

Drinks

Coffee	€2,50
Cappuccino	€3,-
Espresso	€2,50
Latte Macchiato	€3,50
Hot Chocolate	€3,-
Homemade Lemonade	€3,-
Fresh Orange juice	€4,-
Sparkling Water	€3,-

Tea's

	cup	pot
Green tea <i>Groene thee</i>	€3,50	€6,-
Lemongrass and mint <i>Citroengras en munt</i>	€3,50	€6,-
Yasmin <i>Yasmijn</i>	€3,50	€6,-
Fresh mint <i>Verse munt</i>	€3,50	€6,-
Moroccan rose <i>Marokkaanse roos</i>	€3,50	€6,-
Chamomille <i>Kamille</i>	€3,50	€6,-
Verbena <i>Verveine</i>	€3,50	€6,-

Wine

	glas	bottle
Verdicchio <i>Dei castelli di jesi / white / wit</i>	€3,50	€17,-
Pinot Grigio <i>Alto adie süd Tirol / white / wit</i>		€24,-
Montepulciano <i>Della Quinzano d'Oglio / red / rood</i>	€3,50	€17,-
Nero d'avola <i>Sicilië / red / rood</i>		€24,-
Amarone <i>Della Valpolicella / red / rood</i>		€45,-

Beer

Hertog Jan	€3,-
Wieckse Witte	€4,-
Duvel	€5,-
La Chouffe	€5,-

Distilled

Limoncello	€5,-
Grappa Ruta	€5,-
Vecchia Romana	€5,-
Jenever	€5,-

Mezze & Appetizers

Antipasti Misti  /  €14

*Mixed plate of several vegetarian starters (separate from mezze below)
Schaal met verschillende vegetarische voorgerechten (los van onderstaande mezze)*

Hummus  €6

*Paste of chickpeas, tahin, lemon juice, garlic, olive oil, parsley and cumin
Kikkererwtenmoes met tahina, citroensap, knoflook, olijfolie, peterselie en komijn*

Mutabal  €6

*Paste of smoked eggplant with yoghurt and tahin, served with pomegranate,
mint and olive oil
Moes van gerookte aubergine met yoghurt en tahina, geserveerd met granaatappel,
munt en olijfolie*

Muhamarah  €7

*Grilled paprika dip with walnuts, pomegranate syrup, cumin and tahin
Gegrilde paprika dip met walnoot, granaatappelsiroop, komijn en tahina*

Mercimek Köfte  €6

*Red lentil köfte with paprika, cumin and spring onion served on young salad
with pomegranate syrup
Rode linzen köfte met paprika, komijn en bosui geserveerd op jonge sla met
Granaatappelsiroop*

Labneh  €8

*Thick yoghurt dip served with dried mint, olives and cherry tomatoes
Dikke yoghurt dip geserveerd met gedroogde mint, olijven en cherrytomaatjes*

Mezze & Appetizers

(warm)

Falafel  €6

Fried chickpea cookies, served with rucola, tahin sauce and sumak
Gefrituurde kikkererwtenkoekjes, geserveerd met rucola, tahinasaus en sumak

Parmigiana di Melanzane  €8

Layered eggplant dish with tomato, basil, mozzarella and parmesan out of the oven
Gerecht van laagjes aubergine met tomaat, basilicum, mozzarella en parmezaan uit de oven

Polipo Affogato €18

Stewed octopus with tomatoes, potatoes and parsley
Gestoofde octopus met aardappel, tomaat en peterselie

Shorbet Adas  €6

Lentil soup with cilantro, tomatoes and sumak
Linzensoep met koriander, tomaat en sumak

Extra brood / Extra bread €2

Main

Gnocchi al Gorgonzola V €16

Vegetarian filled gnocchi served in gorgonzola tomato sauce, with rucola and parmesan

Vegetarische gevulde gnocchi geserveerd in gorgonzola tomaten saus, met rucola en parmezaan

Fettuccine ai Funghi V €18

Fettuccini with mushrooms, parsley and truffle oil, served with parmesan

Fettuccini met kastanjechampignons, peterselie en truffel olie, geserveerd met parmezaan

Spaghetti alle Vongole €20

Spaghetti with vongole clams, olive oil, cherry tomatoes, garlic and parsley

Spaghetti met venusschelpen, olijfolie, cherytomaatjes, knoflook en peterselie

Coscia d'Anatra €18

Oven baked duck thigh confit with potatoes, rucola, orange and pomegranate

Gekonfijte eend uit de oven met aardappel, rucola, sinaasappel en granaatappel

Ghormeh Sabzi €24

Afghan green herb melange with lamb, kidney beans and potatoes

Afghaanse groene kruidenmelange met lam, kidneybonen en aardappel

Helibot con Spinaci e Caperi €24

Halibut fillet with fresh spinach served in cream sauce with caperberry's and pine nuts

Heilbotfilet met bladspinazie in een romige saus met kappertjes en pijnboompitten

Dessert

Torta al Limone  €6

Lemon curd on almond crust with a layer of caramelized sugar
Citroentaart op amandelbodem met een gekarameliseerd laagje suiker

Torta al Mascarpone €6

Mascarpone tart on almond crust with vanilla and amarena cherry's
Mascarponetaart op amandelbodem met vanille en amarena kersen

Fichi al Vino Rosso  /  €6

Stewed figs in red wine sauce with cream and vanilla
Gestoofte vijgen in rode wijn saus met room en vanille

Hang Op  €7

Thick yoghurt with honey, vanilla, almonds and forest fruit
Dikke yoghurt met honing, vanille, amandel en bosvruchten