

## Beirut Café öppnar ny restaurangdel i Östermalms Saluhall

Den 5 mars öppnar Beirut Café sin nya restaurangdel i Östermalms saluhall, som nyligen renoverats. Med restaurangen kan de nu erbjuda en autentisk upplevelse av libanesisk kultur.



*Beirut Café*

För Beirut Café är det en stor dag som medför många möjligheter för libanesisk mat och kultur:

- Vi kommer att modernisera det libanesiska köket och arbeta aktivt med rotisseriet. Restaurangen kommer även att inkludera en fullskalig bar och servera drinkar som tagit inspiration från det libanesiska köket, säger Elias Karroum.

Att ha en restaurangsektion inne i saluhallen förstärker den autentiska upplevelsen av att äta libanesisk mat. De tre viktigaste grundstenarna i libanesisk kultur är generositet, vänlighet och att dela med sig. Alla dessa hittar man i just Beirut Café, där olika varianter kan provsmakas genom en traditionell Meze. Restaurangen erbjuder något för alla, vare sig det är vegetarisk mat eller grillat kött.

Det libanesiska köket växte fram som ett resultat av utländska influenser som passerat genom historien. Från det Osmanska riket till fransmännens ockupation utvecklades ett brett utbud av smakrik mat som hyllar naturens råvaror, vare sig de kommer från havet eller jorden. Många skulle även säga att libanesisk mat i sig är en hyllning till livet.

Beirut Café öppnade för första gången år 1999 i Stockholm, och var den första libanesiska restaurangen i Norden. Sedan dess har de blivit en av Stockholms mest älskade restauranger. Bakom restaurangens framgång står även syskonen Karroums mamma Rose, vars recept utgör menyn för Beirut Café. Hon är fortfarande aktiv i restaurangens förberedelser och rullar alla vindolmar för hand.

År 2003 släpptes restaurangens första kokbok Mat för Gudar och har blivit en väsentlig del i många hem. Boken vann samma år silver i Cookbook Awards vilket resulterade i slutsålda exemplar. År 2015 släpptes en uppdaterad version av boken med nya bilder och texter.