



BY NIGHT

HOT

V Seizoensgebonden soep	€11,50
geserveerd met dip, zuurdesembrood	
V Falafel slider	€7,50
feta, pickled ui, labneh, romaine	
Black Angus 70gr slider ☼	€8,50
kaas, krokante ui, labneh, romaine	
V Gegrilde halloumi	€14,50
avocado, za'atar, olijfolie, Libanese specerijen	
Chicken za'atar ☼	€26,50
gegrilde kippendijen, kikkererwten, citroen, labneh	
Gegrilde gamba's	€28,50
zhug, gegrilde citroen, fatoush, venkelcrème	
Entrecote 200gr ☼	€32,50
van de grill, zhug, sjalottencrème, krokante ui, gerookt zeezout	
V Verse friet van Frietboutique	€6,50
Libanese specerijen, mayonaise	
V Crispy zoete aardappel wedges	€7,50
Libanese specerijen, truffelmayonaise	
V Gekarameliseerde bospeen	€8,50
za'atar, honing	

VG = vegan

V = vegetarisch

COLD

Oester	€4,50
Libanese sumak-mignonette	
V Zuurdesem pita met dips	€8,50
muhammara, labneh	
V Aubergine	€9,50
yoghurt, tomaat, munt	
V Couscous salade	€16,50
falafel, feta, dadels, granaatappel, gegrilde groenten, citrusdressing, Libanese specerijen	
VG Spinazie salade	€14,50
ingelegde kool, sesam, gerookte amandel, granaatappeldressing, dukkah	

BITES

6 stuks

Tempura garnalen	chilisaus	€9,00
Luxe bitterballen	mosterd	€9,00
Karaage kip	chilisaus	€9,00
Oude kaasloempia's	chilisaus	€9,00
Gyoza's	sojasaus van Tomasu	€9,00
Loempia's	chilisaus	€9,00
Falafel	labneh	€9,00
Mix of vega mix	15 stuks	€17,50

DESSERT

V Wisselend dessert	€9,50
Vraag het personeel naar het dessert van de dag	
VG Huisgemaakte appeltaart	€7,00
VG Huisgemaakte chocoladetaart	€7,00

✂ We werken met verse producten van boerderij Van Stijns uit Vlaardingen, met respect voor de natuur en het seizoen