



DRINKS

SYRIAN APERITIEF

- TAMIRHENDI | € 6.00

Gedroogde tamerind, rozewater, suiker en ijs

- KARKADE | € 6.00

Hibiscus met honing, rozewater, suiker en ijs

MOCKTAIL

- VIOLET MOIJTO | € 7.50

violetsiroop, verse munt, bruiswater en ijs

- SWEET CANE MOIJTO | € 7.50

Elderflower siroop, bruiswater, verse munt, en ijs

- KIEZBAAR/MANGO/ANANAS/AARDBEI | € 7.50

siroop, bruiswater, verse munt, en ijs

WIJN

- WITTE / RODE / ROSÉ GLAS WIJN | € 6.00

- WITTE / RODE / ROSÉ FLES WIJN | € 30.00

LIBANESE WIJN

- WITTE / RODE / ROSÉ GLAS WIJN | € 6.50

- WITTE / RODE / ROSÉ FLES WIJN | € 32.00

SOFTDRINK

- COLA | € 3.50
- COLA ZERO | € 3.50
- FANTA | € 3.50
- SPRITE | € 3.50
- GINI | € 4.00
- CANADA DRY | € 4.00
- TONIC | € 4.00
- ICE TEA | € 4.00
- ICE TEA GREEN | € 4.00
- GINGER BEER | € 4.00
- AYRAN | € 3.50

PLAT-BRUIS WATER

- 0.25 L | € 3.00
- 0.5 L | € 4.00
- 1 L | € 8.00

WARM DRINKS

- SYRISCHE KOFFIE | €4.50
- GROEN THEE MET VERSE MUNT | €4.50
- SYRISCHE ZWAARTE/BLACK THEE | €4.50
- MALISE €5.00

Speciale selectie syrische herbs



KOUDE MEZZE

- | | |
|---|--------|
| 1. Tabouleh ✓ VEGAN | €8.50 |
| salade van bulgur, ui, peterselie, tomaat, olijfolie en citroensap.
Salad of bulgur, onion, parsley, tomato, olive oil and lemon juice | |
| 2. Fattoush ✓ VEGAN | €8.50 |
| salade met gefrituurd brood, tomaat, sla, komkommer, munt en Granaatappelsaus
Salad with Fried Bread, Tomato, lettuce, Cucumber, Mint, and Pomegranate sauce | |
| 3. Hummus ✓ VEGAN / GLUTEN-FREE | €8.50 |
| puree van kikkererwten, tahini en olijfolie
puree of chickpeas, tahini and olive oil | |
| 4. Moutabal ✓ GLUTEN-FREE | €8.50 |
| puree van gegrilde aubergine, tahini, yoghurt, look en olijfolie
Mashed grilled eggplant with tahini, yoghurt, garlic and olive oil | |
| 5. Baba ganoush ✓ VEGAN / GLUTEN-FREE | €8.50 |
| puree van gegrilde aubergine, paprika, granaatappel, olijfolie en citroensap
puree of grilled aubergine, paprika, pomegranate, olive oil and lemon juice | |
| 6. Tzatziki ✓ GLUTEN-FREE | €8.50 |
| Romige yoghurt met komkommer, look, gedroogde munt en olijfolie
Creamy yoghurt with cucumber, garlic, dried mint and olive oil | |
| 7. Dolma ✓ VEGAN / GLUTEN-FREE | €8.50 |
| wijnbladeren gevuld met rijst, gedroogde munt, olijfolie en citroensap.
Vine leaves stuffed with rice, dried mint, olive oil and lemon juice | |
| 8. Moussaka ✓ VEGAN / GLUTEN-FREE | €8.50 |
| Mix van gefrituurde aubergine, tomaat, paprika, ui en petersellie
Mix of fried aubergine, tomato, pepper, onion and parsley | |
| 9. mezze sharing | |
| KIEZBAAR : | |
| 2 personen : 5 gemixt koud en warme mezze | €44.00 |
| 3 personen : 8 gemixt koud en warme mezze | €66.00 |
| 4 personen : 10 gemixt koud en warme mezze | €88.00 |
| 10. Extra brood/ bread | €2.00 |

Chef's tip

Kies 3 mezzes per persoon als hoofdgerecht of
 Kies 1 mezze per persoon als voorgerecht, gevolgd door een grillschotel als hoofdgerecht
 Choose 3 of mezzes per person as a main course
 Choose 1 of mezzes per person as a starter, followed by a grilled plate as the main course



WARM MEZZE

- 11. Zahra** ✓ VEGAN / GLUTEN-FREE €8.50
Gefrituurde gekruide bloemkool met tahini en Granaatappel / Fried seasoned cauliflower with tahini and Pomegranate
- 12. Sambousek** €8.50
Gefrituurde deeghapjes gevuld met kefta, spinazie of syrische kaas, fried dough snacks stuffed with kefta, spinach or syrian cheese
- 13. Jibneh** ✓ €8.50
Gegrild brood gevuld met syrische kaas / Grilled bread topped with syrian cheese
- 14. Foul tahini** ✓ VEGAN / GLUTEN-FREE €8.50
Gekookte tuinbonen met ui, tomaat, Granaatappelsaus, komijn en tahini
Cooked broad beans with onion, tomato, Pomegranate sauce, cumin and tahini
- 15. Biriani** ✓ VEGAN / GLUTEN-FREE €8.50
Rijst met, erwten en wortelen (met kip + €6.00)
Rice with peas and carrots (with chicken + €6.00)
- 16. zatar** ✓ VEGAN €8.50
Gegrild brood gevuld met zatar kruid / Grilled bread topped with zatar herb
- 17. Falafel** ✓ VEGAN / GLUTEN-FREE €13.00
Falafel gerserveerd met salade en hummus
falafel served with salad and hummus
- 18. Kibbi** €9.00
Gefrituurde hapjes van bulgur gevuld met kefta en pijnboompitten
fried bites of bulgur stuffed with kefta and pine nuts
- 19. Bamie** ✓ VEGAN / GLUTEN-FREE €8.50
Okra met tomaat, look en koriander,
Okra with tomato, garlic and coriander
- 20. Batata harra** ✓ VEGAN €8.50
Gefrituurde aardappel met pasta van paprika, look en koriander,
fried potato with paprikapasta, garlic and coriander
- 21. Kebab banadora** GLUTEN-FREE €9.50
kefta in tomatensaus met ui en look,
kefta in tomato sauce with onion and garlic
- 22. kabsa** ✓ VEGAN €12.00
Rijstschotel met aubergine, amandelen en laban (met kip + €6.00)
Rice dish with aubergine, almonds and laban (with chicken + €6.00)

Chef's tip

Kies 3 mezzes per persoon als hoofdgerecht of
Kies 1 mezzes per persoon als voorgerecht, gevolgd door een grillschotel als hoofdgerecht
Choose 3 mezzes per person as a main course or
Choose 1 mezzes per person as a starter, followed by a grilled plate as the main course



HOOFDGERECHT

GRILL

- | | |
|--|--------|
| 23. Oosters kipspies | €18.50 |
| Gegrilde stukjes kip (2 spiezen) / Grilled Chicken Pieces (2 skewers) | |
| 24. Kebab gehakt | €18.50 |
| Gegrilde vlees (2 spiezen) / Grilled minced meat (2 skewers) | |
| 25. Oosters vleespies | €23.00 |
| Gegrilde stukjes vlees (2 spiezen) / Grilled meat pieces (2 skewers) | |
| 26. Mix grill | €20.50 |
| Keuze uit kefta,kip en vlees (2 spiezen) / Choice of kefta,chicken and meat (2 skewers) | |
| 27. Jawaneh | €18.00 |
| Gegrilde kippenvleugels / Grilled chicken wings | |
| 28. Lamskotelet | €24.00 |
| Gegrilde lamskotelet / Grilled lamb chop | |
| 29. Vegan BBQ MIX | €17.50 |
| Gegrilde tomaat, ui, aubergine en paprika / Grilled tomato, onion, aubergine and paprika | |
| 30. Gegrilde bulgurjuweel | €17.50 |
| 2 stukjes gegreelde bugur kibbi, walnoten, uien, gehakt vlees (romig) en granaatappelsause | |
| 2 pieces of greeted bugur kibbi, walnuts, onions, minced meat (creamy) and pomegranate sause | |
| 31.food sharing | |
| 2 personen/ persons : 6 speiezen/skewers | €46.00 |
| 3 personen/ persons : 9 speiezen/skewers | €69.00 |
| 4 personen/ persons : 12 speiezen/skewers | €92.00 |

Mix van gegrild vlees en gegrilde groenten,
geserveerd met hummus ,laban , moutabal en fattoush
"Onze foodsharing wordt ook aangepast op het aantal persone
(3 spiezen per person)



food sharing Roots
2P/3P/4P/5P/6P.....



Mix van vlees,lamskotelet, kip, kefta, kippenvleugels, gegrilde groenten, grill kibbi, wordt geserveerd met laban, baba ganouch, Fattoush, hummus.

Mix of meat, lamb chops, chicken, kefta, chicken wings, grilled vegetables, grill kibbi, served with laban, baba ganouch, Fattoush, hummus

€32,50 Per person



HOOFDGERECHT

GEGRILDE VIS

Dorade	€24.00
Zeebaars	€24.00
Sardine	€19.00
Scampi	€19.00

Deze gerechten worden geserveerd met Fattoush, baba ganoush en citrone
These dishes are served with Fattoush, baba ganoush and citrone

DESSERT

Baklava "Krokant deeg met noten, pistache en honing" "Crispy dough with nuts, pistachio and honey"	€7.00
Arabisch ijs / Arabic ice cream Melk, room, suiker, Pistache, Rozenwater Milk, cream, sugar, Pistachio, Rosewater	€9.50
dessert van de dag	€9.00

