



COCKTAILS

SHARING

tête

TÊTE	180
vodka, chai, granatäpple, rosvatten, kokos	
MEZCAL ME MAYBE	180
tequila, mezcal, lime, agave, jalapeño, gurka tajin	
VIOLET	180
Hernö Gin, St Germain, fläder, viol, citron, socker, foam	
FIGGIN DELICIOUS	180
bourbon, fikon, rosmarin, citron, socker	
BLUSHING BOTANIST	180
Hernö Gin, rabarber, vanilj, verjus	
BLUEBERRY PIE	180
rom, blåbär, kardemumma, citron, socker, vanilj, grädde	

HOMMUS	115
kikärter, tahini, olivolja, rostade kikärter	
BABA GANOUSH	120
rostad aubergine, vitlök, olivolja, sotad purjolöksaska, espelettepeppar	
MUHAMMARA	125
paprika, saltrostade valnötter, granatäppelvinägrett	
LABNE BEL TOUM	115
silad yoghurt, vitlök, mynta	

Rörorna serveras med nybakat bröd

TABBOULE	140
grönkål, tomat, lök	
FATOUSH	130
tre sorters tomat, bakade körsbärstomater, citrongelé, mynta, friterad bröd	
CAROTTES	155
morötter, spiskummin, harissa, apelsin	

SHARING

NOIR DE BIGORRE (40g)	175
fransk charcuterie	
BASTERMA (40g)	155
lufttorkad oxfile	
PADRONES & SOUJUK	130
kryddig korv	
LABNEBOLLAR	125
honung, torkad chili, sesam	
TUNA TARTAR	185
tonfisk, fermenterad chili, granatäpple, kålrabbi, salladslök	
TARTAR	195
oxinnanlår, harissamajonäs, friterad purjolök	

HOMMUS BEL LAHME	175
kikärter, oxfilé, chilistrån, pinjenötter	
CROQUETTES	150
shanklish, picklad tomat, riven fetaost	
AUBERGINE	150
grillad aubergine, vitlök, timjan, olivolja	
HALLOUMI	105
tomat, svartkummin	
FALAFEL	100
tahiniyoghurt, espelettepeppar, citron	
ARDECHKE	170
confiterad kronärtskocka, beldicitron, parmesan	

ARNABIT	130
blomkål, citron, vitlök, chili	
LAMMBRÄSS	160
mynta churri, persilja, vitlök	
RÅKA	220
argentinsk rödräka, chili, vitlök, citron	
PULPO	240
grillad bläckfisk, chili, spiskummin, yoghurt, krossad kikos	
PATATA HARRA	105
potatis, vitlök, koriander, chili	
POMMES FRITES	65
örtkrydda, crème toum	

Känner vi till din allergi?

STÖRRE RÄTTER

TOMAHAWK (ca 900g)	1095
entrecôte på ben med grillade grönsaker	
VIKING KYCKLING	330
majskykling, grillade grönsaker, crème toum	
SEMKE HARRA	850
helgrillad piggvar med klassisk libanesisk tomatsås	
SECRETO IBERICO	420
vitlök, espelettepeppar	
CASTALETTA “CALYPSO”	360
grillade lammracks, granatäpple, mynta	

VÅRA
HANDGJORDA
PIROGER

FATAYER 80/2 st

spenat & granatäpple

SAMBOSEK 80/2 st

kryddad nötfärs

KEBBE 100/2 st

libanesiska köttbullar

RAKAKAT 60/2 st

libanesiska ostrullar

ALKOHOLFRI ÖL
LÅSK 33CL
MOCKTAIL
RICHARD JUHLIN BUBBEL
LEMONADE

65
55
90
115
70

ALKOHOLFRIIT

RÖTT

TÊTES RÖDA	145/560
HOCHAR PÈRE ET FILS	Cinsault,Grenache,Cabernet Sauvignon LEB 185/720
MAS DU SILENE GRÈS DE MONTPELLIER	Syrah,Grenache FRA 150/580
AU PIED DU MONT CHAUVE	Pinot Noir FRA 190/740
DÃO ROTULO	Tinto PT 160/620
SUR TE PAS	Pinot noir FRA 165/640
LABORIE	Syrah SA 160/620
MURPHY GOODE CAB	Cabernet Sauvignon USA 170/660
BRANDINI EKO LANGHE FILARI CORTI	Nebbiolo ITA 185/720
MARQUES DE CACERES CUVÉE RIOJA	Tempranillo ESP 155/600
DONATELLA CINELLI COLOMBINI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG ECO	Sangiovese ITA 220/860

VITT

TÊTES VITA	145/560
MUSAR JEUNE WHITE	Vermentino,Viagner, Chardonnay LEB 165/650
ERBACHER RIESLING TROCKEN EKO	GER 155/600
LABORIE	Chenin Blanc SA 160/620
LE VERSANT	Chardonnay FRA 160/620
MILLET	Chablis FRA 185/720
QM ALVARINHO	Vinhos Velhas POR 175/680
LA GUIBERTE BLANC	Sancerre FRA 195/770
NIEPOORT ADN	Alvarinho POR 170/640

ROSE

TÊTES ROSÉ	145/560
LA GORDONNE PROVENCE	FRA 600
CHATEAU LA GORDONNE MAGNUM EKO	FRA 1600
LQLC ROSÉ	FRA 650
LE PECHE COQUIN	FRA 550
CHATEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL	FRA 650

BUBBLIGT

TÊTES MOUSSERANDE	135/650
MARTINOLLES	680
CA´MONTINI	650
QM ESPUMANTE SUPER RESERVA	800
BRANDINI ALTA LANGA	1050

ÖL

TÊTES CHAMPAGNE	185/900
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE	220/1150
POMMERY BLANC DE BLANCS	1100
POMMERY GRAND CRU 2009	1900
POMMERY CUVÉE 150 ANS	5500
POMMERY BRUT MAGNUM	3000
POMMERY CLOS DE POMPADOUR MAGNUM	18000
DOM PÉRIGNON BLANC 2015	7000
DOM PÉRIGNON BLANC 12 LUMINOUS	8000

ST ERIKS FAT 40CL	85
BIRRA MORETTI FAT 40CL	92
BEIRUT BEER 33CL	80
LAGUNITAS IPA 33CL	85
BERNARD 50CL	105
RED STRIPE 33CL	85
CIDRAIE ORGANIC 33CL	79





VÅR HISTORIA - EN RESA GENOM SMAK OCH TRADITIONER

Vi har vuxit upp med mormors mat - smaker som sitter djupt i minnet och alltid fört oss samman runt bordet. På Tête bygger vi vidare på den grunden och ger den en ny puls. Här möts det libanesiska köket av influenser från världens alla hörn. Klassiska recept får en modern twist, oväntade kombinationer väcks till liv, och varje rätt berättar en ny historia.

Vi kallar det libanesisk fusion - ett kök där tradition och nytänkande går hand i hand, serverat med lika mycket själ som smak.

