

MENY

melaCafé

alkoholfritt

kaffe

Rainforest Alliance Certified
økologisk kaffe • 36,-

Påfyll • 16,-

Arabisk kaffe • 36,-

Espresso, enkel • 36,-

Espresso, dobbel • 39,-

Americano // Cortado (M) //
Capuccino (M) // Café latte (M) //
Mocha-kaffe (M) • 39,-

te

Salvie-te // Mynte-te // Kanel-te
// Kardemomme-te // Rooibos-te //
Grønn te // Ingefær te //
Masala chai (M) // Chai latte (M) • 39,-

Kanne te for 2 personer • 69,-

varm sjokolade

Sjokolade m/u krem (M) // Chili kakao (M) • 39,-

lassi

(YOGHURTDRIKK - sesongvare)
Mango lassi // Salt lassi (M) • 69,-

COFFEE MANGO LASSI • 69,-

Mango med espresso

mineralvann

Diverse mineralvann • 49,-

Pepsi

Pepsi Max

7 up

Solo

Eplemost

Farris grønn

Farris blå

Ingefærøl, 0% • 79,-

100% eplemost m/ fruktkjøtt og ingefær, uten
sukker eller konserveringsmidler fra Knatten
Fruktgård i Sandefjord. 33cl • kr 79,-

LYKKI ØKOLOGISK HÅNDSVERKSBRUS • 49,-
Lykki brus er ren bruslykke! Brusene er laget med de
beste økologiske råvarene og er helt fri for
tilsetninger. Ekke håndverk og bærekraftig produksjon.

Lykki Rabarbrabus

Lykki Cola

Lykki Appelsinbrus

Lykki Sitronbrus

mezah

Mezah er en rik mattradisjon man finner over hele Midtøsten og det østlige Middelhav. Her på MelaCafé hentes inspirasjon fra så vel det palestinske, som det libanesiske og syriske kjøkken.

Mezah handler like mye om hva som serveres som hvordan det serveres: En rekke småretter serveres for å deles av alle rundt bordet, den sosiale siden ved et måltid vektlegges.

Rettene baserer seg mye på grønnsaker, men det finnes også en rekke kjøttretter her, og pitabrød er selvsagt en viktig del av måltidet. Mezah kan spises som et måltid i seg selv, eller som en forretter før man går videre til grillretter eller andre varmretter.
Du kan sette sammen din egen mezah.

kalde mezah - kr 59,- pr. rett

Hummus (Sf) • Hummus med avokado (Sf) • Tzatziki (M) • Aioli
Tabbouleh (H) • Baba Ganosh • Muhamra (Chillipeanøtter) (P)
Dolma

varme mezah - kr 59,-/69,-/79,- pr. rett

Squashboller (Sf) • Auberginer • Blomkålfinger (Sf) • Halloumi (M)
Børek minirull (M, H) • Bulgur (H) • Falafel • Sambosa vegetar (H)
Kikerter i tomat saus • Ris • Kyllingvinger (kr 69,-) • Kjøttboller (kr 69,-)
Kylling i saus (kr 69,-) • Oksekjøtt i saus (M) (kr 69,-) • Friterte poteter (kr 79,-)

mini grillmezah retter

Seekh kebab spyd kr 110,- • Kylling Tawok kr 110,- • Indrefilet av okse kr 110,-
Lammekoteletter kr 110,-

ZAATARPITA (TIMIAN) • 25,- (H)

HVITLØKSPITA • 25,- (H)

PITABRØD • 20,- (H)



La gjerne kokken sette sammen seks forskjellige mezah for deg - med eller uten kjøtt. Er dere to eller flere personer, anbefaler vi å la oss sette sammen en kombinasjon av ulike mezah.

MEZAH VEGETAR • 269,- (H, M, P, Sf)

MEZAH MED KJØTT • 279,- (H, M, P, Sf)

De forskjellige mezah kan inneholde forskjellige allergener.
Vennligst spør betjeningen, så skal vi forsøke å tilrettelegge individuelt.

KLASSISK MEZAH MED GRILLRETTER • kr 420,- pr. person

• hummus, tzatziki, tabbouleh • falafel, sambosa, squashboller •
• halloumi, kylling, seekh kebab, okse indrefilet • bulgur, pitabrød •
Min. 2 personer. (M, H, SF, P)

melacafe.no

Tlf: 917 73 736
Mariboegate 8
0183 Oslo

Opening hours

Monday - Thursday 11:00 - 24:00. (Kitchen closes 22:00)

Friday 11:00 - 24:00. (Kitchen closes 22:00)

Saturday 13:00 - 24:00. (Kitchen closes 22:00)

Sunday closed

hovedretter

KYLLINGVINGER • 269,-

Serveres med bulgur, pitabrød, tzatziki og salat. (M, H)

KOFTA • 269,-

Koftagryte, godt krydret oksekjøttdeig. Serveres med salat, pitabrød, tzatziki og bulgur. (M, H)

KYLLINGGRYTE • 269,-

Kylling med spinat og egyptisk molokhia (juteblader). Serveres med salat, pitabrød, tzatziki og bulgur. (M, H)

SHAKIRIA MASALA • 269,-

Oksegryte i smakfull yoghurtsaus med masala krydder. Anbefales. Serveres med bulgur, pitabrød, tzatziki og salat. (M, H)

SEEKH KEBAB • 269,-

Melas Seekh kebab på grillspyd tilberedes etter tradisjonelle metoder fra Midtøsten. Serveres med pitabrød, salat og tzatziki. (M, H)

MASHAWI • 279,- pr. person

Indrefilet av okse m/løk og paprika fra grillen. Serveres med pitabrød, salat og tzatziki. (M, H)

LAMMEKOTELETTER • 269,-

Serveres med bulgur, pitabrød, tzatziki og salat. (M, H)

KYLLING TAWOK • 269,-

Godt marinert utbeten kyllinglår fra grillen. Saftig og smakfull. Serveres med bulgur, pitabrød, avokadohummus, tzatziki og salat (M, H)

GRILLMIX • 289,-

Marinert kylling, stort Seekh kebab på spyd. Serveres med bulgur, pitabrød, tzatziki og salat. (M, H)

KOFTA SPESIALBURGER • 269,-

Kofta-kjøttdeig blandet med falafeldeig. Serveres med avokadohummus og tzatziki. Kan fås uten allergener. (M, H, Sf, Sn)

HALLOUMIBURGER • 259,-

Ost med tradisjon fra det tidlige arabiske kjøkken. Serveres med avokadohummus og tzatziki. (M, H, Sf)

vegan

SPICY HUMMUS • 230,-

Med ovnsbakte rotgrønnsaker, samt salat og pitabrød. (Sf, H)

SPICY SAMBOSA • 230,-

Med ovnsbakte rotgrønnsaker, samt salat og pitabrød. (H)

SALAT À LA MELA • 230,-

Blandet salat med pinjekjerner, rosiner og hvitløk som er braiserert i olivenolje, granateple og eddik. Serveres med pitabrød. Kan fås uten allergener. (H, Ma, Pk)

FALAFEL • 230,-

Fritert kikertblanding, serveres med pitabrød, avokadohummus og salat. Kan fås uten allergener. (H, Sf, Sn)

DOLMA • 230,-

Fylte vinblader med ris. Serveres med pitabrød og salat (H)

VEGAN FALAFELBURGER • 230,-

Ren veganburger av falafeldeig. Serveres med avokadohummus og salat. (H, Sf, Sn)

FRITERTE POTETER • 79,-

vegansuppe

MULLIGATAWNY • 230,-

Linsesuppe (H)



hummus imperium

SPICY HUMMUS • 230,- (vegan)

Med ovnsbakte rotgrønnsaker, samt salat og pitabrød. (Sf, H)

Halloumi/hummus • 269,- (vegetar)

Ost med tradisjon fra det tidlige arabiske kjøkken sammen med hummus. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)

Børek minirull/hummus • 269,- (vegetar)

Hummus, børek med spinat og fetaost også kjent som pennebørek. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)

Vegetar mix/hummus • 279,- (vegetar)

Halloumi, børek med spinat og fetaost, ovnsbakte rotgrønnsaker og hummus. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)

Arabisk pølse/hummus • 269,-

Krydret arabisk pølse med hummus. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)

Oksekjøtt/hummus • 269,-

Smakfullt oksekjøtt fra gryta og hummus. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)

Kjøttboller/hummus • 269,-

Kjøttboller laget av godt krydret oksekjøttdeig og hummus. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)

Kylling/hummus • 269,-

Godt marinert kylling og hummus. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)

Lammekoteletter/hummus • 269,-

Lammekoteletter og hummus. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)

Seekh kebab/hummus • kr 269,-

Seekh kebab tilberedt etter tradisjonell metode og hummus. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)

Kyllingvinger/hummus • 269,-

Grillede kyllingvinger med masse smak og hummus. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)

Grillmix/hummus • 289,-

Marinert kylling, seekh kebab og hummus. Tzatziki samt salat og pitabrød. (Sf, H, M)



desserter og kaker

BAKLAWA • 105,-

Bakverk med pistasj. Svært søt og svært god! (H, Ma, N)

OSTEKAKE • 105,-

eksbunn med kremost og jordbær. (M, E, H, So, N)

CRÈME CATALAN • 105,-

(M, E)

BASBOUSA-REVANI • 105,-

Tradisjonell kake fra midtøsten. Søt og god. (M, H, E, N)

