

## Entrées froides - Koude voorgerechten

<b>01. Tabbouleh libanais</b>	6,00
Persil, menthe, blé, oignons, huile d'olive, citron. Peterselie, munt, fijngestampte tarwe, uien, olijfolie, citroen.	
<b>02. Salade orientale</b>	5,00
Salade verte, tomates, concombres, poivrons, radis, huile d'olive. Groene sla, tomaten, komkommer, paprikas, radijsen, olijfolie.	
<b>03. Salade de fromage</b>	5,00
Salade de feta et persil. Salade van feta en Peterselie.	
<b>04. Rahib</b>	5,00
Salade d'aubergines grillées, tomates, poivrons et oignons. Salade van gegrilde aubergines, tomaten, paprikas en uien.	
<b>05. Hommos</b>	5,00
Purée de pois chiches à l'huile de sésame et citron. Puree van kikkererwten met sesamolie en citroen.	
<b>06. Moutabal</b>	6,00
Purée d'aubergines, crème de sésame, citron, huile d'olive. Puree van aubergines, sesamolie, citroen en olijfolie.	
<b>07. Labneh</b>	5,00
Yaourt concentré et huile d'olive. Geconcentreerde yoghurt en olijfolie.	
<b>08. Warak Arish</b>	5,00
Feuilles de vigne farcies. Gevuld druivenbladeren.	
<b>09. Moudardara</b>	5,00
Lentilles aux oignons et riz. Linzen met uien en rijst.	
<b>10. Moussakaa</b>	6,00
Aubergines à la sauce tomate, ail, oignons, pois chiches. Aubergines met tomatensaus, knoflook, uien, kikkererwten.	
<b>11. Koussa</b>	5,00
Courgettes blanches à la sauce tomate et menthe séchée. Courgettes in tomatensaus met gedroogde munt.	
<b>12. Loubyeh</b>	5,00
Haricots verts à la sauce tomate et oignons. Sperziebonen met tomatensaus en uien.	
<b>13. Bamyeh</b>	5,00
Gombos à la sauce tomate et oignons. Griekse hoorntjes met tomatensaus en uien.	
<b>14. Bourgoul</b>	5,00
Blés concassés à l'huile d'olive et oignons. Geplette tarwe met olijfolie en uien.	
<b>15. Fèves</b>	5,00
Fèves vertes à la coriandre et oignons. Groen tuinbonen, koriander en uien.	

## Entrées chaudes - Warme voorgerechten

<b>16. Falafel</b>	1,00/pc
Boulette de pois chiches et de fèves, coriandre, ail. Balletje van kikkererwten en bonen, koriander, knoplook.	
<b>17. Fatayer Sabanekh</b>	1,00/pc
Pâte farcie aux épinards, oignons et citron. Bladerdeeg gevuld met spinazie, uien en citroen.	
<b>18. Fatayer Jibneh</b>	1,00/pc
Pâte farcie au fromage et sésame parsemé. Bladerdeeg gevuld met kaas en sesam erop.	
<b>19. Sfiha</b>	1,00/pc
Pâte farcie à la viande hachée. Bladerdeeg gevuld met gehakt.	
<b>20. Rkakat Jibneh</b>	1,00/pc
Feuilletés au fromage aux fines herbes. Bladerdeeg met kaas en fijne kruiden.	
<b>21. Kebbé Mekli</b>	1,50/pc
Boulette de purée de viande cuite, farcie à la viande hachée. Balletje van gebakken vlees, gevuld met gehakt.	
<b>22. Soujouk</b>	7,50
Saucisses pimentées, ail, cumin. Pikante worstjes, knoflook, komijn.	
<b>23. Makanek</b>	7,50
Saucisses libanaises. Libanese worstjes.	
<b>24. Lessanat</b>	8,50
Langue d'agneau avec citron et ail. Lamstong met citroen en knoflook.	
<b>25. Jawaneh</b>	7,50
Ailes de poulet avec ail et coriandre. Kippenvleugels met knoflook en koriander.	
<b>26. Sawda Djej</b>	7,50
Foies de volaille à l'ail et coriandre. Kippenlevertjes met knoflook en koriander.	
<b>27. Hommos bi Lahmi</b>	9,00
Purée de pois chiches avec petits morceaux de viande cuits. Puree van kikkererwten met kleine stukken gebakken vlees.	
<b>28. Ras Asfour</b>	9,50
Viande de boeuf préparée à la sauce citronnée et pignons. Rundvlees bereid in citroensaus en pijnboompitjes.	
<b>29. Araisse</b>	8,50
Pain grillé à la viande hachée. Gegrild brood met gehakt.	
<b>30. Kellaj Haloumi</b>	7,50
Pain grillé au fromage. Geroosterd brood met kaas.	
<b>31. Foul Moudamas</b>	7,50
Fèves, citron, huile d'olive. Tuinbonen, citroen en olijfolie.	