

SALADES

Fattoush – traditionele salade met een dressing van granaatappel € 4,95

Taboulé – traditionele salade met peterselie, bulgur overgoten met olijfolie en citroensap € 4,95

Khlar b laban- komkommer yoghurtsaus met verse munt € 4,95

Jebne b asal- gemengde salade geitenkaas, honing en verse munt € 5,50

VOORGERECHTEN

Baba ghanoesj – gegrilde aubergine, tomaat, paprika en granaatappel € 5,00

Motabal– mengsel van gegrilde aubergine, tahinesaus en yoghurt € 5,00

Halloumi banadora– halloumi kaas, tomaat, za'tar en peterselie € 5,95

Hummus – romige mousse van kikkererwten overgoten met olijfolie € 5,00

Hummus bi lahme – romige mousse van kikkererwten met gegrilde lams € 5,95

Hummus Beiruti– mousse van kikkererwten, peterselie, tomaat, uien € 5,95

Makdous- mini aubergine gevuld met walnoten, tomaat en peterselie € 5,95

Muhammara – vers gegrilde zoete mini peper/paprika puree met walnoten € 6,00

Labneh – uitgelekte hartige yoghurt bestrooid met za`tar en olijfolie € 5,00

Foul – licht pikante puree van reuze bonen met verse peterselie en citroen € 4,95

Felfel – gedroogde mini paprika gevuld met geitenkaas en sesam € 4,00

Fatteh – gegrilde aubergine met kikkererwten in yoghurt en tahinesaus € 5,95

Manaesh– huisgemaakte pita brood met za'tar wilde tijm of kaas € 5,50

Khobz tanoor – huisgemaakte Libanees brood met speciale aiolie en olijven € 5,50



Naast onze menu kunnen wij met veel plezier een geheel veganistisch gerecht voor u koken. De chef en zijn koks vinden dit echt heel erg leuk om te doen.

WARME GERECHTEN

Shish tawouk – gegrilde kippendij spies met tahinesaus € 5,95

Meshwi – gegrilde ossenhaasspies met sumak kruid € 6,95

Riash – op houtskool gegrilde lamskotletten € 6,95

Kafta meshwi – gegrilde spiesjes van lamsgehakt € 5,95

Kibbeh – pasteitjes van lamshaascreme met tahinesaus € 5,95

Falafel – gefrituurd kikkererwten balletjes met verse peterselie € 5,50

Kreydis – gemarineerde reuze gamba's van steen gril € 6,95

Calamari – inktvisringen met knoflooksaus € 4,95

Semek meshwi – gegrilde dorade gemarineerd in citroen en peterselie € 6,95

Semek abyad- sliptong gebakken in boter, citroen en peterselie € 6,95

Tajin khodar – stoofpot met seizoen groente in tomatensaus en oosterse kruiden € 4,95

Bamia – gestoofde okra in tomatensaus en uien € 4,95

Moussaka batinjan – gegrilde aubergine met tahine, knoflook en citroen € 4,95

Warak enab – gevulde wijnbladeren met rijst, peterselie en tomaat € 5,50

Tortilla- Libanees aardappeltaart met wortel, uien en peterselie € 4,95

Sambosa jbne – filodeeg met geitenkaas honing en verse munt € 4,95

Batata harra – aardappel partjes met oosterse kruiden € 4,95

Batinjan mekli – gebakken aubergine schijfjes met mozzarella uit de oven € 4,95



Naast onze menu kunnen wij met veel plezier een geheel veganistisch gerecht voor u koken. De chef en zijn koks vinden dit echt heel erg leuk om te doen.



DESSERT

Libanees Mohalabiye

melkpudding met rozenwater en walnoten

€ 7,50

Molten chocolade cake

Heerlijk warme chocolade molton cake

€ 7,50

Bio ijs

3 soorten ijs met slagroom

€ 7,50

Vraag naar onze dessert vd chef

€ 8,50