



## LUNCH

VLEES EN VEGETARISCHE COMBINATIE  
SALADE, KOUDE EN WARM GERECHTEN  
6 SHARING GERECHTEN | SELECTIE VAN DE CHEF

18 P.P.

# SHARING MENUS



## MAZZA

VIS, VLEES EN VEGETARISCHE COMBINATIE  
SALADE, KOUDE EN WARM GERECHTEN  
11 SHARING GERECHTEN | SELECTIE VAN DE CHEF

42 P.P.



## MENU

VIS, VLEES EN VEGETARISCHE COMBINATIE  
SALADE, KOUDE, WARM EN GRILL  
DESSERT  
11 SHARING GERECHTEN | SELECTIE VAN DE CHEF

59 P.P.

## SOEPEN & SALADES

- LINZEN SOEP** 10  
GESERVEERD MET LIBANEES BROOD CHIPS  
SUPPLEMENT: GEKONFIJT LAMSVLEES 5
- FATOUSH** 16  
EEN LIBANESE TUIN SALADE  
MET EEN CRUNCH VAN LIBANEES BROOD  
EN EEN GRANAATAPPEL-MELASSES
- FATOUSH BL' DJEJ** 21  
TUIN SALADE MET GEGRILDE KIPFILET
- CAESAR SALAD** 16  
MET EEN SAUS VAN MEDITERANE KRUIDEN  
EN GEGRILDE KIPFILET
- BABA GANOUSH** 14  
GEROOKTE AUBERGINE GEVULD MET VERSE GROENTEN

## KOUDE SHARING MAZZA

- MUHAMMARA** 12  
PASTA VAN MILDE RODE PEPERS
- LABNEH** 12  
HANGOP YOGHURT MET MEDITERANE KRUIDEN
- MUTABAL** 12  
PUREE VAN GEROOKTE AUBERGINE MET TAHINI
- TARATOR DJEJ** 12  
TARTAAK VAN ZACHT GEGAARDE KIPFILET
- HUMMUS** 12  
KIKKERERWTEN PUREE MET TAHINI
- SALMON** 15  
GEROOKTE ZALM MET EEN SESAM SAUS
- TUNA** 22  
TARTAAK VAN TONIYN MET AVOCADO MELANGE

## LUNCH

WOENSDAG T/M ZONDAG  
VAN 12:00 TOT 16:00 UUR

ONZE GESCHIEDENIS  
DE FENICIËRS DE MEEST OUDE BESCHAVING UIT LIBANON  
(CA. 2500 VCHR.),  
WAREN ZEEVAARDERS EN HANDELAARS.  
HUN KEUKEN BEÏNVLOEDDE DE REGIO  
EN LEGDE DE BASIS VOOR LIBANEES ETEN.  
TYPISCH ZIJN MAZZAS, KRUIDEN, GRANEN EN OLIJFOLIE.  
HUN TRADITIES VORMEN EEN RIJKE CULINAIRE ERFENIS  
DIE WERELDWIJD GELIEFD IS.

## VOOR ERBIJ

- KLEINE FATOUSH SALADE 6
  - BATATA BL' FERN MET EEN CREME SAUS 10
  - FRIET 10
  - BATATA HARRA 6
  - ZOETE FRIET 10
  - 7
- VIS GLUTEN VRIJ  
 VEGAN VEGETARISCH

## WARM SHARING MAZZA

- RAKAKAT** 12  
FILODEEG GEVULD MET FETA-KAAS
  - FALAFEL** 12  
GEVORMDE KIKKERWTEN MET TAHINI SAUS
  - FATTA AWARMA** 21  
GEKONFIJT LAMSVLEES IN EEN WARM YOGHURT SAUS
  - HUMMUS BL' AWARMA** 16  
HUMMUS MET GEKONFIJT LAMSVLEES
  - HUMMUS BL' DJEJ** 16  
HUMMUS MET GEKRUID GEGRILDE KIPFILET
  - KIBBEH HAMIS** 14  
GEVORMDE BULGUR GEVULD MET GEHAKT EN UI
  - AWARMA BL' BEID** 16  
GEKONFIJT LAMSVLEES MET SPIEGELEIEREN  
PETERSELIE EN TOMAAT
  - FUL MUDAMAS** 11  
FAVA BONEN MET EEN MELANGE VAN TOMAAT  
UI EN PETERSELIE IN EEN TAHINI SAUS
- ## WRAPS / ARRAYIS
- AWARMA & OMELET** 11  
GEKONFIJT LAMSVLEES MET EEN OMELET
  - TAWOOK** 11  
GEMARINEERDE KIP VAN DE GRILL
  - FALAFEL** 11  
GEVORMDE KIKKERERWT MET ZUURTJES
  - STEAK** 21  
ENTRECOTE MET TIJM EN PEPPER SAUS  
EN EEN FATOUSH SALADE
  - ARRAYIS LAHME** 11  
GEVULD MET GEKRUID GEHAKT EN KAAS

## Desserts

- LAYALINA CAKE** 11  
LUCHTIGE CAKE MET OMHULSEL VAN  
CHOCOLADE EN EEN AARDBEIEN SAUS
- IJS** 7  
AARDBEI SORBET - CHOCOLATE - VANILLE
- GRAND DESSERT** 14 P.P.  
DADELS BAKLAWA - MINI KNAFEH -  
LAYALINA CAKE - MHALLAIYE  
FENICIE CHOCOLATE DUBAI & IJS  
V.A. 2 PERSONEN
- MHALLAIYE** 11  
COCO'S CREME GESERVEERD MET EEN  
ROODFRUIT COMPOTE
- TAMERIYE** 12  
DADEL OREO KOEK IN EEN CHOCOLADE SAUS  
GESERVEERD MET EEN LIBANESE OUMSIYAT DADEL LIKEUR
- FENICIE CHOCOLATE DUBAI** 17  
GEROOSTERD ENGELHAAR MET EEN TOPPING  
VAN PISTACHIO CREME EN ROMIGE CHOCOLADE  
EN PISTACHE

- DADEL BAKLAWA** 9  
BAKLAWA DEEG GEVULD MET DADELS EN WALNoot  
OP EEN MUNT MOUSE VAN MASCARPONE  
MET EEN VANILLE ROOMIJS
- KNAFEH** 14  
VERMICELLI DEEG GEVULD MET ZOETE  
LIBANESE CREME, VANILLE ROOMIJS EN PISTACHE
- BOZA** 10  
LIBANEES ROLIJS GEVULD MET PISTACHE  
EN EEN AARDBEIEN SAUS
- MAAMOUL** 11  
BOTER KOEK VAN GRIESMEEL GEVULD MET EEN  
ZOETE CREME IN EEN MANGO SAUS
- TAMERIE KAAK** 12  
DADEL SIRROOP EN TAHINI DIP GESERVEERD  
MET BANAAN EN ZOETE SESAM STICKS  
GESERVEERD MET EEN LIBANESE  
OUMSIYAT DADEL LIKEUR