

DESSERT

SWEETS

Dadel baklava

baklava gevuld met dadels en walnoot op een mint mouse van mascarpone
7,50

Knafeh

vermicelli van bladerdeeg gevuld met zoete kaas vanille roomijs en pistache
9,50

Booza

Syrisch rolijks gevuld met pistache en een rozebloesem mascarpone saus
8,50

Tameriye

Dadel koek met een oreo crunch afgetopt met een zoete koffie saus (glutenvrij)
8,50

ijs

vanille, chocolade, lychee, mango
2 bolletjes
5,50

LIKEUREN

Grand marnier	6,50
Cointreau	6,50
Disaronno Amaretto	6,50
Baileys	6,50
Tia Maria	6,50
Licor 43	6,50
Licor 43 chocolate	6,50
Amarula	6,50

SPECIAL COFFEES

Spanish coffee

cointreau
9,50

Irish coffee

jameson
9,50

Italian coffee

tia maria
9,50

French coffee

grand marnier
9,50

DESSERT COCKTAIL

Blue sky

lychee sorbet, blue curacao, gin, limoen
9,50

COGNAC

Hennessy VS	8,50
Remy Martin VSOP	7,50

LUNCH

BOERENLANDBROOD

Gegrilde groenten

met hummus, feta kaas en melange van rucola
10,50

Gegrilde zalm

met Libanese stijl kruidenkaas avocado en een spiegel ei
15,50

Gegrilde kip

met muhammara, blad spinazie en een truffel mayonaise
13,50

Gekonfijt lamsvlees

met spiegel ei en gegrilde tomaat
15,50

Libanese kaas

met tomaat, peterselie en gedroogde munt
8,50

Koud plankje 15,50

Hummus | kikkererwten met tahini
Muhammara | milde rode peper pasta
Labneh | Hangop met olijfolie kruiden en munt
Tarator djaj | zachtgegaarde kipfilet met tahini

Warm plankje 19,50

Kibbeh | tarwe gevuld met gehakt en ui
Rakakat | filodeeg gevuld met feta kaas
Awarma | hummus met gekonfijt lamsvlees
Falafel | gevormde kikkererwten

WRAPS

worden geserveerd met een side van fatoush

Gegrilde kip

met libanese zuurtjes en een knoflook creme
14,50

Kebab

gehakt spies met een tomaten salsa mozzarella kaas en een knoflook creme
16,50

Falafel

kikkererwten met gepekeld groenten tomaat, peterselie, en een tahini saus
11,50

Entrecote

medium gegrild met een honing tijm en peper saus
16,50

Libanese tosti van de grill

worden geserveerd met een side van fatoush

Kebab

kebab gehakt met Libanese kaas, tomaat en peterselie
11,50

LET'S SHARE LUNCH

Grill plankje 22,50

Tawook | kipspies
Kebab | gehakt spies
Makanek | Libanese stijl grill worstjes
Jawaneh | gemarineerde kipvleugels

Sharing lunch menu 24,50 p.p.

7 sharing gerechten
selectie van de chef
vlees en vegetarisch
salades, koude en warme gerechten

SALADES

Fatoush Tuinsalade

met gebakken Libaneesbrood en een granaatappel molasses
11,50

Lamskoteletten

Libanese tuin salade met lamskoteletten
17,50

Gegrilde kip

Libanese tuinsalade met gegrilde kip
15,50

Libanese grill kaas

Libanese tuin salade met witte grill kaas
12,50

SOEP

Linzensoep | 7,50
geserveerd met libanees brood chips en citroen
supplement: garnalen, kip of lamsvlees € 3,00

SALADES

Fatoush Libanese tuin salade met libanees brood chips en een granaatappel molasses 11,50	Tabbouleh Peterselie salade met bulgur 11,50
Ghudar Mashwi Gegrilde groenten salade met feta kaas, rucola, cherrytomaat pijnboompitten, walnoot, peterselie en een yoghurt dressing 12,50	Akhtubut Octopus salade met een melange van rucola, pepers en verse kruiden 15,50

KOUD SHARING

Hummus Kikkererwten melange met sesampasta 8,50	Baba ganoush Gerookte aubergine gevuld met verse groenten en een granaatappelsaus 11,50
Muhammara Milde rode peper pasta met granaatappel, gekarameliseerde ui en walnoot 8,50	Shakshuka Stoofje van aubergine in tomaat en paprika melange 8,50
Mutabal Gerookte aubergine puree op houtskool met sesampasta 8,50	Samak al loukous Zeebaars filet gemarineerd in verse kruiden en citroen 11,50
Tuna Tartaar van tonijn met een zachte creme van knoflook 16,50	Salmon naihe Gemarineerde zalm in granaatappel met een melange van rucola 12,50
Kibbeh naihe Tartaar van rund met Mediteraanse kruiden, knoflook creme en olijfolie 18,50	Labneh Hangop yoghurt geserveerd met mediterrane kruiden, pistache, knoflook en munt 9,50
Tarator djaj Tartaar van zacht gegaarde kip met sesampasta 8,50	Chanklish Huisgemaakte Libanese kaas op een bedje van frisse tomaat en uisaus 8,50

WARM SHARING

Rakakat Filodeeg gevuld met fetakaas geserveerd met een hartige uisaus 9,50	Batinjan bl' bje Hele gegrilde aubergine gevuld met gegrilde kip 12,50
Falafel Kikkererwten geserveerd met een tahinsaus en Libanese zuurtjes 9,50	Loubieh bl' zeit Haricotes verts in een tomaten melange 7,50
Kibbeh Hamis Bulgur traditioneel gevuld met gehakt en ui supplement: in een warme yoghurt saus € 2,00 9,50	Arnabeet Gebakken bloemkool met een saus van tahine 7,50
Sayadieh Karides Gamba's op een bedje van zeevruchtenrijst 14,50	Tuna mashwi Gegrilde tonijn strips met een saus van geroosterde sesam 17,50
Warak Enab Druivenbladeren gevuld met rijst en rundergehakt, geserveerd met een frisse yoghurt dip 9,50	Karides harra Pikante oven garnalen geserveerd in een melange van groenten en Libanese kaas 14,50
Fatar Mahshi Champignons uit de oven gevuld met fetakaas, knoflook en peterselie 10,50	Jawaneh Kippenvleugels traditioneel gemarineerd 10,50
Awarma bl' beid Gekonfijt lamsvlees in pan geserveerd met spiegel eieren 15,50	Makanek Libanese grill worstjes afgeblust met knoflook en citroen 11,50

FATTA STYLE

Bedje van warme yoghurt saus en Libanees brood

Sajehe Gekonfijt lamsvlees 15,50
Dje Gegrilde kip 15,50
Kebab Gehakt van de spies 16,50

HUMMUS STYLE

Bedje van hummus met een vulling van

Shakshuka Stoofje van aubergine 11,50
Awarma Gekonfijt lamsvlees 15,50
Dje Gegrilde kip 15,50

Mazza

11 sharing gerechten
vis,vlees en vegetarisch
Salades, koude en warme gerechten

39,50 p.p

Special

14 sharing gerechten
vis,vlees en vegetarisch
Salades, koude en warme gerechten
grill specialiteiten
Dessert

79,50 p.p

Menu

11 sharing gerechten
vis vlees en vegetarisch
salades, koude en warme gerechten
hoofdgerecht
dessert

55,- p.p

SHARING GRILL

		200g	400g	1000g
Tournedos	35,-			
Entrecote	25,50			
Rib-eye	28,50			
Kalfs-spareribs pikante of knoflook marinade	23,50			
Landhoender Gegrilde halve kip ontbeend geserveerd met sauzen	18,50			
Steakplatter 400gr. Rib-eye Entrecote	42,50			
Tawook Spies van kipfilet	14,50	24,50	40,50	
Kebab Spies van gehakt geserveerd met rijst	16,50	26,50	44,50	
Shekhaf Runderstukken	24,50	39,50	76,50	
Riyash Lamskoteletten	24,50	39,50	76,50	
Vlees platter 1400 gr. variatie van verschillende soorten vlees inclusief sauzen				82,50
Steakplatter 600gr. Rib-eye Entrecote Tournedos				65,-

FISH

Salmon Gegrilde zalm geserveerd met een saus van tahin 22,50	Hibaar mahshi Gevulde pijlinktvis met feta, spinazie ,ui, pijnboompitten en mediterrane kruiden 18,50
Tiger garnalen Gamba's op een bedje van zeevruchtenrijst 24,50	Loukous mashwi Gegrilde zeebaars filet op een bedje van gebakken groenten 21,50

THE GREENS

Batinjan bl' hummus Gegrilde hele aubergine Met Libanese kaas, groenten en hummus 12,50	Fatta batinjan Gebakken aubergine op een bedje van warme yoghurt saus 12,50
Falafel sajj kikkererwten met tahini saus en libanese zuurtjes 12,50	

SIDES

Friet 5,50	Rijst 4,50
Zoete aardappel friet 7,50	Gegrilde groenten 5,50
Gepofte aardappel Gevuld met truffelyoghurt 5,50	Batata Harra Gebakken aardappeltjes in een knoflook,citroen en koriander marinade 7,50

Mocht je specifieke allergenen niet mogen hebben, Wij adviseren u graag !