

*DUTCH*

**Voorgerecht (G, V)**

Assortiment van hummus met koriander en limoen, baba ganoush en tahini, samen met groente stokjes besprenkeld met sesam. Een mooie mix van aardse en gerookte smaken met frisse tonen.

**Soep (GO, V)**

Smaakvolle Marokkaanse tomaten/linzen soep met ras el hanout en gegrild Turks brood en olijven.

**Hoofdgerecht (V)**

Tagine van seizoensgroenten, geserveerd met een tabouleh van bulgur, dolmas kofta, falafel van kikkererwten en een frisse yoghurt knoflook saus.

**Dessert (VO)**

Yoghurt ijs met een warme smaak van roos en pistache, geserveerd met walnoten, honing en verse granaatappel.

*ENGLISH*

**Starter (G, V)**

An assortment of hummus with coriander and lime, baba ganoush and tahini, accompanied by vegetable sticks sprinkled sesame seeds. A nice mix of earthy and smoky flavors with fresh, crisp notes.

**Soup (GO, V)**

A flavoursfull Moroccan tomato/lentil soup with ras el hanout, grilled Turkish bread and olives.

**Main Dish (V)**

Tagine of seasonal vegetables, served with tabouleh of bulgur, dolmas kofta, broad bean & chickpea Falafel and a refreshing yoghurt garlic sauce.

**Dessert (VO)**

A yoghurt-based ice cream with warm undertones of rose, pistachios, served with walnuts, honey and fresh pomegranate.

**MAANDMENU - 30,-**

17h00 to 22h00