

Mezze & Appetizers

Antipasti misti

Mixed plate of several vegetarian starters

Schaal met verschillende vegetarische voorgerechten

€ 14,00

Hummus

Mashed chickpeas blended with tahina, lemon juice, garlic, parsley, olive oil and cumin

Kikkererwttenmoes met tahina, citroensap, knoflook, peterselie, olijfolie en komijn

€ 6,00

Mutabal

Smoked mashed eggplant blended with yoghurt and tahina served with pomegranate, fresh mint and oliveoil

€ 6,00

Gerookte auberginemoes met tahina, granaatappel verse mint, olijfolie en yoghurt

Falafel

Fried mashed chickpea cookies served with rucola and a dip of tahina and lemonjuice

Gefrituurde kikkererwttenkoekjes geserveerd met rucola en een dip van tahina en citroensap

€ 6,00

Baba ghanoush

Smoked mashed eggplant mixed with cherrytomato's, scallions, pomegranatepits, oliveoil, parsley and walnut

Gerookte auberginemoes met cherrytomaat, bosui, granaatappel, olijfolie, peterselie en walnoot

€ 7,00

Polipo affogato

Stewed octopus with tomato's, potato's and parsley

Gestoofde octopus met tomaat, aardappel en peterselie

€ 18,00

Tonno Marinato

Raw marinated tuna in balsamic and olive oil served with rucola and grasswort

Rauw gemarineerde tonijn in olijfolie en balsamico geserveerd met rucola en zeekraal

€ 16,00

Shorbet Adas

linzensoep met koriander, tomaat, citroen en olijfolie

€ 6,00

lentil soup with coriander, tomato, lemon and olive oil

Kibbeh

€ 7,00

Fried wheat dough filled with seasoned minced lamb and pomegranate syrup

Gefrituurd tarwe deeg gevuld met gekruid lamsgehakt en granaatappel stroop

All mezze and appetizers are accompanied with fresh baked

focaccia bread

(extra portion €2,00)

Alle mezze en appetizers worden geserveerd met vers gebakken focaccia brood

(extra portie €2,00)