

Menu's vanaf 2 personen | Menus for 2 persons and up

القوائم لشخصين وما فوق.

KIES PER TAFEL UW EIGEN RONDREIS DOOR DE LIBANESE KEUKEN

Choose per table your own road trip through the Lebanese kitchen

اختر رحلتك الخاصة عبر المطبخ اللبناني لكل طاولة

MENU CEDARS - قائمة سيدارس

2 Salades	2 Salads	2 سلطة
5 Koude Mazza	5 Cold Mazza	5 مقبلات باردة
2 Warme Mazza	2 Hot Mazza	2 مقبلات ساخنة
Hoofdgerecht	Main Course	الطبق الرئيسي
Dessert	Desert	الحلوى

85,00 p.p.



MENU LEBANON - قائمة لبنان

2 Salades	2 Salads	2 سلطة
4 Koude Mazza	4 Cold Mazza	4 مقبلات باردة
Hoofdgerecht	Main course	الطبق الرئيسي
Dessert	Desert	الحلوى

75,00 p.p.



MENU BEIRUT - قائمة بيروت

1 Salade	1 Salad	1 سلطة
3 Koude Mazza	3 Cold Mazza	3 مقبلات باردة
Hoofdgerecht	Main course	الطبق الرئيسي
Dessert	Desert	الحلوى

65,00 p.p.

LAAT HET ONS WETEN ALS U VOEDSELALLERGIEËN HEEFT. Please let us know if you have any food allergies.

يرجى إخبارنا إذا كان لديك أي حساسية تجاه الطعام.



SALADES - SALADS - السلطات

🌿 TABOULEH - تبولة 2 18,50 / 9,50

Een vezelrijke friszure salade van peterselie, uitjes, tomaten en bulgur met een hint van citroen.

A fiber-rich, tangy salad made of parsley, onions, tomatoes, and bulgur, with a hint of lemon.

🌿 QUINOA TABOULEH - تبولة الكينوا 19,50 / 9,95

Frisse salade van quinoa, peterselie, munt, tomaat en avocado, afgewerkt met citroen en olijfolie.

Fresh quinoa salad with parsley, mint, tomato and avocado, finished with lemon and olive oil.

Addon;

Kip / Chicken 6,00 / 3,00

🌿 FATTOUSH - فتوش 2 17,50 / 9,00

Een frisse mix van knapperige sla, radijs en tomaat, opgepept met knapperig brood en een sumak-citroendressing en granaatappelmelasse.

A fresh mix of crispy lettuce, radish, and tomato, enlivened with crunchy bread, a sumac-lemon dressing, and pomegranate molasses.

🌿 ROCCA - روكا 6 2 16,00 / 8,50

Verse rucola met in sumak gemarineerde uien, cherrytomaten en walnoten, afgewerkt met extra vergine olijfolie.

Fresh rocket leaves with sumac-marinated onions, cherry tomatoes and walnuts, finished with extra virgin olive oil.

KOUDE MAZZA - COLD MAZZA - المقلبات الباردة

🌿 HOMMUS NATUREL - حمص بالطحينة 10 ... 12,50 / 7,00

Een romige blend van kikkererwten en tahine, verfijnd met knoflook en een scheutje citroensap.

A creamy blend of chickpeas and tahini, refined with garlic and a splash of lemon juice.

🌿 HOMMUS MAKDOUS - حمص مكدوس 6 10 ... 13,50 / 7,75

Romige hummus met gemarineerde aubergine, walnoten en knoflook, afgewerkt met olijfolie en granaatappel.

Creamy hummus topped with marinated aubergine, walnuts and garlic, finished with olive oil and pomegranate.

🌿 MOUHAMARA - محمرة 6 12,50 / 7,00

Een lichtpittige verleiding van geroosterde rode paprika's, gekarameliseerde uien en walnoten, afgemaakt met een vleugje granaatappelmelasse.

A mildly spicy temptation of roasted red peppers, caramelized onions, and walnuts, finished with a touch of pomegranate molasses.

🌿 BADENJAN RAHEB - باننجان راهب 2 14,00 / 8,50

Grove stukken geroosterde aubergine met knoflook, citroensap en olijfolie, gemengd met verse groenten en kruiden.

Chunky roasted eggplant with garlic, lemon juice and olive oil, mixed with fresh vegetables and herbs.

🌿 MOUTABAL BADENJAN - متبل باننجان 10 14,00 / 8,50

Een weelderige mix van rokerig gegrilde aubergine gepureerd met tahini en knoflook, verrijkt met een scheutje olijfolie en een druppel citroensap.

A sumptuous blend of smoky grilled eggplant pureed with tahini and garlic, enriched with a drizzle of olive oil and a squeeze of lemon.

🌿 LABNEH - لبننة 4 11,50 / 6,00

Een romige hangop van yoghurt, subtiel gekruid met knoflook.

A creamy strained yogurt, subtly flavored with garlic.

🌿 LABNEH ZAATAR - لبننة زعتر 4 10 13,00 / 7,50

Romige hangop met za'atar en gebakken knoflook, afgewerkt met olijfolie.

Creamy labneh with za'atar and fried garlic, finished with olive oil.

🌿 LABNEH MAKDOUS - لبننة مكدوس 4 6 13,50 / 7,75

Romige hangop met geconfijte gemarineerde aubergine, walnoten en knoflook, afgewerkt met olijfolie.

Creamy strained yogurt with confit marinated aubergine, walnuts and garlic, finished with olive oil.

🌿 WARAK ENAB - ورق عنب 15,00 / 9,50

Langzaam gekookte rolletjes van druivenbladeren gevuld met gekruide rijst.

Slow-cooked rolls of grape leaves filled with spiced rice.

SOEP - SOUP - الشوربات

🌿 SHORBET ADAS - شوربة عدس 9,50

Een romige rode linzen soep, verrijkt en gemixt met verse groente afgetopt met een vleugje citroen.

A creamy red lentil soup, enriched and blended with fresh vegetables, topped with a touch of lemon.

المقبلات الساخنة - HOT MAZZA - WARME MAZZA

KIBBEH - كبة مقلية - 6 2 5,00

In een citroenvormig exquise mengsel van lamstartaar en gehakt vermengd met bulgur en gekruid met Libanese 7 specerijen en pijnboompitten.

An exquisite lemon-shaped mixture of finely chopped minced lamb and tartare blended with bulgur, seasoned with Lebanese seven spices and pine nuts.

Per Stuk /
Per Piece
لكل حبة

KABAB KARAZ - كباب كرز - 2 22,00

Malse gekruide gehaktballetjes in een rijke saus van zure kersen, afgewerkt met geroosterde pijnboompitten en verse kruiden.

Tender spiced meatballs in a rich sour cherry sauce, finished with toasted pine nuts and fresh herbs.

SHISH KABAB - شيش كباب - 2 13,50

Malse gemarineerde kip spies, afgewisseld met krokant gegrild Libanees brood aan een spies, afgewerkt met een romige knoflook-kruiden creme.

Tender marinated chicken skewer layered with crispy grilled Lebanese bread on a skewer, finished with a creamy garlic-herb sauce.

KABAB BADENJAN - كباب بانديجان - 10 21,00

Gegrilde spies van gekruid gehakt en aubergine, afgewerkt met tomaat, tahinsaus en verse kruiden.

Grilled skewer of spiced minced meat and aubergine, finished with tomato, tahini sauce and fresh herbs.

MINI ARAYES PITA - عرايس صغيرة - 2 11,00

2 kleine Libanese pita's gevuld met gekruid gehakt, krokant gegrild en afgewerkt met verse kruiden.

2 mini Lebanese pitas stuffed with spiced minced meat, grilled until crispy and finished with fresh herbs.

HOMMUS LAHME - حمص باللحمة - 10 19,50

Rijke ontmoeting van zachte kikkererwtenpuree en hartig vlees, verrijkt met een snuffe pijnboompitten.

A rich meld of smooth chickpea puree and savory meat, enhanced with a sprinkle of pine nuts.

SHRIMP NEST - عش الروبيان - 2 8 16,00

Krokant kataifnest gevuld met gehakte garnalen, subtiel gekruid en goudbruin gebakken, geserveerd met chili toum.

Crispy kataifi nest filled with chopped prawns, delicately seasoned and golden fried, served with chili garlic.

2 Stuks /
2 Pcs

JAWANEH - جوانج مطفاية - 12,50

In knoflookolie en koriander gebakken kippenvleugeltjes afgetopt met limoen.

Chicken wings fried in garlic oil and coriander, topped with lime.

MFARAKEH LAHME - مفركة لحمه - 19,50

Malse plakjes lamsvlees met gegrilde champignons, geroosterde uien en zoete cherrytomaatjes, afgewerkt met olijfolie en verse kruiden.

Tender sliced lamb with grilled mushrooms, roasted onions and sweet cherry tomatoes, finished with olive oil and fresh herbs.

BATATA MEKLIEH - بطاطا مقلية - 2 9,50

Aardappelschijven met een goudkrokante buitenkant, verfijnd en licht gekruid.

Potato slices with a crisp golden shell and a soft airy center, refined and light seasoned.

RAQAYEK JEBNEH - رقائق جبنة - 2 4 3,00

Krokante filodeegrolletjes gevuld met gesmolten kaas, goudbruin gefrituurd en afgewerkt met verse kruiden.

Per Stuk /
Per Piece
لكل حبة

Crispy filo pastry rolls filled with melted cheese, golden fried and finished with fresh herbs.

ARNABEET - قرنبيط - 2 15,00

Goudbruin in knoflook en citroen gebakken bloemkoolrozen met koriander.

Golden brown cauliflower florets fried in garlic and lemon, with coriander

FALAFEL WRAP - فلافل - 2 10 15,00

Krokant gebakken falafel, romige tahinsaus, tomaat, komkommer, ingelegde zuur en peterselie, strak gerold en in stukjes gesneden Libanees brood en afgewerkt met sumak.

Crispy falafel with creamy tahini, tomato, cucumber, pickles and parsley, tightly rolled in Lebanese bread, sliced into bite-size pieces, and finished with sumak.

FATAYER SABANEKH - فطائر سبانخ - 2-6 5,00

Knapperige deegdriehoekjes gevuld met spinazie, ui, walnoten, sumak en citroen.

Per Stuk /
Per Piece
لكل حبة

Crispy pastry triangles filled with spinach, onion, walnuts, sumak, and lemon.

HOOFDGERECHTEN - MAIN COURSE - الطبق الرئيسي

MASHOUI - مشاوي 39,50

Een selectie van gegrild vlees, bestaande uit malse stukjes kip, lamshaas en kabab.

A selection of grilled meats, consisting of tender pieces of chicken, lamb tenderloin, and kebab.

SHIKAF - شقف 42,00

Malse blokjes lamsvlees, gemarineerd in knoflook en Libanese kruiden.

Tender cubes of lamb marinated in garlic and Lebanese spices.

SISH TAOUK - شيش طاووق 34,00

Malse kipfilet gemarineerd in citroen, knoflook en specerijen, gegrild op houtskool.

Tender chicken breast marinated in lemon, garlic spices, charcoal-grilled to perfection.

TRIO KABAB - ثلاثي الكباب 36,00

Selectie van licht pittige burghul kabab, verfijnde groentekebab en klassieke traditionele kebab.

A refined selection of mildly spiced bulgur kebab, delicately spiced vegetable kebab and classic traditional kebab.

RIBEYE - ستيك ريب اي 36,50

Gegrilde ribeye geserveerd met gebakken groente en aardappel garnituur en peper saus

Grilled ribeye steak served with sautéed fresh vegetables, roasted potatoes and pepper sauce

MAKLOUBEH - مقلوبة 35,00

Traditioneel Libanees ovengerecht van laagjes rijst, aubergine en gestoofd vlees, omgekeerd geserveerd voor een verrassende presentatie.

Traditional Lebanese one-pot dish of layers of rice, aubergine and braised meat, served upside down for a striking presentation.

MOGHRABIEH - مغربية 25,00

Traditionele Libanese parelcouscous in een aromatische kruidige bouillon, geserveerd met gegrilde spitskool en mascarpone en afgewerkt met knoflook olie en verse kruiden.

Traditional Lebanese pearl couscous in an aromatic spiced broth, served with grilled pointed cabbage, mascarpone and finished with garlic olive oil and fresh herbs.

DORADE - سمك الدورادو 34,50

Gebakken dorade op een bed van groente Beyrouiti salsa, geserveerd met gebakken aardappeltjes en afgewerkt met olijfolie en verse kruiden.

Pan-fried sea bream on a bed of vegetable Beyrouiti salsa, served with sautéed potatoes and finished with olive oil and fresh herbs.

FATTET AUBERGINE - فتة بادنجان 25,00

Geroosterde aubergine met tahine, noten, knoflook, krokante stukjes Libanees brood en, afgewerkt met een vleugje olijfolie en granaatappel.

Roasted aubergine with tahini, tomato sauce, garlic, crispy pieces of Lebanese bread and nuts, finished with a drizzle of olive oil and pomegranate.

DESSERT - DESERT - الحلويات

KNEFEH - كنافة 16,00

Een verleidelijk zoet gebak van vermicelli van bladerdeeg rijkelijk gevuld met gesmolten kaas, overgoten met zoete siroop en bestrooid met gemalen pistachenoten.

A seductive sweet pastry made from puff pastry vermicelli generously filled with melted cheese, drizzled with sweet syrup, and sprinkled with ground pistachios.

LAYALI LUBNAN - ليالي لبنان 12,00

Traditioneel Libanees dessert van griesmeelpudding, romige slagroom en pistachenoten, subtiel geperfumerd met oranjebloesem en rozenwater.

Traditional Lebanese semolina pudding topped with whipped cream and pistachios, delicately flavored with orange blossom and rose water.

MHALEBIEH - مهلبية البرتقال 16,00

Luchtige pudding met sinaasappel en oranjebloesem en mastic.

Delicate orange pudding infused with orange blossom and mastic

GEBAKKEN IJS - بوظة مقلية 15,00

Warme krokante korst, gevuld met vanille-ijs en afgewerkt met een lichte zoete topping.

Warm crispy coating filled with vanilla ice cream, finished with a light sweet topping.