SALADES & SOEP

LINZEN SOEP met een crunch van Libanees brood
Supplement: gekonfijt lamsvlees 5
10

CAESAR SALADE met een saus van mediterane kruiden , gegrilde kipen crunch van brood
18

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

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

KOUDE SHARING GERECHTEN

CARPACCIO runderhaas in melange van mediterane kruiden en Libanese kaas
21

HUMMUS melange van kikkererwtenpuree met sesampasta en olijfolie
12

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

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

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

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

TARATOR DJEJ tartaar van zacht gegaarde kipfilet met sesampasta en chili flakes
12

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

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 gekonfijt lamsvlees op een bedje van huisgemaakte hummus
22

HUMMUS BL' DJEJ gegrilde gekruide kipfilet op een bedje van huisgemaakte hummus
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

- 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 vanaf 2 personen en enkel te bestellen met de hele tafel*
(gezelschappen van 8 personen of meer zijn verbonden aan onze signature menus)

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.
35

ENTRECOTE
200GR.
25

RIB-EYE
300GR
32

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 met 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
6

BATATA CREME
aardappel in creme saus
12

LOUBIEH BL ZEIT
haricotes verts in een tomaten saus
10

FRIET
7

bij allergie of dieet wensen adviseren we u graag

vis vegetarisch veganistisch

SALADS & SOUP

LENTILS SOUP served with a crunch of Lebanese bread
Supplement: candied lamb 5
10

CAESAR SALADE with a sauce of mediteranean spices and grilled chicken cuts
18

FATOUSH a lebanese garden salad of romaine lettuce, tomato, cucumber, onions, mint, peppers sumak with a crunch of lebanese bread chips and pomegranate molasses
18

TABBOULEH fine chopped parsley salad, with fine bulgur, tomato, onion and olive oil
18

COLD SHARING

CARPACCIO sliced sirloin with a garnish of mediteranean spices and Lebanese cheese
21

HUMMUS chickpeas puree with a paste of sesame and olive oil
12

BABA GANOUSH charcoal smoked eggplant filled with fresh vegetables and a sauce of pomegrante
16

MUHAMMARA velvety structured paste of mild red peppers with caramelized onions and a crunch of walnut
12

MUTABAL charcoal grilled eggplant puree with a paste of sesame and olive oil
12

LABNEH strained yogurt served with chili flakes, nigela , pistachio, garlic and mint
12

TARATOR DJEJ tartar of slowly cooked chicken with tahini and chili flakes
12

TUNA tartar of tuna with avocado and a creme of garlic
23

WARM SHARING

RAKAKAT filodough filled with fetacheese served with an onion sauce
14

MUSHROOMS from the oven in a lebanese style creamy sauce
18

FALAFEL shaped chickpeas served with a sauce of tahini
12

KARIDES HARRA spicy gamba's from the oven served with a cream sauce and mushrooms
18

FATTA AWARMA candied lamb in a warm yogurt sauce served on a bed of lebanese bread
22

BATINJAN BL' DJEJ whole grilled eggplant with a filling of spiced grilled chicken cuts
18

HUMMUS BL' AWARMA candied lamb on a bed of homemade hummus
22

HUMMUS BL' DJEJ spiced grilled chicken cuts on a bed of homemade hummus
22

WARAK ENAB vine leaves filled with minced beef and rice
16

BATATA HARRA baked potatos in a lemon, cilantro and garlic sauce
12

ARNABEET baked cauliflower served with a tahini sauce
16

KIBBEH HAMIS fine shaped bulgur filled with minced meat and onion
16

TUNA MASHWI grilled tuna cuts with a sesame sauce and a crunch of pistachio
23

- SIGNATURE MENUS -

Let yourself be transported by our chef's sublime composition of vegetarian, meat, and fish dishes, a sensory odyssey through Lebanon's haute cuisine. A harmony of aromatic refinement, fine spices, and artisanal perfection, ***created for two or more people and only available for the entire table.***
(Parties of 8 people or more are bound to our signature menus)

Mazza

A refined selection of eleven dishes, a symphony of cold and warm creations.
45 p.p

Fenicie menu

EAn evolution of the mazza. Completes the experience with a refined grilled dish.
Concludes with an elegant dessert, fuller, deeper, and more nuanced.
60 p.p

Special

A symphony of fourteen dishes that brings together the chef's most refined grilled creations and signature flavors.
Concluded with a grand dessert of artisanal sweets.
85 p.p.

SPECIALTIES FROM OUR CHARCOAL GRILL

TOURNEDOS
250GR.
35

ENTRECOTE
200GR.
25

RIB-EYE
300GR
32

VEAL-SPARERIBS
your choice in spicy or garlic marinade
32

RIYASH
lamb chops served with a garlic emulsion
32

TAWOOK
marinated chicken cuts from the skewer
24

GRILLED SHRIMPS
served with a bed of seafood rice
25

LOUKOUS MASHWI
grilled seabass filet on a bed of vegetables
24

KEBAB
skewer of ground beef served with a side of rice
24

GRILL SPECIAL

1100 gram grilled meat
"tawook 200gr, kebab 200gr, riyash 200gr, entrecôte 200gr en rib-eye 300gr"
enjoyed with a silky side van Mushrooms
accompanied with a Crémeux de Poivre au Miel et Thym en fleur de sel
(30 min preparation time)
130

TOMAHAWK

1000 gram grilled meat
enjoyed with a side of batata creme
accompanied with a Crémeux de Poivre au Miel et Thym en fleur de sel
(30 min preparation time)
90

SIDES

RICE
6

BATATA CREME
potato in cream sauce
12

LOUBIEH BL ZEIT
haricotes verts in a tomato sauce
10

FRIES
7

if you have any allergie or diet wishes please inform us

fish vegetarian vegan