



SHARED DINING

Shared dining menu's gaan vanaf 2 personen

Mazza is een mediteraanse tapas, mazza komt van het arabische woord mazz mezz, wat staat voor kleine porties waar je van kunt proeven, En je ogen en smaakpapillen te laten genieten van de geur kleur en smaak. Precies hetgeen waar we allemaal van genieten.

Platters *va. 2p.*

VIS PLATTER

variatie van op houtskool gegrilde vis
cherrytomaat salade
Fenicie friet en 3 Libanese sauzen

90,-

VLEES PLATTER

variatie van op houtskool gegrild vlees
fatoush
rijst en 3 Libanese sauzen

90,-

Wijn arrangementen

Oumsiyat Heritage

- Oumsiyat Blanc de blancs
- Oumsiyat Rosé Soupir
- Oumsiyat Rouge desir
- Oumsiyat Dessertwijn

15,-

Oumsiyat Passion

- Oumsiyat SauvignonBlanc/Chardonnay
- Oumsiyat Cabernet Sauvignon/Merlot
- Oumsiyat Syrah
- Oumsiyat Dessertwijn

17,-



FENICIE MAZZA

(authentiek Libanees)

2 salades
5 koude mazza's
3 warme mazza's

25.50,- p.p



FENICIE MENU

(authentiek Libanees)

2 salades
5 koude mazza's
3 warme mazza's

Op houtskool gegrild vlees
(keuze uit vis, vlees of
vegetarisch)

lekkernij van de chef

36.50,- p.p



CHEF's MENU

(combinatie van vis en vlees)

Fatoush salade
6 koude mazza's
3 warme mazza's
(waarvan 1 vis)

op houtskool gegrild vlees

lekkernij van de chef

42.50,- p.p



VIS MAZZA

2 salades
5 koude mazza's
3 warme vis mazza's

30.50,- p.p



VIS MENU

2 salades
5 koude mazza's
2 warme vis mazza's

Op houtskool gegrilde vis

lekkernij van de chef

40.50,- p.p



SHARED DINING EXPERIENCE

een culinaire rondreis om samen nooit meer te vergeten
op z'n Libanees

Wij gaan door met serveren tot u stop zegt!

65,- p.p
enkel te bestellen per tafel





Soep

Linzen Soep  7,50
huisgemaakte dagverse soep
supplement: kip, garnalen of lams € 2,00

Fatoush | Libanese tuin salade  8,50
met verse munt en gebakken Libanees brood chips


Sabanikh | Spinazie & Kikkererwten salade  7,50
gedecoreerd met cherry tomaat en kurkuma kruiden

Tabbouleh | Peterselie salade  8,50
met bulgur, ui en vleugje citroensap

Akhtubut | Octopus salade 11,50
met een melange van rucola, verse kruiden en citroensap

Shamam | Zoete Meloen salade 11,50
met een melange van fetakaas, olijven, walnoot en pastrami (ook te bestellen zonder pastrami)

Koude mazza's

Hummus  6,50
kikkererwten puree met sesampasta gemaakt van verse kikkererwten uit een bereiding van 24 uren.

Muhammara | Milde rode peper pasta  6,50
met een vinaigrette van granaatappel en walnoot

Mutabal | Gegrilde aubergine puree  6,50
Op houtskool met een pasta van sesam


Baba ganoush | Gerookte aubergine  9,50
met verse groenten en granaatappel saus

Tarator djaj | Tartar van kip 7,50
met een pasta van sesam en sumac

Chanklish | Libanese kaas  6,50
huisgemaakte koemelk kaas op een bedje van een tomaat en uien saus

Labneh | Hangop yoghurt  6,50
met een garnering van noten, zwarte sesam en kruiden


Warme mazza's

Rakakat | Filodeeg gevuld met fetakaas  7,50
geserveerd met een uiensaus

Champignons uit de oven  9,50
gevuld met fetakaas, knoflook en verse peterselie

Gevulde Artisjokbodem  11,50
met een vulling van groenten en een zoetzure saus van granaatappel

Gegrilde Groenten toren  10,50
van courgette, aubergine en paprika geserveerd met een salsa van fetakaas en olijfolie

Falafel  7,50
geserveerd met een tahin saus en Libanese zuurtjes
Awarma bl' beid 12,50
spiegelei met gekonfijt lamsvlees en tomaat

Sawdat djaj | Gebakken kippenlever 8,50
op smaak gebracht met Cherry tomaat en ui in een saus van granaatappel

Warak enab | Druivenbladeren 7,50
gevuld met rijst en rundergehakt geserveerd met een yoghurt dip

Djaj bl bastirma | Kippendij in pastrami 11,50
gemarineerd in knoflook van de houtskool grill

Jawaneh | Kippen vleugels 9,50
gemarineerd op Libanese wijze

Makanek | Libanese grill worstjes 11,50
geserveerd in een lichte citroen met knoflook sap

Libanese steak tartaar


Kibbeh naihe – Habra naihe



tartaar van rundergehakt (125 gr.) met bulgur en een melange van uien, tomaat, peterselie en olijfolie
(habra naihe zonder bulgur)
17,50

Kibbeh


Huisgemaakte ovaal gevormde bulgur met een vulling van rundergehakt en uien

Hamis | traditioneel 7,50
Labanieh | met een romige yoghurt 10,50
raman | met een zoetzure saus 10,50
Harra | met pikante tomaten saus 10,50

Hummus 
kikkererwten puree met tahini en citroensap

Bl' shakshuka | gestoofde aubergine in tomatensaus  9,50
Bl' falafel | falafel en groenten  9,50
Bl' djaj | gegrilde kipfilet en groenten 10,50
Bl' awarma | gekonfijt lamsvlees 10,50

Aubergine van de grill

Batinjan bl' hummus | hummus en kaas  10,50
Batinjan bl' djaj | gegrilde kipfilet 11,50
Batinjan bl' lahmeh | gekruid rundergehakt 11,50

Warme vlees gerechten

Shish Tawook | kipfilet aan het spies 13,50
gemarineerd en geserveerd op traditionele wijze

Kebab | Lams gehakt aan het spies 13,50
geserveerd met een seizoens salade
fata stijl: combinatie van warme yoghurt en tomatensaus € 3,50

Shekhaf | Lams stukken aan het spies 14,50
Malse lamsvlees aan het spies

Riyash Kharuf | Lamskoteletten 15,50
op traditionele wijze gemarineerd

Lamsrugfilet 18,50
geserveerd op een bodem van gekruide tomatensaus

Kalfsspareribs 18,50
geserveerd met pikante of knoflook saus naar keuze

Bonfile (200gr.) 22,50
ossenhaas op een bed van witte bonen, champignons sjalotten en pastrami

Rib-eye (250gr.) 24,50
geserveerd met Libanese rijst en gekonfijt lamsvlees

T-bone steak (600gr.) 36,50
geserveerd op Libanese wijze

Machaoui | Variatie van gegrild vlees 24,50
4 soorten vlees geserveerd op Libanese wijze

Koude vis mazza's

Samak al loukous | Ceviche van zeebaarsfilet 9,50
gemarineerd in verse kruiden en citroen

Karides m'a bulgur | Garnalen met bulgur 10,50
garnalen met een melange van bulgur en fetakaas

Baba ganoush bl' karides 12,50
gerookte aubergine geserveerd met garnalen

Toon naihe 15,50
tonijn tartar op libanese wijze geserveerd met groenten

Warme vis gerechten

Karides harra | Pikante oven garnalen 12,50
geserveerd met een melange van groenten en mozzarella

Calamari met spiegelei 13,50
In een melange van groenten uit de oven

Akhtubut mashwi | Gegrilde octopus 15,50
met een saus van oregano

Hibaar mahshi | Gevulde pijlinktvis 16,50
met een vulling van feta, pastrami, spinazie en verse kruiden

Loukous mashwi | Gegrilde zeebaars filet 17,50
met een tartar van tomaat en gegrilde aubergine puree

Karides mashwi | Gegrilde gamba's 22,50
met een pikante zeevruchten rijst

Salmon | Gegrilde zalm 18,50
met een saus van tahin

Samkeh al toon | Tonijn steak 22,50
Op een bed van roerei met pastrami

Dag hap trio van vis 29,50
3 soorten dagverse vis gegrild met een zeevruchten rijst

Bijgerechten

Kinder friet 4,00

Fenician friet 5,50
krokante zoete aardappel friet geserveerd met een koriander en sumac saus

Rijst 4,00

