



Dessert

Knafeh vermicelli van bladerdeeg met een vulling van kaas	9,50	Riz BI' Halib Rijstpudding	6,50
Baklawa gevuld met Dadels en walnoot. Met een saus van mint	7,50	Halawet El jibn kaasdeeg met room	8,50
kinderijs Keuze uit chocolade, vanille	4,50	Booza Syrishe huisgemaakte rolijs	8,50



MENUS

geselecteerd door onze Chef

Shared dining menu's gaan vanaf 2 personen

Samen delen en de smaakpapillen laten genieten van de geur, kleur en smaak. precies hetgeen waar we allemaal van genieten.



FENICIE MAZZA

(authentiek Libanees)

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

25,50 p.p



VIS MAZZA

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

30,50 p.p

Grand Dessert

Variatie van 5 soorten Libanese delicate zoetwaren en fruit

12,50

Petite Grand Dessert

Variatie van 3 soorten Libanese delicate zoetwaren en fruit

9,50

Wijn arrangementen

Oumsiyat Heritage

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

18,- P.P.

Oumsiyat Passion

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

21,- P.P.



FENICIE MENU

(authentiek Libanees)

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

hoofdgerecht
keuze uit vis, vlees of vegetarisch

Lekkernij van de chef

36,50,- p.p



CHEF MENU

(combinatie van vis en vlees)

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

hoofdgerecht
op houtskool gegrild vlees

Grand Dessert

42,50 p.p



VIS MENU

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

hoofdgerecht
Op houtskool gegrilde vis

Lekkernij van de chef

40,50 p.p



LEKKER WATER VAN HIER

Nederland heeft het lekkerste kraanwater, dit supporten wij door middel van een moderne tap installatie die u kwalitatief gefilterd plat en bruisend water serveert. Hiermee dragen wij bij aan het milieu met minder plastic transport/logistiek van onnodige flessen en dus co2 reductie.

Geniet u mee !

Plat of Bruisend water

Klein €3,- | Groot € 4,-



SHARED DINING

(signature menu)

Specialiteiten van de chef

(enkel te bestellen vanaf 2 personen of per tafel)

65,- p.p





Soep

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

Salades

Fatoush Libanese tuin salade ✓ met Libanees brood chips	8,50
Tabbouleh Peterselie salade ✓ met bulgur	8,50
Akhtubut Octopus salade 🐟 met een melange van rucola, pepers en verse kruiden	11,50
Shamam Zoete Meloen salade met een melange van fetakaas, olijven, walnoot en pastrami	11,50

Koude mazza's

Hummus kikkererwten ✓ met sesampasta	6,50
Muhammara Milde rode peper pasta ✓ met een vinaigrette van granaatappel en walnoot	6,50
Mutabal Gegrilde aubergine puree ✓ op houtskool met een pasta van sesam	6,50
Chanklish Huisgemaakte Libanese kaas ✓ op een bedje van frisse tomaat en uien saus	6,50
Labneh Hangop yoghurt ✓ geserveerd met pistache en mediterrane kruiden	6,50
Baba ganoush Gerookte aubergine ✓ gevuld met verse groenten en een granaatappel saus	9,50
Tarator djej Tartaar van zacht gegaarde kip met een pasta van sesam	7,50
Samak al loukous Zeebaarsfilet 🐟 gemarineerd in verse kruiden en citroen	9,50
Salmon naihe Gemarineerde zalm 🐟 In granaatappel met een melange van rucola	13,50
Toon naihe Tonijn tartaar 🐟 geserveerd met seizoen's groenten en Labneh	14,50
Kibbeh naihe Steak tartaar met bulgur gekruid tartaar van rundergehakt (125 gr.)	17,50



Warme mazza's

Rakakat Filodeeg gevuld met fetakaas ✓ geserveerd met een hartige uiensaus	7,50
Falafel ✓ geserveerd met een tahin saus en Libanese zuurtjes	7,50
Fatar Mahshi Champignons uit de oven ✓ gevuld met fetakaas, knoflook en verse peterselie	9,50
Garshuf Mahshi Gevulde Artisjokbodem ✓ met groenten uit de oven en een zoetzure saus van granaatappel	11,50
Arrayis Libanese tosti ✓ met huisgemaakte Libanese kaas supplement: lamsgehakt	7,50 2,00
Kibbeh Hamis Bulgur traditioneel gevuld met gehakt en ui	7,50
Kibbeh labanieh Bulgur met een romige warme yoghurt saus	10,50
Sawdat djej Gebakken kippenlever op smaak gebracht met cherry tomaat en uitjes in een saus van granaatappel	8,50
Warak enab Druivenbladeren gevuld met rijst en rundergehakt, geserveerd met een frisse yoghurt dip	9,50
Hummus BI' shakshuka ✓ hummus geserveerd met een stoofje gekruide aubergine	9,50
Hummus BI' awarma Hummus geserveerd met gekonfijt lamsvlees	10,50
Hummus BI' djej Hummus geserveerd met gegrilde kip	10,50
Makanek Libanese grill worstjes afgeblust met een lichte citroen met knoflook sap	11,50
Batinjan bl djej Aubergine met gegrilde kip gegaard op de houtskool grill	11,50
Karides harra Pikante oven garnalen 🐟 geserveerd in een melange van groenten en Libanese kaas	12,50
Fatta style romige yoghurt saus op gebakken Libanees brood	
Fatta batinjan Aubergine ✓	12,50
Fatta djej Gegrilde kip	14,50
Fatta kebab Lams gehakt aan het spies	16,50
Fatta karides Gegrilde gamba's 🐟	16,50



Houtskool Grill

	250 gr.	350 gr.		
Rib-eye	20,75		Mediterranean style burger (200gr.)	11,50
Entrecote	20,75		lamb meat burger	
Tournedos	24,50		Kalfsspareribs	18,50
USA Black Angus Bavette	29,75		geserveerd met een pikante of knoflook saus naar keuze	
Kobe beef A5 (35 gr.)		12,50	Surf en turf (250gr.)	32,75
Steak Platter (3x125gr.)		32,75	combinatie van malse tournedos en twee jumbo garnalen 🐟	
tournedos, rib-eye en entrecote			T-bone steak (600gr.)	36,50
			super mals en sappig	

Vlees Platter (1200 gr.)

voor 2p.

variatie van 6 soorten vlees: Rib-eye, Entecote, Spareribs, Lams koteletten, Kipspies en Libanese worst

74,-

Bijgerechten

Zoete Aardappel friet, Rijst, Ouzi, Friet, Gepofte aardappel of gegrilde groenten

4,50



Libanese Grill Specialiteiten

	200 gr.	600 gr.	1000 gr.		
Tawook Spies Kipfilet	11,50	21,50	31,50	Hibaar mahshi Gevulde pijlinktvis 🐟 met een vulling van feta, spinazie en verse kruiden	16,50
Kebab Spies Lams gehakt	13,50	23,50	33,50	Loukous mashwi Gegrilde zeebaars filet 🐟 op een bedje van gebakken groente	17,50
Shekhaf Spies Lams stukken	14,50	32,50	48,50	Salmon Gegrilde zalm 🐟 geserveerd met een lichte saus van tahin	18,50
Riyash Lamskoteletten	17,50	47,50	77,50	Karides Mashwi 4 Jumbo garnalen geserveerd met een zeevruchten rijst	21,50
	(geserveerd met Ouzie of rijst enkel bij 200 gr.)			Sesam tonijn steak 🐟 (150gr.) Met roerei en dadel saus	22,75
Machaoui	400gr. 24,50	1000gr. 54,50			
Variatie van 4 soorten vlees					
	(geserveerd met Ouzie of rijst enkel bij 400 gr.)				

Burj al Khadar | Gegrilde groenten toren ✓ 10,50
van courgette, aubergine en paprika geserveerd met een salsa van fetakaas en olijfolie

