



DRINKS

SYRIAN APERITIEF

- TAMIRHENDI | € 5.50

Gedroogde tamerind, rozewater, suiker en ijs

- KARKADE | € 5.50

Hibiscus met honing, rozewater, suiker en ijs

MOCKTAIL

- VIOLET MOIJTO | € 7.00

violetsiroop , verse munt , bruiswater en ijs

- SWEET CANE MOIJTO | € 7.00

Elderflower siroop , bruiswater , verse munt , en ijs

- KIESBAAR/MANGO/ANANAS/AARDBEI | € 7.00

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 | €4.00
- GROEN THEE MET VERSE MUNT | €4.00
- SYRISCHE ZWARTE THEE | €4.00
- MALISE €4.50
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, komkommer, radijs, munt en Granaatappelsaus
salade met gefrituurd brood, tomaat, komkommer, radijs, munt en Granaatappelsaus | |
| 3. Hummus ✓ VEGAN / GLUTEN-FREE | €8.00 |
| puree van kikkererwten, tahini en olijfolie
puree of chickpeas, tahini and olive oil | |
| 4. Moutabal ✓ GLUTEN-FREE | €8.50 |
| A. Aubergine: puree van gegrilde aubergine, tahini, yoghurt, look en olijfolie
Mashed grilled eggplant with tahini, yoghurt, garlic and olive oil
B. Biet: puree van gegrilde biet, tahini, look en olijfolie / Mashed grilled beet with tahini, garlic and olive oil | |
| 5. Baba ganoush ✓ VEGAN / GLUTEN-FREE | €8.00 |
| puree van gegrilde aubergine, paprika, granaatappel, ui, olijfolie en citroensap
puree of grilled aubergine, pepper, pomegranate, onion, olive oil and lemon juice | |
| 6. Laban mtawwam ✓ 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 gebaakken aubergine, tomaat, paprika, ui en petersellie
Mix of fried aubergine, tomato, pepper, onion and parsley | |
| 9. Kibbi nayyeh ✓ VEGAN | €8.50 |
| Deeg van bulgur gemixt met aardappel, ui, pasta van paprika en olijfolie
Pasta of bulgur mixed with potato, onion, paste of peppers and olive oil | |
| 10. Assortimeent | €23.00 |
| assortiment - starter "KIEZBAAR": 5 kleinere porties koude en warme mezze.
5 smaller portions of cold and warm mezze | |



WARM MEZZE

- | | |
|--|--------|
| 11. Zahra ✓ VEGAN / GLUTEN-FREE | €8.50 |
| Gebakken bloemkool / Baked cauliflower | |
| 12. Sambousek | €8.50 |
| Gefrituurde deeghapjes gevuld met kafta, spinazie of syrische kaas,
Deep-fried dough snacks stuffed with kafta, spinach or syrian cheese | |
| 13. Fatayer ✓ | €8.00 |
| Gegrild brood belegd met syrische kaas / Grilled bread topped with syrian cheese | |
| 14. Foul tahini ✓ VEGAN / GLUTEN-FREE | €8.00 |
| Gekookte tuinbonen met ui, look, komijn en tahini,
Cooked broad beans with onion, garlic, cumin and tahini | |
| 15. Biriani ✓ VEGAN / GLUTEN-FREE | €8.50 |
| Rijst met aardappelen, erwten en wortelen (met kip + €5.00)
Rice with potatoes, peas and carrots (with chicken + €5.00) | |
| 16. Mujadarra ✓ VEGAN | €8.00 |
| Bulgur met linzen, gefrituurde ui en olijfolie, / Rice with potatoes, peas and carrots | |
| 17. Falafel ✓ VEGAN / GLUTEN-FREE | €13.00 |
| Falafel gerserveerd met salade en hummus, falafel served with salad and hummus | |
| 18. Kibbi | €8.50 |
| Gefrituurde hapjes van bulgur gevuld met kefta en pijnboompitten
Deep-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 | €8.00 |
| Gefrituurde aardappel met pasta van paprika,look en koriander ,
Deep-fried potato with paprika, garlic and coriander paste and coriander | |
| 21. Kebab banadora | €9.50 |
| kefta in tomatensaus met ui en look,
kefta in tomato sauce with onion and garlic | |
| 22. Maloubeh ✓ VEGAN | €12.00 |
| Rijstschotel met aubergine,amandelen en laban matawwam (met kip + €6.00)
Rice dish with aubergine,almonds and laban matawwam (with chicken + €6.00) | |



HOOFDGERECHT

GRILL

23. Shish taouk	€18.00
Gegrilde stukjes kip (2 spiezen) / Gegrilde stukjes kip (2 spiezen)	
24. Kefta	€18.50
Gegrilde lamsgehakt vlees (2 spiezen) / Grilled lamb meat (2 skewers)	
25. Lahem meshwi	€23.00
Gegrilde stukjes lam (2 spiezen) / Grilled lamb pieces (2 skewers)	
26. Mix grill	€20.50
Keuze uit kefta,kip en lam (2 spiezen) / Choice of kefta,chicken and lamb (2 skewers)	
27. Jawaneh	€18.00
Gegrilde kippenvleugels / Grilled chicken wings	
28. Lamskotelet	€24.00
Gegrilde lamskotelet / Grilled lamb chop	
29. Vegan grill	€17.50
Gegrilde tomaat, ui, aubergine en paprika / Grilled tomato, onion, aubergine and paprika	
30. Grill kibbi	€17.50
2 stukjes gegreelde bugur kibbi, walnoten, uien, gehakt vlees (romig) en granaatappelasse 2 pieces of greeted bugur kibbi, walnuts, onions, minced meat (creamy) and pomegranate molasses	
31.Food sharing	
2 personen/ persons : 6 speiezen/skewers	€44.00
3 personen/ persons : 9 speiezen/skewers	€66.00
4 personen/ persons : 12 speiezen/skewers	€88.00
Mix van gegrild vlees en gegrilde groenten, geserveerd met hummus ,laban , moutabal en fattoush "Onze foodsharing wordt ook aangepast op het aantal personen"	
THOMYA looksaus/ gralic sauce	€6.00



Food sharing Roots



4 personen/ persons

Mix van lamskotelet, kip, kefta, kippenvleugels, gegrilde groenten, grill kibbi, wordt geserveerd met moutabal (biet), baba ganouch, tabbouleh, hummus.

Mix of lamb chops, chicken, kefta, chicken wings, grilled vegetables, grill kibbi, served with moutabal (beetroot), baba ganouch, tabbouleh, hummus.

€130,00



HOOFDGERECHT

GEGRILDE VIS

Dorade	€22.00
Zeebaars	€22.00
Sardine	€18.00
Scampi	€18.00

Deze gerechten worden geserveerd met tabouleh, baba ganoush en citrone
These dishes are served with tabouleh, 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	€10.00
Sunshine Bowl Gemengde Fruitsalade met honing / Mixed fruit salad with honey	€12.00



