

soepen / soups

- 1. Shorbet Ades** € 5.20
linzensoep / Lentil soup
- 2. Shorbet Hummos bel lahem** €6.50
kikkererwten vleessoep / Kikkererwten meat soup
- 3. Shorbet Samak bel Mostarda** € 7.30
Mosterd vis soep/ Mustard fish soup

Voorgerechten & salads/

Starters & salads

- 4. Spicy Libanese mixed salad** € 6.00
Sla, tomaat, komkommer, peterselie, munt, ui, groene chili en fijne Libanese kruiden gehakt met citroen en olijfolie dressing. / Lettuce, tomato, cucumber, parsley, mint, onion, chopped green chili and fine Lebanese spices with lemon and olive oil dressing.
- 5. Taboula** € 5.90
Dun gesneden peterselie, geplette tarwe, tomaten, uien en verse munt in een extra vergine olijfolie en citroensap. / Chopped parsley, cracked wheat, tomatoes, onions and fresh mint in an extra-virgin olive oil and lemon juice.
- 6. Fatoush** € 5.90
Libanese brood salade van geroosterde stukjes Libanees brood, in combinatie met gemengde greens./Lebanese bread salad made from toasted pieces of lebanese bread ,combined with mixed greens.
- 7. Halom salad** € 6.80
Gemengde salade met Gebakken schapenkaas/ Mixed salad with Fried sheep-cheese.
- 8. Humous** € 5.60
Een mix van kikkererwten, tahini (sesampasta), citroensap en knoflook
A blend of chick pea, tahini (sesame paste), lemon juice and garlic.
- 9. baba Ganoug** € 5.60
Geroosterde aubergine vermengd met tahini, citroensap en knoflook
Roasted eggplant blended with tahini, lemon juice and garlic.

- 10. Labneh** € 5.60
Uitgelekte yoghurt geserveerd met olijfolie ,gedroogde tijm & knoflook.

Strained yoghurt served with olive oil and dried thyme en garlic.

- 11. Tahini** € 5.60
Sesampasta vermengd met limoensap, knoflook en gehakte peterselie.
Sesame paste mixed with lime juice, garlic and chopped parsley.

- 12. Kebba trablosiah** € 6.50
Een fijn gemengd mengsel van mager vlees en gebroken tarwe gevuld met een gehakt, ui en pijnboompitten, gebakken tot een goudbruin./A finely blended mixture of lean meat and cracked wheat stuffed with a ground beef, onion and pine nuts; fried to a golden brown.

- 13. Vegetarian kebab** € 5.60
Een fijn gemengd mengsel van lente uien, gehakte peterselie, Tomaten en Gebroken Tarwe.
A finely blended mixture of spring onions, chopped parsley, tomatoes and Broken Wheat.

- 14. Mezza mix** € 13.40
Een mix van 6 verschillende voorgerechten
A mix of 6 starters.

Manaeiesh/ Libanese Pizza

/Lebanese Pizza

- 15. Zaater** € 4.00
Een combinatie specerij. tijm, oregano, sesamzaad en olijfolie.
A combination spice. thyme, oregano , sesame seeds and olive oil.
- 16. Mohamra** € 5.50
Een mengsel van komijn, Melasse, olijfolie, rode paprika, gehakte walnoten, gehakte uien en knoflook./ A mixture of cumin, molasses, olive oil, red pepper, chopped walnuts, chopped onions and garlic.
- 17. Mohamra bel Halom** € 6.30
Mohamra met schapenkaas
Mohamara with sheep-cheese.
- 18. Sabaneg bel Halom** € 6.70
met schapenkaas en Spinazi / With sheep-cheese and Spinach.

- 19. Lahm bagien** € 7.40
Pittig gekruid gehakt / Spicy minced meat.
- 20. Groenten** € 7.40
Mohamra met schapenkaas, Paprika en uien. / Mohamara with sheep-cheese, sweet peper and onion.
- 21. Faroug** € 7.90
Mohamra en schapenkaas en kip / Mohamara with sheep-cheese and chicken.

Alle Vegetarische, Vlees, Vis en kippgerechten worden geserveerd met gemengde salade en frites of Libanees rijst. Vegetarian, Meat, Fish and Chicken Dishes will be served with a mixed salad and choice of chips or Lebanese rice

Vegetarische gerechten /

Vegetarian dishes

- 22. Falafel** € 10.20
Gebakken mengsel van kikkererwten, en verse groenten (peterselie, koriander, lente-uitjes, knoflook, ...) Fried mixture of chick pea, and fresh vegetables (parsley, coriander, spring onions, Garlic, .
- 23. Foul Moudamas** € 9.40
Gekookte bonen gekruid met Tahini, knoflook, komijn, citroensap en olijfolie.
Boiled broad beans seasoned with Tahini, garlic, cumin , lemon juice and olive oil.
- 24. Foul Moudamas & Falafel** € 12.70
Een combinatie van Foul Moudamas en Falafel / A combination of Foul Moudamas and Falafel.
- 25. Halom Chees Speciall** € 10.80
Schapen kaas gemengd met verse tomaat, lente-ui, peterselie en olijfolie.
sheep cheese mixed with fresh tomato, spring onion ,parsley and olive oil.
- 26. Omlet Falafel** € 10.20
Een mengsel van gebakken eieren met falafel/ A mixture of fried eggs with falafel.
- 27. Vegtarisch mix** € 14.80
Een mix van vegetarische koude en warme maaltijden.
A mix of vegetarian cold and warm meals.

Vleesgerechten / Meat dishes

- 28. Kofta Meshwi** € 15.50
Gegrilde spiezen van gekruid lamsgehakt met ui en peterselie.
Grilled skewers of seasoned minced lamb with onion and parsley.
- 29. Kabab** € 16.50
Gegrild lamsvlees met speciale kruiden. /Grilled lamb meat with special herbs.
- 30. Riash** € 17.50
Gegrild lamscoteletjes met speciale kruiden / Lamb cutlet from the grill.
- 31. Bastirma bel beed** € 10.00
In de lucht gedroogd gekruid rundvlees gebakken met eieren.
Highly seasoned, air-dried cured beef backed with eggs.
- 32. Keba mashowia** € 12.10
Gegrilde fijn gemengd mengsel van mager vlees en gebroken tarwe gevuld met een gehakt, ui en pijnboompitten.
Grilled finely blended mixture of lean meat and cracked wheat stuffed with a ground beef, onion and pine nuts.
- 33. Mixed Grills** € 19.00
Gegrilde spiezen van doorgewinterde lamsgehakt, gemarineerd lamsvlees en kip blokjes.
Grilled skewers of seasoned minced lamb, marinated lamb, and chicken cubes.
- 34. Kofta Dawood Pasha** € 14.20
Gehakt balletjes in tomatensaus/ Minced meat balls in tomato sauce.

Kipgerechten / Chicken dishes

- 35. Shish Taouk** € 13.90
Gegrilde spiesjes van gemarineerde kip blokjes.
Grilled skewers of marinated chicken cubes.
- 36. Faroug Libnan** € 15.00
Gegrilde Kip met Pittig libanese kruiden/ Grilled chicken with spicy libanese herbs.
- 37. Faroug bel Slsa** € 15.00
Kip Fillet in Pittig Tomaten saus/ Chicken fillet in spicy tomato sauce.

Vis gerechten / Fish dishes

- 38. Fish and chips** € 11.90
Gebakken vis filet met salade en frites
Fried Fish fillet with salad and chips.
- 39. Kabeljauwfilet** € 16.80
Gebakken kabeljauwfilet in pittige kruiden saus
Fried cod fillet in spicy seasonings sauce.
- 40. Samak Boltey** € 19.30
Gegrilde Tilapia vis / Grilled Tilapia fish .

Dessert:

- KANAFEH:** €5.80
A neon orange pastry with a crust of shredded phyllo dough or semolina filled with soft white cheese and drenched in syrup.
It is especially popular in Lebanon, Syria and Egypt.
- BASBOUSA:** €5.80
A sweet cake made of a semolina and Coconut soaked in syrup.
It is in the cuisines of the Eastern Mediterranean under a variety of names.
- BAKLAWA:** €6.80
Is a rich, sweet pastry made of layers of filo pastry filled with chopped nuts and sweetened with syrup.
It is characteristic of the cuisines of the former Ottoman Empire, but is also found in Central and Southwest Asia.
- WHITE LADY:** €5.80
Vanilla Ice Cream with Chocolate sauce.
- LEBANON VALLEY:** €5.80
A mix of three different flavors ice cream.

