

VOORGERECHTEN (KOUDE MAZZA)

1. HUMMUS 5.95 🌿

De bekende en klassieke mazza met kikkererwten, sesampasta, citroensap en knoflook

2. BABA GHANOUJ 5.95 🌿

Gegrilde aubergine met verse groenten

3. MOUTABAL 5.95 🌿

Gegrilde aubergine met sesampasta

4. MOUHAMARA 6.45 🌿

Pikante peper pasta met granaatappel dressing

5. HUMMUS BL'HAR 6.45 🌿

Pikante kikkererwten, sesampasta, citroensap, knoflook en pijnboompitjes

6. SHENGLIESH 6.45 🌿

Traditionele Arabische oude kaas, uien, tomaten, tijm

7. LABNEH 5.95 🌿

Frisse mazza met uitgelekte romige yoghurt en fijn gesneden komkommers

8. TARATOR DJAJ 6.45

Gekookte kipfilet met sesampasta, knoflook en peterselie

9. KIBBEH NAYEH 11.95

Rauw tartaarvlees, bulgur, uien en kruiden

10. CREAMTOUM 5.45 🌿

Verse ambachtelijke knoflooksaus met olijfolie en eieren

11. KRAS NAHNAH 8.95

Gekookt tartaarvlees bereid met verse munt

12. JALANJIE 7.45 🌿

Druivenbladeren met rijst en groente

13. MAZZA MIX KOUD 24.95 🌿

4 verschillende soorten mazza, speciaal samengesteld door onze kok

Al onze koude voorgerechten worden geserveerd met Libanees brood.

SALATAT (SALADES) 🌿

14. TABOULEH 8.45

Traditionele Libanese salade met peterselie, tomaat, uien, munt en bulgur

15. FATTOUSH 8.45

Bladgroentemix, gefrituurde Arabische brood en granaatappel dressing

16. ARDISHOOK 8.45

Artisjok met olijfolie, verse knoflook, citroensap en gemengde sla

17. ARMEENSE 8.45

Traditionele Armeense pittige salade met komkommer, tomaat en uien

18. ZEYTOEN 8.45

Gesneden olijven, peterselie, granaatappeldressing, citroensap en verse knoflook

VOORGERECHTEN (WARME MAZZA)

19. HUMMUS BL'LAHME 8.95

Pasta van kikkererwten met ossenhaaspuntjes

20. KEBBE TRABOULSIE 10.95

Een pastei van bulgur met een vulling van gehakt, uien en pijnboompitten met uitgelekte yoghurt (4 st.)

21. FALAFEL 7.45 🌱

Gefrituurde gemalen kikkererwten met sesampasta/tahin (4 st.)

22. SAWDAT DJAJ 9.95

Gebakken kippenlever met rode ui, paprika en granaatappel dressing

23. SAMBOUSAK BL'LAHME 7.95

Filodeeg gevuld met gehakt en uien (4 st.)

24. RAKAHYK BL'JEBNE 7.95 🌱

Filodeeg gevuld met huisgemaakte kaas (4 st.)

25. SAMBOUSAK BL'SABANECHÉ 7.95 🌱

Filodeeg gevuld met spinazie, uien en citroen (4 st.)

26. SOUJOK ROLLS 7.95

Gefrituurd Arabisch brood gevuld met gehakt en huisgemaakte knoflooksaus (4 st.)

27. JEBNE MASHWJE 7.95 🌱

Gegrilde Arabische witte kaas (Halloumi)

28. KAWURMA 10.95

Mals rundvlees (draadjsvlees)

29. WARAK ENEB 7.45

Druivenbladen gevuld met rijst en gehakt (8 st.)

30. BATATA HARRA 7.45 🌱

Aardappel krieltjes, verse knoflook, Citroensap, koriander, peterselie en olijfolie

31. ASMALIE BL'DJAJ 10.95

Gefrituurde kipfilet in een krokant laagje vermicelli met knoflooksaus (4 st.)

32. DJAJ ROLLS 10.95

Gevulde wrap met gegrilde kip, augurk, sla en knoflooksaus

33. MAZZA MIX WARM 34.95

4 verschillende soorten mazza, speciaal samengesteld door onze kok

SHORBA (SOEP) 🌱

34. SHORBET A'DAS 6.45

Linzensoep op traditionele wijze bereid

KINDERMENU

34A. KINDERMENU 11.95

Keuze uit; kipnuggets, vissticks, kabab of kipfilet

VEGETARISCHE GERECHTEN 🌱

34B. MSHAKALE 17.95

Bestaande uit; rijst en diverse soorten groente

34C. FALAFILO 16.95

Gevulde wrap met falafel, sesampasta/tahin, augurk, gemengde sla. Geserveerd met hummus en 2 falafels

HOOFDGERECHTEN (GRILL)

35. JAWANEH MSHWIYE 16.95
Gegrilde kippenvleugels met citroen en knoflook (8 st.)

36. MARIA 16.95
Gemarineerd rundergehakt in gegrild Arabische brood

37. KABAB 16.95
Gemarineerd rundergehakt aan de spies

38. TOSHCA 17.95
Gekruid rundergehakt met Libanese witte kaas in gegrild Arabische brood

39. SHISH TAWOEK 17.95
Kipfilet aan de spies op traditionele wijze gemarineerd

40. SHEKAF 20.95
Gegrilde ossenhaas aan de spies

41. SHARHAAT MTAFAYE 21.95
Dunne plakjes ossenhaas met paprika, ui, citroen en knoflook

42. MASHAWI 25.95
Mixed grill bestaande uit; kipfilet, ossenhaas en rundergehakt aan de spies

43. RYASH KHAROUF 27.95
Op traditionele wijze gemarineerde lamsrack (6 st.)

44. MASHAWI DELUXE 29.95
Mixed grill bestaande uit; kipfilet, ossenhaas, rundergehakt en 1 lamsrack

HOOFDGERECHTEN (VIS)

45. L'OS (MET GRAAT) 24.95
Gegrilde zeebaars op traditionele wijze gemarineerd

46. EJAJ (MET GRAAT) 23.95
Gegrilde dorade op traditionele wijze gemarineerd

47. KAREHDES 23.95
Gegrilde gepelde garnalen, paprika, uien en een heerlijke kruidendressing

48. SALMON 23.95
Gegrilde zalmfilet op traditionele wijze gemarineerd

49. SELTAN ABRAHEM (MET GRAAT) 20.95
Gegrilde forel op traditionele wijze gemarineerd

50. ASMAAK MIX 37.95
3 soorten vis op traditionele wijze gemarineerd

Alle bovengenoemde gerechten worden op houtskool bereid.
Gerechten worden geserveerd met rijst en gegrilde groenten.

Tip: Heb je er liever nog steak friet bij voor maar 5.95?

DESSERTS

51. LEYALI LEBNAN 7.45

Griesmeel met pistache, suiker en slagroom

52. SUCSE 6.45

Zachte chocoladekoek met een vleugje citroen

53. BAQLAWAH 9.95

Arabisch zoet bladerdeeg met gemalen stukjes pistachenoot en vanille-ijs

54. GAZEL ALBANAT 8.95

Zoete Libanese engelharen met huisgemaakte slagroom, vanille-ijs en pistache

55. BIGDASH 10.95

Huisgemaakte Arabisch ijs met gemalen stukjes pistache en mastiek

56. KNAFEH 9.95

Knapperig gebakken dessert met boterig sliertjesdeeg.
Gevuld met kaas en overgoten met zoete suikersiroop.

58. MAZZA DESSERT MIX 24.95

4 verschillende soorten desserts geserveerd op een schaal voor 2 personen

Desserts kunnen sporen van noten/pinda's bevatten.
Liever een glutenvrij of vegan dessert? Dat kan natuurlijk ook!

VERRASSINGSMENU'S

Speciaal door de kok samengestelde gerechten vanaf 2 personen
Aantal gerechten zijn gebaseerd op 2 personen

VERRASSINGSMENU VANAF 2 PERSONEN 44.95 P.P.

2 koude voorgerechten, 1 salade, 1 warm voorgerecht,
2 hoofdgerechten (vlees, vis of beide) en een dessert

VEGETARISCHE VERRASSINGSMENU VANAF 2 PERSONEN 39.95 P.P. 🌱

2 koude voorgerechten, 1 salade, 1 warm voorgerecht,
2 vegetarische hoofdgerechten en een dessert

MAZZA PROEVERIJ VANAF 2 PERSONEN 39.95 P.P.

4 koude voorgerechten, 1 salade, 4 warme voorgerechten en een dessert

VEGANISTISCH VERRASSINGSMENU VANAF 2 PERSONEN 39.95 P.P. 🌱

2 koude voorgerechten, 1 salade, 1 warm voorgerecht,
2 veganistisch hoofdgerechten en een veganistisch dessert

Ons Arabisch brood bevat wel gluten maar geen melk