

VERRASSINGSMENU'S

Speciaal door de kok samengestelde gerechten vanaf 2 personen
Aantal gerechten zijn gebaseerd op 2 personen

VERRASSINGSMENU VANAF 2 PERSONEN 51.95 P.P.

2 koude voorgerechten, 1 salade, 1 warm voorgerecht,
2 hoofdgerechten (vlees, vis of beide) en een dessert

MAZZA PROEVERIJ VANAF 2 PERSONEN 49.95 P.P.

4 koude voorgerechten, 1 salade, 4 warme voorgerechten en een dessert

VEGETARISCHE VERRASSINGSMENU VANAF 2 PERSONEN 48.95 P.P. 🌱

2 koude voorgerechten, 1 salade, 1 warm voorgerecht,
2 vegetarische hoofdgerechten en een dessert

VEGANISTISCH VERRASSINGSMENU VANAF 2 PERSONEN 48.95 P.P. 🌱🌱

2 koude voorgerechten, 1 salade, 1 warm voorgerecht,
2 veganistisch hoofdgerechten en een veganistisch dessert

Ons Arabisch brood bevat wel gluten maar geen melk

VOORGERECHTEN (KOUDE MAZZA)

1. HUMMUS 7.45 🌱🌱

De bekende en klassieke mazza met kikkererwten, sesampasta, citroensap en knoflook

2. BABA GHANOUJ 7.45 🌱🌱

Gegrilde aubergine met verse groenten

3. MOUTABAL 7.45 🌱🌱

Gegrilde aubergine met sesampasta

4. MOUHAMARA 7.95 🌱🌱

Pikante peper pasta met granaatappel dressing

5. JALANJI 7.95 🌱🌱

6 Wijnbladeren gevuld met rijst en groenten

6. SHENGLIESH 7.95 🌱

Traditionele Arabische oude kaas, uien, tomaten, tijm

7. LABNEH 7.95 🌱

Frisse mazza met uitgelekte romige yoghurt en fijn gesneden komkommers

8. TARATOR DJAJ 7.95

Gekookte kipfilet met sesampasta, knoflook en peterselie

9. KIBBEH NAYEH 13.95

Rauw tartaarvlees, bulgur, uien en kruiden

10. CREAMTOUM 5.95 🌱

Verse ambachtelijke knoflooksaus met olijfolie en eieren

11. KRAS NAHNAH 9.95

Gekookt tartaarvlees bereid met verse munt

12. KUSSA MKLIYEH 7.45 🌱🌱

Gefrituurde courgette met sesampasta, knoflook, granaatappel dressing en pijnboompitjes

13. MAZZA MIX KOUD 29.95

4 verschillende soorten mazza, speciaal samengesteld door onze kok

Al onze koude voorgerechten worden geserveerd met Libanees brood.

SALATAT (SALADES)

14. TABOULEH 10.95 🌱🌱
Traditionele Libanese salade met peterselie, tomaat, uien, munt en bulgur
15. FATTOUSH 10.95 🌱🌱
Bladgroentemix, gefrituurde Arabische brood en granaatappel dressing
16. HALLOUMI 11.95 🌱
Bladgroentemix, walnoten, komkommer, tomaat, sla en gegrilde halloumi kaas
17. ARMEENSE 10.95 🌱🌱
Traditionele Armeense pittige salade met komkommer, tomaat en uien
18. ZEYTOEN 10.95 🌱🌱
Gesneden olijven, peterselie, granaatappeldressing, citroensap en verse knoflook

VOORGERECHTEN (WARME MAZZA)

19. HUMMUS BL'LAHME 11.95
Pasta van kikkererwten met kalfshaaspuntjes
20. KEBBE TRABOULSIE 13.95
Een pastei van bulgur met een vulling van gehakt, uien en pijnboompitten met uitgelekte yoghurt (4 st.)
21. FALAFEL 9.95 🌱🌱
Gefrituurde gemalen kikkererwten met sesampasta/tahin (4 st.)
22. SHARHAAT DJAJ 11.95
4 Kipfilet in een krokant jasje met huisgemaakte knoflooksaus
23. SAMBOUSAK BL'LAHME 9.95
Filodeeg gevuld met gehakt en uien (4 st.)
24. RAKAHYK BL'JEBNE 9.95 🌱
Filodeeg gevuld met huisgemaakte kaas (4 st.)
25. SAMBOUSAK BL'SABANECHÉ 9.95 🌱
Filodeeg gevuld met spinazie, uien en citroen (4 st.)
26. SOUJOK ROLLS 9.95
Gefrituurd Arabisch brood gevuld met gehakt en huisgemaakte knoflooksaus (4 st.)
27. JEBNE MASHWJE 9.95 🌱
Gegrilde Arabische witte kaas (Halloumi)
28. KAWURMA 13.95
Mals rundvlees (draadjesvlees)
29. SAWDAT DJAJ 11.95
Gebakken kippenlever met ui, paprika en granaatappel dressing
30. LAHME BL'FITIR 11.95
Kalfshaasreepjes met gebakken champignons en ui
31. MARIA 11.95
Gemarineerd rundergehakt in gegrild Arabische brood (4 st.)
32. DJAJ ROLLS 12.95
Gevulde wrap met gegrilde kip, augurk, sla en knoflooksaus
33. MAZZA MIX WARM 39.95
4 verschillende soorten mazza, speciaal samengesteld door onze kok

HOOFDGERECHTEN (GRILL)

35. JAWANEH MSHWIYE 20.95
Gegrilde kippenvleugels met citroen en knoflook (8 st.)

36. MA'JWHA 25.95
Gemarineerd rundergehakt gevuld met paprika's, peterselie en halloumi kaas

37. KABAB 20.95
Gemarineerd rundergehakt aan de spies

38. TOSHCA 21.95
Gekruid rundergehakt met Libanese witte kaas in gegrild Arabische brood

39. SHISH TAWOEK 21.95
Kipfilet aan de spies op traditionele wijze gemarineerd

40. SHEKAF 26.95
Gegrilde kalfshaas aan de spies

41. SHARHAAT MTAFAYE 25.95
Dunne plakjes diamanthaas met paprika, ui, citroen en knoflook

42. MASHAWI 33.95
Mixed grill bestaande uit; kipfilet, kalfshaas en rundergehakt aan de spies

43. RYASH KHAROUF 33.95
Op traditionele wijze gemarineerde lamsrack (6 st.)

44. MASHAWI DELUXE 34.95
Mixed grill bestaande uit; kipfilet, kalfshaas, rundergehakt en 1 lamsrack

HOOFDGERECHTEN (VIS)

45. L'OS (MET GRAAT) 27.95
Gegrilde zeebaars op traditionele wijze gemarineerd

46. EJAJ (MET GRAAT) 26.95
Gegrilde dorade op traditionele wijze gemarineerd

47. KAREHDES 26.95
Gegrilde gepelde garnalen, paprika, uien en een heerlijke kruidendressing

48. SALMON 26.95
Gegrilde zalmfilet op traditionele wijze gemarineerd

49. ASMAAK MIX 44.95
3 soorten vis op traditionele wijze gemarineerd

Alle bovengenoemde gerechten worden op houtskool bereid.
Gerechten worden geserveerd met rijst en gegrilde groenten.

*Tip: Heb je er liever nog steak friet of
gemarineerde friet (Batata Harra) bij voor maar 5.95?*

SHORBA (SOEP)

50. SHORBET A'DAS 6.95  
Linzensoep op traditionele
wijze bereid

KINDERMENU

51. KINDERMENU 12.95
Keuze uit; kipnuggets, kabab,
of kipfilet

VEGETARISCHE GERECHTEN

52. MSHAKALE 19.95  
Bestaande uit; rijst en diverse soorten groente

53. FALAFILO 18.95  
Gevulde wrap met falafel, sesampasta/tahin, augurk, gemengde sla.
Geserveerd met hummus en 2 falafels

DESSERTS

55. LEYALI LEBNAN 10.95
Griesmeel met pistache, suiker en slagroom

56. SUCSE 9.95
Zachte chocoladekoek met een vleugje citroen

57. BAQLAWAH 11.95
Arabisch zoet bladerdeeg met gemalen stukjes pistachenoot en vanille-ijs

58. GAZEL ALBANAT 11.95
Zoete Libanese engelharen met huisgemaakte slagroom, vanille-ijs en pistache

59. BIGDASH 11.95
Huisgemaakte Arabisch ijs met gemalen stukjes pistache en mastiek

60. KNAFEH 11.95
Knapperig gebakken dessert met boterig sliertjesdeeg.
Gevuld met kaas en overgoten met zoete suikersiroop.

61. MAZZA DESSERT MIX 29.95
4 verschillende soorten desserts geserveerd op een schaal voor 2 personen

Desserts kunnen sporen van noten/pinda's bevatten.
Liever een glutenvrij of vegan dessert? Dat kan natuurlijk ook!