

dinermenu

vanaf 17.30

uitgesteld gerecht **14**

betaal een gerecht voor een Amsterdammer die het goed kan gebruiken

postponed dish

pay a dish forward for someone who could really use it

bites

biologische kippendijen met basilicum mayo **11**

kippendijen gekruid met ras al hanout, met huisgemaakte basilicum mayo. Zonder chili flakes mogelijk

Chicken thighs with ras al hanout and home made basil mayo. Also available without chili flakes

allergenen: knoflook

huisgemaakte jackfruit fritters **8**

geserveerd met edamamesaus (5 stuks)

homemade jackfruit fritters with edamame sauce

allergenen: gluten, vegan

dips met brood

huisgemaakte labneh met za'atar **7,5**

romige labneh met za'atar, extra vergine olijfolie en pitabrood

creamy labneh with za'atar, extra virgin olive oil and pita bread

allergenen: melk, gluten, knoflook, tarwe

huisgemaakte hummus van kikkererwten **7,5**

hummus van kikkererwten, tahini en olijfolie, geserveerd met pitabrood

homemade chickpea hummus with tahini and olive oil, served with pita bread

allergenen: sesam, gluten, knoflook, tarwe, vegan

huisgemaakte moutabal van gerookte aubergine **8,5**

gerookte aubergine met tahini en granaatappel, geserveerd met pitabrood

smoked eggplant with tahini and pomegranate, served with pita bread

allergenen: sesam, gluten, knoflook, tarwe, vegan

gegrilde pita & meze proeverij **23**

dips van hummus, labneh en gerookte aubergine moutabal met pitabrood

selection of dips. hummus, labneh and smoked eggplant moutabal with pita bread

allergenen: melk, sesam, gluten, knoflook, tarwe

koude gerechten

freekh salade

salade van gerookte groene tarwe (freekeh) met pistachenoten en verse kruiden
salad of fire-roasted green wheat (freekeh) with pistachios and fresh herbs
allergenen: gluten, noten, vegan, tarwe

9

bietencarpaccio

dunne plakken biet met sinaasappelvinaigrette, yoghurt en walnoten
beetroot carpaccio with orange vinaigrette, yogurt and walnuts
allergenen: melk, noten, mosterd, sulfiet

8,5

warme gerechten

soep van kikkererwten

soep van kikkererwten, spinazie en tomaten. Geserveerd met pita
chickpea soup with spinach, tomato and fresh herbs. Served with pita bread
allergenen: knoflook, vegan, tarwe

12

huisgemaakte falafel

gefrituurde kikkererwtenballetjes met peterselie tahinisaus
homemade fried chickpea fritters with parsley tahini sauce
allergenen: sesam, knoflook, vegan, tarwe

14

chili halloumi met honing & tijm dressing

gebakken halloumi met chili, tijm en sinaasappelhoning met pita
grilled halloumi with chili, thyme and orange honey with pita
allergenen: melk, tarwe

11

geroosterde bloemkool met harissasaus en hummus

gekruide bloemkool met amandelen, dukkah, harissa en hummus
spiced cauliflower with almonds, dukkah, harissa sauce and hummus
allergenen: sesam, noten, knoflook

11

aubergine met balsamico en mujadara

gekarameliseerde aubergine met balsamicoreductie, granaatappel en linzenrijst
caramelized eggplant with balsamic reduction, pomegranate lentil rice
allergenen: gluten, knoflook, sesam, vegan

14

batata harra

gekruide gebakken aardappelen met gerookt paprikapoeder, koriander en harissamayo
spiced baked potatoes with smoked paprika, coriander and harissa mayo
allergenen: knoflook, vegan

8,5

uit de zee

gebakken zeebaars

gebakken zeebaars met groene kruiden olie, cherry tomaten confit en haricots verts
pan-fried seabass with green herb oil, cherry tomato confit and haricot vert
allergenen: knoflook, vis

22

gamba's in licht pittige matbucha

garnalen in een kruidige, langzaam gegaarde matbucha saus met verse munt
prawns in a spiced slow-cooked matbucha saus and fresh mint
allergenen: schaaldieren, knoflook

12

van de grill

shish taouk van biologische kip

15,5

In yoghurt gemarineerde kip op een spies met sumak uien en edamame saus
yogurt marinated chicken skewers with sumac onions

allergenen: melk, knoflook

biologische bavette

25

bavette gearomatiseerd met rozemarijn, tijm, daarna gebakken, met chimichurri en seizoensgroenten
bavette steak, aromatised with rosemary, thyme, then pan baked, with chimichurri and seasonal vegetables

allergenen: knoflook

huisgemaakte biologische lamskofta met tahini & peterselie

16

lamskofta met peterselie tahinisaus en pitabrood
lamb kofta with parsley tahini sauce and pita bread

allergenen: sesam, gluten, knoflook, tarwe

groenten & granen

gevulde paprika met shaksukasaus

14

paprika gevuld met basmatirijst, pijnboompitten en krenten met tomatenstoof
pepper stuffed with basmati rice, pine nuts and currants with tomato stew

allergenen: noten, vegan

couscous vero

9,5

couscous met courgette, aubergine, paprika en kruiden
couscous with zucchini, eggplant, peppers and mixed herbs

allergenen: tarwe, gluten, knoflook, vegan

kleine groene salade

5,5

salade van rucula en baby spinazie met komkommer, tomaat en honing mosterddressing
side salade of arugula and baby spinach with cucumber, tomato with honey mustard dressing

allergenen: mosterd, sulfiet, vegan

zoet

vanille crème brûlée

8,5

vanillecustard met gekarameliseerde suiker en sinaasappelrasp
vanilla custard with caramelised sugar crust and orange zest

allergenen: melk, ei

knafeh met pistache & rozensiroop

9

Midden-Oosters dessert van krokante deeg gevuld met kaas en overgoten met zoete rozensiroop
Middle Eastern dessert of crispy pastry filled with cheese and drizzled with sweet rose syrup

allergenen: tarwe, melk, ei, gluten, noten

lunchmenu

11.30 tot 15.30

uitgesteld lunchgerecht

11

betaal een lunchgerecht voor een Amsterdammer die het goed kan gebruiken

postponed lunch dish

pay a lunch dish forward for someone who could really use it

yoghurt met granola

8,7

yoghurt met huisgemaakte granola

yogurt with homemade granola

dips met brood

huisgemaakte labneh met za'atar

7,5

romige labneh met za'atar, extra vergine olijfolie en pitabrood

creamy labneh with za'atar, extra virgin olive oil and pita bread

allergenen: melk, gluten, knoflook

huisgemaakte hummus van kikkererwten

7,5

hummus van kikkererwten, tahini en olijfolie, geserveerd met pitabrood

homemade chickpea hummus with tahini and olive oil, served with pita bread

allergenen: sesam, gluten, knoflook, vegan

huisgemaakte moutabal van gerookte aubergine

8,5

gerookte aubergine met tahini en granaatappel, geserveerd met pitabrood

smoked eggplant with tahini and pomegranate, served with pita bread

allergenen: sesam, gluten, knoflook, vegan

gegrilde pita & meze proeverij

23

dips van hummus, labneh en gerookte aubergine moutabal met pitabrood

selection of dips. hummus, labneh and smoked eggplant moutabal with pita bread

allergenen: sesam, gluten, knoflook, vegan

koude gerechten

freekh salade

9

salade van gerookte groene tarwe (freekeh) met pistachenoten en verse kruiden

salad of fire-roasted green wheat (freekeh) with pistachios and fresh herbs

allergenen: gluten, noten, vegan

bietencarpaccio

8,5

dunne plakken biet met sinaasappelvinaigrette, yoghurt en walnoten

beetroot carpaccio with orange vinaigrette, yogurt and walnuts

allergenen: melk, noten, mosterd, sulfiet

gevulde pita's

- pita met biologische kip shish taouk** 12,5
in yoghurt gemarineerde kip, sumac uien, harissa en tahini
yogurt marinated chicken with sumac onions, harissa and tahini
allergenen: melk, gluten, sesam
- pita met biologische lamskofta** 13
lamsgehakt met peterselie tahinisaus en hummus
ground lamb with parsley tahini sauce and hummus
allergenen: sesam, gluten, sesam
- pita met huisgemaakte falafel** 11,5
falafel met peterselie tahinisaus, tomaat en komkommer
falafel with parsley tahini sauce, tomato and cucumber
allergenen: sesam, gluten, vegan
- pita met chili halloumi met honing & tijm dressing** 11,5
gegrilde halloumi met chili tijm en sinaasappelhoning
grilled halloumi with chili thyme and orange honey
allergenen: melk, gluten, sesam
- pita met aubergine** 11,5
gekarameliseerde aubergine met balsamicoreductie en granaatappel
caramelized eggplant with balsamic reduction en pomegranate
allergenen: noten, knoflook, sesam, gluten, vegan
- kids pita met belegen kaas** 6,5
gesmolten Nederlandse belegen kaas
melted Dutch aged cheese
allergenen: melk, gluten

warme gerechten

- shakshuka** 14
kruidige tomatenstoof met paprika, ui en gepocheerde eieren
spiced tomato stew with peppers, onions and poached eggs
allergenen: ei
- soep van kikkererwten** 12
soep van kikkererwten, spinazie en tomaten geserveerd met pita
chickpea soup with spinach, tomato and fresh herbs. Served with pita bread
allergenen: knoflook, vegan
- batata harra** 8,5
Kruidige aardappelen met koriander en harissamayo
Spiced potatoes with coriander and harissa mayo
allergenen: knoflook, vegan
- geroosterde bloemkool met met harissasaus en hummus** 10
gekruidde bloemkool met amandelen, dukkah, harissa en hummus
spiced cauliflower with almonds, dukkah, harissa sauce and hummus
allergenen: sesam, noten, knoflook, vegan

zoet & snacks

hele dag beschikbaar

zoet

- bonbons (2 stuks)** 3
selectie van chocoladebonbons
selection of chocolate bonbons
allergenen: noten, melk, ei
- croissant** 3,5
met jam en boter (+ €1,00)
with jam and butter (+ €1.00)
allergenen: tarwe, melk, ei
- appeltaart** 5,5
huisgemaakte appeltaart van Bijzonder Amsterdams
Home made apple pie made by Bijzonder Amsterdams
allergenen: ei, gluten, melk
- worteltaart** 5,5
plantaardige glutenvrije worteltaart van Liever Hier
plant based gluten free carrot cake by Liever Hier
allergenen: noten
- dadeltaart** 6,5
plantaardig en glutenvrije dadeltaart van Liever Hier
plantbased gluten free date cake by Liever Hier
allergenen: noten, zaden, soja, lupine
- cheesecake** 5,5
cheesecake van Liever hier
cheesecake by Liever Hier
allergenen: gluten, melk, ei, noten

snacks

- huisgemaakte labneh met za'atar** 7,5
dip van romige labneh met za'atar, extra vergine olijfolie en pitabrood
creamy labneh with za'atar, extra virgin olive oil and pita bread
allergenen: melk, gluten, knoflook
- huisgemaakte hummus van kikkererwten** 7,5
dip van kikkererwten hummus, tahini en olijfolie, geserveerd met pitabrood
homemade chickpea hummus dip with tahini and olive oil, served with pita bread
allergenen: sesam, gluten, knoflook, vegan
- huisgemaakte moutabal van gerookte aubergine** 8,5
dip van gerookte aubergine met tahini en granaatappel, geserveerd met pitabrood
smoked eggplant dip with tahini and pomegranate, served with pita bread
allergenen: sesam, gluten, knoflook, vegan

gegrilde pita & meze proeverIJ	23
<i>dips van hummus, labneh en gerookte aubergine moutabal met pitabrood</i> <i>selection dips. hummus, labneh and smoked eggplant moutabal with pita bread</i>	
allergenen: melk, sesam, gluten, knoflook	
biologische kippendijen met basilicum mayo	11
<i>kippendijen gekruid met ras al hanout, met huisgemaakte basilicum mayo. Zonder chili flakes mogelijk</i> <i>chicken thighs with ras al hanout and home made basil mayo. Also available without chili flakes</i>	
allergenen: knoflook	
huisgemaakte jackfruit fritters	8
<i>geserveerd met edamamesaus (5 stuks)</i> <i>homemade jackfruit fritters with edamame sauce</i>	
allergenen: gluten, vegan	
vegetarische loempia's	7,5
<i>geserveerd met zoete chilisaus (9 stuks)</i> <i>served with sweet chili sauce</i>	
allergenen: gluten, melk, soya, selderij, zaden, sesam	
vegan bitterballen	7,5
<i>geserveerd met mosterd (6 stuks)</i>	
allergenen: gluten, selderij, lupine	
kaastengels	7,5
<i>met sweet chilisaus (6 stuks)</i> <i>cheese sticks with sweet chili sauce</i>	
allergenen: gluten, melk, zaden, sesam	
bittergarnituur	15 / 28
<i>12 of 24 stuks, ook vegetarisch mogelijk</i> <i>mixed fried snacks (12 or 24 pieces), vegetarian option available</i>	
allergenen: gluten, selderij, lupine, soya, selderij, zaden, tarwe	
verse friet	6
<i>geserveerd met vegan mayonaise</i> <i>fresh fries with vegan mayonnaise</i>	
allergenen: vegan	