG MED NÖTTER OCH SYRUP | 95kr |
| 40. | MOUHALABIEH / MOUHALABIEH
CREAMY MILK PUDDING WITH ROSE WATER
KRÄMIG MJÖLKPUDDING MED ROSENVATTEN | 85kr |
| 41. | HALAWET EL JIBN / HALAWET EL JIBN
SWEET SEMOLINA AND CHEESE ROLLS, STUFFED WITH CREAM AND SYRUP
SÖTA SEMULIN- OCH OSTFYLLDA RULLAR MED GRÄDDE OCH SIRAP | 125kr |



LE CÈDRE

AUTHENTIC LEBANESE CUISINE

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

42. FLAVOURS OF LEBANON / SMAKER FRÅN LIBANON

SELECTION OF CLASSIC MEZZE

URVAL AV KLASSISKA MEZZE

399kr

PER PERSON

43. FULL LEBANESE EXPERIENCE / FULL LIBANESISK UPPLEVELSE

A SELECTION OF MEZZA WITH MAIN COURSE

ETT URVAL AV MEZZE MED EN HUVUDRÄTT

569kr

PER PERSON



LE CÈDRE

AUTHENTIC LEBANESE CUISINE

KIDS MENU / BARN MENY

- 44. CHICKEN NUGGETS SERVED WITH FRIED POTATOES AND KETCHUP**
KYCKLINGNUGGETS MED FRITERAD POTATIS OCH KETCHUP 120kr
- 45. SPAGHETTI WITH TASTEFUL TOMATO SAUCE**
SPAGHETTI MED GOD FYLLIG TOMATSÅS 110kr
- 46. PIZZA MARGHERITA**
A CLASSIC PIZZA WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE
EN KLASSISK PIZZA MED TOMATSÅS, MOZZARELLAOST **110kr**



WHINE SELECTION (LIBANESE WHINES) VINVAL (LIBANESISKA VINER) DRINKS AND BEVERAGES

LEBANESE RED WINES / LIBANESISKT RÖDVIN

LEBANESE WHITE WINES / LIBANESISKT VITT VIN

LEBANESE ROSÉ WINES / LIBANESISKT ROSÉVIN

ARAK

LIBANESE BEER / LIBANESISK ÖL / FATÖL / FLASKÖL

DRINKS (LOOK ON SEPARATE MENU / SE SEPERAT MENY)

NON ALCOHOLIC DRINKS (SEPARATE MENU / SE SEPERAT MENY)



LE CÈDRE

AUTHENTIC LEBANESE CUISINE

DRINKS AND BEVERAGES

VIN	BOTTLE/FLASKA	GLAS
ST THOMAS TRADITION 17	320Kr	80Kr
TRADITION 17	320	80
EMIRS 18	480	130
BLANC	320	80
OBEIDY BLANC	480	130
GOURMÉT ROSÉ 21	340	90

DOMAINE DES TOURELLES

RED / RÖTT	490	130
WHITE / VITT	490	130

KSARA

RES DU COUVENT	390	110
BLANC DE BLANC	370	105
SUNSET ROSÉ	350	100

ARAK

CL

TOUMA KSARA	30Kr
CORTBAWI	30Kr
TAZKA	30Kr
BRUN LIB	30Kr
AS SAMIR	30Kr

SHOT (prices, ask your closest waiter)

FIRE BALL	BAILEYS	MINTTU
BAILEYS	JÄGERMEISTER	TURKISK PEPPAR
JÄGERMEISTER	HOT SHOT	
HOT SHOT	TEQUILA	



LE CÈDRE

AUTHENTIC LEBANESE CUISINE

DRINKS AND BEVERAGES

DRINK	4CL	6CL
GIN TONIC	120Kr	150Kr
LE CÈDRE	130Kr	
(Cachça, lime, Sprite, mynta)		
MANGO MOJITO	130Kr	
(Rom, Mango juice, Mynta, Lime)		

COCKTAIL	130Kr
(mosserande vin, rabarbersaft, citron)	

DRAFT BEER / FATÖL

FAT 21	80Kr
SAN MIGUEL	80Kr
ZLATOPRAMEN	90Kr
BRYGGMÄSTAREN BÄSTA PILSNER	90Kr

BOTTLED BEER / ÖL PÅ FLASKA

SMÅLANDS (50CL)	85Kr
ALMAZA LIBANESE (50CL)	90Kr
ALMAZA LIBANESE (33CL)	80Kr

MOUSSERANDE	BOTTLE/FLASKA	GLAS
CHAMPAGNE TRADITION	890Kr	Ask
MONTCADI CAVA BRUT	450Kr	Ask
ABBAZIA PROSECCO	480Kr	Ask

ALCOHOL FREE	BOTTLE/FLASKA	GLAS
VIN VENDÔME M CHARDONNAY	n/a	70kr
VIN VENDÔME M MERLOT	n/a	70Kr
ALCOHOL FREE BEER	70Kr	70Kr

COFFE / KAFFE / THE / SODA / KAFFE / TE / LÄSK

Espresso	n/a	35kr
Kaffe	n/a	35kr
Soda / Läsk	n/a	30kr
Tea / The	n/a	35kr