Salades

Tabouli € 7,50

Een typische Libanese salade, vers fijn gemalen peterselie gemixt

met tomaat, mint , bosui en bulgur

*A typical Libanese salad with fresh tomato, mint, parsley, spring onions and bulgur*

Fatoush € 7,50

Frisse Libanese salade met een dressing van granaatappel onder een laagje

gebakken Libanees brood.

*Lebanese fresh mixed salad with fried bread and a sweet dressing of pomegranate*

Koude Maza

Yoghurtsalade € 5,50

Een frisse yoghurtsalade op basis van knoflook, komkommer en mint

*A fresh yogurt salade with cucumber, garlic and mint*

Labneh € 5,50

Traditionele hangop van yoghurt met knoflook en olijfolie

*Traditional drained yoghurt with garlic and olive oil*

Hommus bl tahine € 5,50

Gemalen kikkererwten bereid met tahine, knoflook en citroen

*Ground chickpeas prepared with tahine, garlic and lemon*

Mtabbel € 5,50

Gegrilde aubergine dip met tahine, knoflook en citroen

*Grilled aubergine with tahine, garlic and lemon*

Mahamara € 5,50

Dip van paprika, gemalen amandelen en hete peper

*A dip of paprika, almonds and hot peppers*

Warme Maza

Samboesek bl Jibne € 5,50

Filodeeg gevuld met kaas, peterselie en mint

*Puff pastry filled with cheese, parsley and mint*

Samboesek bl Lahme €6,50

Pasteitjes gevuld met gehakt en pijnboompitten

*Dough pastry filled with minced meat and pine nuts.*

Falafel €6,50

*Gefrituurde kikkererwten met Libanese kruiden en een dip van tahine*

*Fried chickpeas with Lebanese spices and a dip of tahine*

Kebbe Maklieye €8,50

Gefrituurde bulgur gevuld met gehakt en pijnboompitten

*Fried bulgur filled with minced meat and pine nuts*

*Spicy minced lamb sausages*

Fateir Sabanech €6,50

Pasteitjes gevuld met spinazie en tomaat

*Envelopes of puff pastry filled with spinach and tomato*

Vegatarische gerechten

Bamya € 14,50

Okrabonen in een lekker gekruide tomatensaus met knoflook en ui

*Okra in a spiced tomato sauce with onions and garlic*

Batengan bl forn € 14,50

Een ovenschotel met aubergine, aardappelen, paprika, uien en pepers

*Oven baked dish of eggplants, potatoes, paprika, onions and peppers*

Kousa b betengan € 14,50

Courgette met aubergine in een lekker sausje met verse kruiden

*Zucchini with aubergine in sauce with fresh spices*

Extra’s

Rijst € 2,95

Extra brood € 1,75

Mix Maza

Mixed Maza Koud € 12,50 p.p.

Een mix van onze beste koude en warme mazaspecialiteiten, door de chef samengesteld

Mixed Maza Warm € 14,50 p.p.

Een mix van onze beste koude en warme mazaspecialiteiten, door de chef samengesteld,

bestaand uit koude, warme maza’s en grillspecialiteiten met aansluitend een lekker dessert.

Grillgerechten

Main Courses

Shish Tawouk € 14,95

Twee spiesen met kipfilet en paprika van de grill

*Two skewers of chicken with paprika from the grill*

Kafta Meshwiye € 14,95

Twee spiesen gekruid lamsgehakt van de grill

*Two skewers of spiced minced lamb meat from the grill*

Lahme Meshwiye € 15,95

Twee spiesen kebab van de grill

*Two skewers of grilled shish kebab*

Specialiteit van de Chef

Chef specialty

Verassingsgerecht € 13,50

Een dagelijks veranderend gerecht van de chef

*A daily changing specialty by the chef*

Alle gerechten worden geserveerd met een lekkere dip, frisse salade, brood en rijst

*All main courses will be served with a tasty sauce, fresh salad bread and rice*

Lebanese sweets

Libanese Baqlawa € 5,95

Vers gebak van filodeeg met een vulling van verschillende soorten noten

*Fresh sweet pastries filled with a variety of nuts*

Basbousa € 7,50

Zoet griesmeelgebak met kokos en amandel

*Sweet Semolina dessert with coconut and almond*

Namoura € 8,50

Zoet griesmeelgebak met kokos en amandel en nootjes

*Sweet Semolina dessert with coconut and almond and nuts*

Kunafa € 8,50

Traditioneel Libanees dessert met dunne noedel achtig gebak met nootjes

*Sweet noodle dessert with nuts*



Contactgegevens:

Z.I.M. Youssef: 06 41 95 07 53

T. Youssef: 06 53 91 46 99

Korte Poten 28a

2511 EE Den Haag

Tel/Fax: 070 34 611 40

[www.amierrestaurant.nl](http://www.amierrestaurant.nl)

info@amierrestaurant.nl



 Amierlebaneserestaurant