



## Dessert

<b>Knafeh</b>   vermicelli van bladerdeeg met een vulling van kaas	9,50	<b>Dadels in rode port, mint saus</b>	8,50
<b>Baklawa</b>   gevuld met dadels en walnoot met een saus van mint	7,50	<b>Halawet el jibn</b>   kaasdeeg met room	8,50
<b>Kinderijs</b> keuze uit chocolade, vanille , mango	4,50	<b>Booza</b>   Syrische huisgemaakt rolijs	8,50

## SHARED DINING MENU'S

Gerechten geselecteerd door onze chef

Shared dining menu's gaan vanaf 2 personen en zijn het beste per tafel te bestellen.  
Indien u een specifiek gerecht wenst in het menu kunt u dit altijd aangeven.  
(Onze menu's zijn ook volledig vegan en vegetarisch te bestellen)



### FENICIE MAZZA

Authentiek Libanees

2 salades  
5 koude mazzas  
3 warme mazzas

27,50 p.p



### CHEF MAZZA

(Combinatie van vis en vlees)

2 salades  
5 koude mazzas  
3 warme mazzas  
1 warme vis mazzas

32,50 p.p



### FENICIE MENU

Authentiek Libanees

2 salades  
5 koude mazzas  
3 warme mazzas  
hoofdgerecht  
(keuze uit vis, vlees of vegetarisch)  
dessert

37,50 p.p



### CHEF MENU

(Combinatie van vis en vlees)

2 salades  
5 koude mazzas  
3 warme mazzas  
hoofdgerecht  
(op houtskool gegrilde steak)  
dessert

42,50 p.p



### SHARED DINING

Combinatie van vis, vlees en vegetarische Libanese Specials

65,- p.p

## Wijn Arrangementen

#### Oumsiyat Heritage

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

16,- P.P.

#### Oumsiyat Passion

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

19,- P.P.





## Soep

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

## Salades

**Fatoush** | Libanese tuin salade ✓  
met Libanees brood chips 8,50

**Tabbouleh** | Peterselie salade ✓  
met bulgur 8,50

**Ghudar mashwi** | Gegrilde groenten salade ✓  
met feta kaas, rucola, cherrytomaat, pijnboompitten en walnoot 11,50

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

## Koude mazza's

**Hummus** | kikkererwten ✓  
met sesampasta 6,50

**Muhammara** | Milde rode peper pasta ✓  
met een vinaigrette van granaatappel en gekarameliseerde ui 6,50

**Mutabal** | Gegrilde aubergine puree ✓  
op houtskool met sesampasta 6,50

**Chanklish** | Huisgemaakte Libanese kaas ✓  
op een bedje van frisse tomaat en uiensaus 6,50

**Labneh** | Hangop yoghurt ✓  
geserveerd met mediterrane kruiden knoflook en munt 6,50

**Baba ganoush** | Gerookte aubergine ✓  
gevuld met verse groenten en een granaatappelsaus 9,50

**Tarator djaj** | Tartaar van zacht gegaarde kip  
met sesampasta 7,50

**Beid ma' Labneh** | Gepocheerd ei ✓  
geserveerd met hangop en za'atar kruiden 8,50

**Fatta batinjan** | Aubergine ✓  
met romige yoghurtsaus op gebakken Libanees brood 12,50

**Kibbeh naihe** | Steak tartaar met bulgur  
gekruid tartaar van rundergehakt (125 gr.) 15,50

**Samak al loukous** | Zeebaarsfilet   
gemarineerd in verse kruiden en citroen 9,50

**Salmon naihe** | Gemarineerde zalm   
In granaatappel met een melange van rucola 10,50

**Fatta karides** | Gebakken gamba's   
met romige yoghurtsaus op gebakken Libanees brood 14,50

## Warme mazza's

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

**Falafel** ✓  
geserveerd met een tahinsaus en Libanese zuurtjes 7,50

**Fatar Mahshi** | Champignons uit de oven ✓  
gevuld met fetakaas, knoflook en peterselie 9,50

**Arrayis Jibneh** | Libanese tosti ✓  
met huisgemaakte Libanese kaas 7,50

**Arrayis Special** | Libanese tosti  
met kaas, gehakt, tomaat, uien en peterselie 9,50

**Kibbeh Hamis** | Bulgur  
traditioneel gevuld met gehakt en ui 7,50

**Kibbeh Labanieh** | Bulgur  
met romige warme yoghurtsaus 10,50

**Sawdat djaj** | 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 8,50

**Hummus Bl' shakshuka** ✓  
geserveerd met een stoofje van gekruide aubergine  
supplement : gepocheerd ei € 2,50 9,50

**Hummus Bl' awarma**  
hummus geserveerd met gekonfijt lamsvlees 10,50

**Hummus Bl' djaj**  
hummus geserveerd met gegrilde kip 10,50

**Hummus Bl' Makanek**  
hummus geserveerd met Libanese grillworstjes 11,50

**Awarma Bl' Beid** | Spiegelei met lamsvlees  
geserveerd met libanees brood, tomaat en ui 12,50

**Makanek** | Libanese grill worstjes  
afgeblust met knoflook en citroen 11,50

**Batinjan Bl' hummus** | Gegrilde aubergine ✓  
met vulling van hummus en zachte kaas 10,50

**Batinjan Bl' djaj** | Gegrilde aubergine  
met vulling van gegrilde kipfilet 11,50

**Jawaneh** | Kippenvleugels  
traditioneel gemarineerd 10,50

**Fatta djaj** | Gegrilde kip  
met een romige yoghurtsaus op gebakken Libanees brood 13,50

**Fatta kebab** | gehakt aan het spies  
Met een romige yoghurtsaus op gebakken Libanees brood 16,50

**Karides harra** | Pikante oven garnalen   
geserveerd in een melange van groenten en Libanese kaas 14,50



## Houtskool Grill



	250 gr.	Lams Rack 450 – 500 gr.	32,50
<b>Tournedos</b>	24,50	<b>T-bone steak (600gr.)</b>	36,50
<b>Entrecote</b>	20,75	<b>Steak Platter (3x100gr.)</b>	26,75
<b>Rib-eye</b> tournedos, rib-eye en entrecote	20,75	<b>Kalfs spareribs</b> pikante of knoflook marinade	18,50

**Vlees Platter (1200 gr.)**  
variatie van 6 soorten vlees inclusief sausen  
**78,-**

### BURGERS (200gr.)

Blond D' Aquitaine	11,50
Black Angus	12,00
Wagyu	16,00
( met sla, tomaat, gebakken ui, augurk en huisgemaakte saus)	

	200 gr.	250 gr.	500 gr.	1000 gr.
<b>Tawook</b>   spies kipfilet	11,50		21,50	37,50
<b>Kebab</b>   spies van gehakt	13,50		23,50	41,50
<b>Shekhaf</b>   vlees stukken spies		18,50	31,50	57,50
<b>Riyash</b>   lamskoteletten		19,50	34,50	63,50
<b>Machaoui</b> variatie van 4 soorten vlees		400 gr. 24,50		1000 gr. 54,50

**Burj al Khadar** | Gegrilde groenten toren ✓  
van courgette, aubergine en paprika geserveerd met een salsa van fetakaas 12,50

**Hibaar Mahshi** | Gevulde pijlinktvis   
met feta, pastrami, spinazie en verse kruiden 16,50

**Loukous mashwi** | Gegrilde zeebaars filet   
op een bedje van gebakken groenten 17,50

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

**Karides Mashwi** | 3 Jumbo garnalen   
geserveerd op een zeevruchten rijst 21,50

**Aktubut Mashwi** | Gegrilde octopus   
met een saus van oregano 19,50

**Bijgerechten** | keuze uit  
zoete aardappel friet, rijst, friet, gepofte aardappel of gegrilde groenten 4,50

