



LEVANT

KITCHEN OF THE RISING SUN



Welkom bij ons restaurant Levant, waar wij u meenemen op een culinaire reis door de Levant, het land waar de zon opkomt, rechtstreeks naar uw bord.

Onze verse en smaakvolle gerechten zijn geïnspireerd door de rijke tradities van een regio die zich uitstrekt van Antiochië tot Alexandrië, met Libanon in het hart. Wij nodigen u uit om te genieten van een authentieke culinaire ervaring. Van kleurrijke salades en hartige mazza tot heerlijke hoofdgerechten, elk gerecht is met zorg bereid met de beste ingrediënten en kruiden, waardoor elke hap een feest voor de zintuigen wordt.



Wist u dat u ook een feestje of vergadering kunt organiseren bij Levant?





LEVANT SPECIAL

VIERGANGEN VERRASSINGSMENU - V.A. 2 PERSONEN (P.P.)

47,50

MAZZA SELECTIE (SHARED GERECHTEN)

Een verfijnde proeverij van koude en warme mazza geserveerd met een frisse Levantijnse salade. Deze gerechten worden tegelijk geserveerd

MIX GRILL (OF VEGETARISCHE VARIANT)

Een zorgvuldig samengestelde mix van op houtskool gegrild vlees, waarin traditionele smaken en vakmanschap samenkomen. Geserveerd met rijst, krokante aardappelschijfjes en huisgemaakte sauzen.

DESSERT

Een mbachtelijk samengesteld dessert dat de maaltijd elegant afrondt.



BIJGERECHTEN

00. STOKBROOD EN KRUIDENBOTER

Versgebakken stokbrood met zelfgemaakte kruidenboter, olijven en knoflooksaus

8,50

01. LINZENSOEP

Linzensoep, rijk aan smaak en geserveerd met knapperig stokbrood

7,00

02. BATATA

Goudbruin en licht gekruide gebakken aardappelschijfjes

5,00

03. RIJST

Perfect licht en luchtig gekookte rijst

4,00

SALADES

04. FATTOUSH

Een levendige mix van romaine sla, sappige tomaten, knapperige komkommer, rode ui, en zoete paprika, verrijkt met munt en peterselie. Afgemaakt met een frisse citroen-olijfiedressing, sumak, en stukjes pitabrood voor een knapperige twist

8,00

05. TABBOULEH

Een frisse, kruidige salade met een overvloed aan peterselie, fijngesneden tomaten, bulgur, en ui. Op smaak gebracht met munt, citroensap, olijfolie, zout, en peper

8,00

06. FETA SALADE

Een verleidelijke mix van romige fetakaas, knapperige sla, frisse komkommer, sappige tomaten, dunne uien, en zoute olijven, afgewerkt met een lichte dressing.

8,00

07. RUCOLA SALADE

Frisse salade met rucola, champignons en tomaten, afgewerkt met een dressing van olijfolie

8,00



KOUDE MAZZA

De dips worden geserveerd met Libanees platbrood

- | | |
|--|--------------|
| 08. ÇİĞ KÖFTE  | 10,00 |
| Een harmonieuze mix van bulgur, ui en peterselie. Op smaak gebracht met granaatappelsaus en onze huisgemaakte paprika dip | |
| 09. KIBBEH NAYEH | 14,00 |
| Vers tartaarvlees vermengd met fijne bulgur en een speciale mix van Levantijnse kruiden. Verrijkt met een vleugje olijfolie en versnipperde ui | |
| 10. TZATZIKI  | 6,00 |
| Een verfrissende en romige dipsaus, bereid met yoghurt, geraspte komkommer, knoflook en dille | |
| 11. MUHAMMARA  | 7,50 |
| Een verfijnde dip van gegrilde paprika's en walnoten, vermengd met olijfolie, paneermeel, knoflook, en Levantijnse kruiden | |
| 12. TARATOOR | 7,50 |
| Een verkwikkende dip van fijngehakte kipfilet in een romige yoghurtsaus met tahine, verfrist met verse citroen en een speciale kruidenmix uit de Levant | |
| 13. BABA GANOUSH  | 7,00 |
| Gegrilde aubergine gemengd met een rijke selectie van verse groenten, verrijkt met granaatappel, citroensap, olijfolie en een snufje zout | |
| 14. CREME TOUM  | 5,00 |
| Traditionele Libanese knoflookdip, gemaakt van eiwit, zonnebloemolie en verse citroensap | |
| 15. MOUTABAL  | 6,00 |
| Een romige dip van gegrilde aubergine vermengd met yoghurt, tahine, kruiden en een scheutje olijfolie | |
| 16. HUMMUS  | 6,50 |
| Een romige kikkererwtenpuree verrijkt met tahini, knoflook en citroensap | |
| 17. MIX KOUDE MAZZA | 29,00 |
| Een zorgvuldig samengestelde selectie van onze Fattoush salade en vier koude mazza-/shared-gerechten: Hummus, Moutabal, Muhammara en Taratoor. Een perfecte introductie tot de Levantijnse keuken, ideaal om samen te delen. | |





WARME MAZZA

18. JIBNEH MUSHWIYEH

Gegrilde Haloumi kaas, perfect bereid op houtskoolgrill

8,50

19. KIBBEH TRABOLSIE (4 STUKS)

Gefrituurde bulgurballetjes, rijkelijk gevuld met sappig rundergehakt en een blend van huisgemaakte kruiden en fijngesneden ui

12,00

20. BÖREK MET KAAS (4 STUKS)

Gebakken flinterdun filodeeg, gevuld met romige feta-kaas en verse peterselie

8,50

21. FALAFEL (5 STUKS)

Goudbruin gefrituurde gemalen kikkererwten met sesampasta

8,50

22. TOSHKKA

Op houtskool gegrild Libanees platbrood, rijkelijk belegd met gemarineerd rundergehakt en gesmolten witte kaas

13,50

23. KAWURMA

Mals gestoofd draadjesvlees, zorgvuldig gekruid met een geheime blend van diepe, rijke smaken

13,50

24. BAHRIYAT

Een smakelijke mix van gefrituurde vis, geserveerd met huisgemaakte saus

15,00

25. JUWANEH MASHAWI (5 STUKS)

Op houtskool gegrilde kippenvleugels, gemarineerd in knoflookolie en citroensap

12,00

26. KHAREDES

Sappig gepelde en gebakken garnalen, met knapperig gegrilde paprika en champignons

14,00

27. HUMMUS BIL LAHME

Een zijdezachte en romige kikkererwtenpuree (hummus), verrijkt met tahini, knoflook en een vleugje citroensap, zorgvuldig bedekt met gestoofd kalfsvlees

12,00

28. CHICKEN STRIPS (5 STUKS)

Malse, lichte-gepaneerde kipfiletstrips, goudbruin gefrituurd tot een knapperige bite, met een sappige en zachte binnenkant.

11,00

29. MIX WARME MAZZA

Een zorgvuldig geselecteerde combinatie van Kibbeh Trabolsie, Falafel, Börek, en gefrituurde garnalen, samengebracht om u een veelzijdige proeverij van onze beste warme gerechten te bieden

31,50

HOOFDGERECHTEN

De menu's worden geserveerd met rijst, aardappelschijfjes en bijbehorende sauzen.
De gerechten worden vergezeld door een garnituur van verse peterselie en ui.

30. KEBAB MENU	26,00
Op houtskool gegrilde rundergehaktspies, verrijkt met fijngesneden ui en verse peterselie. Een klassieker die de ware smaak van traditie belichaamt	
31. KEBAB CHICKEN MIX MENU	27,00
Een harmonieuze combinatie van rundergehakt en kipspies, authentiek gekruid en gegrild boven houtskool	
32. SHISH TAVUK MENU	26,00
Sappige, gemarineerde kipfilet spiesen, gegrild boven houtskool voor een subtiel rokerige afwerking die elke hap onvergetelijk maakt	
33. SPARERIBS (KALF)	32,00
Sappige en mals gegaarde kalf spareribs, zorgvuldig gemarineerd in onze huisgemaakte Levantijnse kruidenmix. Langzaam gegaard tot perfectie voor een rijke volle smaak.	
34. MARIA MENU	27,00
Op houtskool gegrilde Libanese platbrood gevuld met rijkelijk gemarineerd rundergehakt, een hartige traktatie die de ziel van de Levant vangt	
35. LIBANESE KIP SHOARMA MENU	24,00
Gekruide kipshoarma met verse groenten, knapperige sla, sappige tomaten, en augurken, gewikkeld in platbrood en afgemaakt met crème toum (knoflook)	
36. FALAFEL LEVANT PLATE MENU 	24,00
Gefrituurde balletjes van gestampte kikkererwten met sesampasta, geserveerd in platbrood met augurken, tomaten, komkommers en saus	
37. MANSAF	28,00
Rijkelijk gekruid draadjesvlees met één stuk lamskotelet op een bedje van rijst met pijnboompitten, vergezeld door een salade en frisse tzatziki	
38. SHEKAF MENU	32,00
Op houtskool gegrilde ossenhaasspies, waarbij elk stuk vlees zorgvuldig is gekruid om de rijke smaken te benadrukken	
39. LAMSKOTTELETEN MENU	32,00
Nieuw-Zeelandse lamskoteletten, gegrild boven houtskool voor een smaak die even rijk is als de traditie zelf	
40. MIX GRILL MENU	34,00
Een feestelijke mix van kebab, shekaf (ossenhaas) en kipfilet op spies, elk zorgvuldig bereid boven houtskool	
41. MIX GRILL LEVANT MENU	
Een selectie van vier soorten vlees, bereid op houtskool: malse lamskoteletten uit Nieuw-Zeeland, shekaf (ossenhaas), kebab en kipspies	
1 persoon	36,00
2 personen	72,00
4 personen	140,00

VISGERECHTEN

42. DORADE

Gegrilde hele dorade vergezeld van gegrilde groenten en aardappelschijfjes voor een lichte en smaakvolle ervaring

30,00

43. ZALMFILET

Zacht gestoomde zalmfilet geserveerd met een selectie van gegrilde groenten en aardappelschijfjes. Een gerecht dat de eenvoud en puurheid van de ingrediënten eert

30,00



PASTAGERECHTEN EN HAMBURGER MENU

44. HAMBURGER MENU LEVANT

Op lava gegrilde rundvlees op een broodje, belegd met sla, tomaat, ui, en kaas, vergezeld van aardappelschijfjes en speciale sauzen voor de Levantijnse ervaring

24,00

45. SPAGHETTI SPECIAAL

Spaghetti met sappige garnalen in een rijke tomatensaus en fluweelzachte roomsaus. Afgemaakt met een royale hoeveelheid Parmezaanse kaas en een zorgvuldig geselecteerde mix van specerijen

25,00

46. SPAGHETTI LEVANT

Perfect gekookte spaghetti met malse stukjes kipfilet, gesmolten Parmezaanse kaas, en een kleurrijke mix van paprika, ui, en champignons, omhuld in een rijke roomsaus

25,00

47. SPAGHETTI VEGAN

Een combinatie van beetgare spaghetti en een overvloed aan verse groenten, waaronder paprika, uien, champignons, en knoflook, vermengd met een iets pittige saus op tomatenbasis

23,00

KINDERMENU

48. KINDERMENU 1

14,50

Kipnuggets, frietjes, frisdrank

49. KINDERMENU 2

14,50

Chicken strips, frietjes, frisdrank

DESSERTS

Een zoete lekkernij om je maaltijd perfect af te ronden

50. BOURBON VANILLE DESSERT

9,00

Romig Bourbon-vanilledessert op basis van melk, met fijne semolina en een vleugje pistache.

51. HALAWE B JEBNEH

9,00

Zoete kaasrolletjes met mozzarella en griesmeeldeel gevuld met room en gegarneerd met pistachenoten en oranjebloesem

52. BAKLAVA

9,50

Zoet gebak gemaakt van filodeeg, noten en siroop

53. FRUITSCHAAL

14,00

Assortiment van vers gesneden seizoensfruit

54. BAKDASH (LIBANEES IJS)

9,50

Traditioneel Libanees roomijs, geserveerd met pistachenoten

55. IJSCOUPÉ

9,00

Een mix van vanille, chocolade en aardbeienijs met dessertsaus en slagroom

56. MIX DESSERTS

27,00

Een mix van baklava, halawe b jebneh en een fruitschaal

DEEL JE ERVARING
MET ONS!





WARME DRANKEN

Thee (diverse smaken)	3,25
Verse Muntthee	3,75
Verse gemberthee	4,00
koffie	3,50
Espresso	3,50
Dubbele Espresso	5,75
Espresso Machiato	3,75
Cappuccino	4,00
Latte Machiato	5,00
Irish Coffee	8,75

KOUDE DRANKEN

Coca Cola	3,50
Coca Cola Zero	3,50
Fanta	3,50
Cassis	3,50
Sprite	3,50
Chaudfontaine Still (blauw)	3,50
Chaudfontaine Sparkling (rood)	3,50
1L Chaudfontaine Still (blauw)	6,75
1L Chaudfontaine Sparkling (rood)	6,75
Rivella	3,75
Ginger Ale	3,75
Fuze Tea Lemon	3,75
Fuze Tea Peach	3,75
Fuze Tea Green	3,75
Minute Maid Orange	3,75
Minute Maid Apple	3,75
Bitter Lemon	3,75
Tonic	3,75
Red Bull	4,25
Fristi	3,75
Ayran	3,75



BIEREN

	30CL	50CL
Bavaria Pilsener 5% - Tap	3,75	6,00
Weihenstephaner Witbier - Tap	4,50	7,00
La Trappe Blond 6,5% - Tap	4,75	7,25
La Trappe Dubbel 7%	5,25	
La Trappe Tripel 8%	5,75	
Bavaria Radler 2%	4,25	
Bavaria 0.0%	4,00	
Bavaria Radler Citroen 0%	4,00	



WIJNEN

	GLAS	FLES
Finca el Origen Malbec (rood)	6,00	30,00
Finca el Origen Malbec Chardonnay (wit)	6,00	30,00
Finca el Origen Malbec (rose)	6,00	30,00
Donatushof Riesling Fenherb (wit)	6,50	33,00
Chapel Hill Merlot (rood)	6,00	30,00
Chapel Hill Pinot Grigio (wit)	6,00	30,00
Chateau Musar White		80,00
Chateau Musar Red		80,00
Libanese Wijn (rood en wit)	8,00	40,00

STERKE DRANK

Sambuca	4,00	
Jagermeister	4,00	
Tequila	4,00	
Cognac (Hennessy, Joseph Guy)	7,00	
Amaretto	6,00	
Malibu	6,50	
Safari	5,50	
Bacardi	5,00	
Passoa	5,50	
Baileys	6,00	
Tia Maria	6,00	
Licor 43	6,00	
Aperol Spritz	8,50	
Mojito	9,00	
Gin-Tonic	9,50	
Absolut Vodka	6,00	70,00*
Grey Goose Vodka	7,50	100,00*
Schkin Red Vodka	6,00	70,00
Yeni Raki (TR)	6,00	70,00
Tekirdag Gold Raki (TR)	7,00	85,00
Ksarak Arak (LBN)	6,75	75,00
Kefraya Arak(SYR)	6,75	75,00
Whiskey Black Label	7,00	85,00
Whiskey Blue Label		350,00
Whiskey Jack Daniels	7,00	85,00
Whiskey Chivas 12	7,00	85,00
Whiskey Chivas 18	9,00	150,00
Champagne Moët & Chandon		150,00

* INCLUSIEF 2 RED BULL



LEVANT

KITCHEN OF THE RISING SUN

VOLG ONS



GROTESTRAAT 132 ALMELO

WWW.LEVANTALMELO.NL

