SOEP

LINZEN SOEP
10
Supplement: gekonfijt lamsvlees 5

KOUDE SHARING GERECHTEN

CAESAR SALADE
met een saus van mediterane kruiden en crunch van brood
18

FATOUSH
een Libanese tuin salade van romaine sla, tomaat, komkommer, uien,
munt, paprika, sumak met een crunch van Libanees brood
en een granaatappel-melasse
18

TABBOULEH
peterseliesalade met fijne bulgur, tomaat, ui , citroen en olijfolie
18

CARPACCIO
runderhaas in melange van mediterane kruiden en Libanese kaas
21

BABA GANOUSH
gerookte aubergine gevuld met verse groenten
en een saus van granaatappel
16

MUHAMMARA
vevety structuur van milde rode pepers met gekarameliseerde uien
en crunch van walnoot
12

HUMMUS
melange van kikkererwtenpuree met sesampasta en olijfolie
12

MUTABAL
Gerookte aubergine puree met tahin en olijfolie zijdezacht en verfijnd.
12

LABNEH
hangop yoghurt met chili flakes, nigela , pistache, knoflook, munt
12

TARATOR DJEJ
Tartaar van zacht gegaarde kipfilet met sesampasta
12

TUNA
tartaar van tonijn met avocado melange, en een creme van knoflook
23

- SIGNATURE MENUS -

Laat u vervoeren door een sublieme compositie met vegetarisch,vlees en vis van onze chef, een zintuiglijke odyssee door de haute cuisine van Libanon. Een harmonie van aromatische verfijning, nobele specerijen en ambachtelijke perfectie, gecreëerd om te delen met de hele tafel

MAZZA

Een verfijnde selectie van elf gerechten, een symfonie van koude en warme creaties.

45 p.p

FENICIE MENU

Een evolutie van de mazza. Vervolmaakt de ervaring met een verfijnd grillgerecht
Afgesloten met een elegant dessert, voller, dieper en met meer nuance

60 p.p

SPECIAL

Een symfonie van veertien gerechten waarin de meest verfijnde grillcreaties en
signatuursmaken van de chef samenkomen.
afgesloten met een grand dessert van ambachtelijke zoetigheden

85 p.p.

SPECIALITEITEN VAN DE HOUTSKOOL GRILL

TOURNEDOS 250GR.	ENTRECOTE 200GR.	RIB-EYE 300GR
35	25	32

alle steak gerechten zijn vergezeld door een batata cream & batata harra

KALFS-SPARERIBS
naar keus in pikante of knoflook marinade
32

RIYASH
lamskoteletten met een emulsie van knoflook
32

TAWOOK
gemarineerde kipfilet van het spies
24

GEGRILDE GARNALEN
geserveerd op een bedje van zeevruchtenrijst
25

LOUKOUS MASHWI
zeebaars filet op een bedje van groenten
24

KEBAB
spies van gehakt met een side van rijst
24

GRILL SPECIAL

1100 gram gegrild vlees
“tawook 200gr, kebab 200gr, riyash 200gr, entrecôte 200gr en rib-eye 300gr”
gesublimeerd met een zijdeachtige side van Champignons
vergezeld door een Crémeux de Poivre au Miel et Thym en fleur de sel
(30 min bereidingstijd)
130

TOMAHAWK

1000 gram gegrild vlees
gesublimeerd met een side van Batata creme
vergezeld door een Crémeux de Poivre au Miel et Thym en fleur de sel
(30 min bereidingstijd)
90

VOOR ERBIJ

RIJST	BATATA CREME	LOUBIEH BL ZEIT	FRIET
	aardappel in creme saus	haricotes verts in een tomaten saus	
6	12	10	7

WARME SHARING GERECHTEN

RAKAKAT
filodeeg gevuld met feta-kaas, geserveerd met een hartige uiensaus
14

CHAMPIGNONS
uit de oven in een libanese stijl kaas creme met bieslook
18

FALAFEL
gevormde kikkererwten, geserveerd met een saus van tahini
12

KARIDES HARRA
pikante gamba’s geserveerd in een creme saus met champignons
18

FATTA AWARMA
gekonfijt lamsvlees in een warme yoghurt saus op libanees brood
22

BATINJAN BL’ DJEJ
hele gegrilde aubergine met een vulling van gekruide gegrilde kip
18

HUMMUS BL’ AWARMA
huisgemaakte hummus met een vulling van gekonfijt lamsvlees
22

WARAK ENAB
druivenbladeren gevuld met rundergehakt en rijst
16

BATATA HARRA
gebakken aardappelen met, citroen, koriander en knoflook
12

ARNABEET
gebakken bloemkool met een tahini saus
16

KIBBEH HAMIS
fijne gevormde bulgur gevuld met gehakt en ui
16

TUNA MASHWI
gegrilde tonijn cuts met een saus van geroosterde sesam
23

vis vegetarisch veganistisch

bij allergie of dieet wensen adviseren we u graag