



Dessert

Knafeh vermicelli van bladerdeeg met een vulling van kaas	9,50	Dadels in rode port, mint saus	8,50
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 , mango	4,50	Booza 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

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 | Lams 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



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


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

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

