

AL BASHA

Welkom bij Al Basha waar u zich waant in de authentieke Arabische keuken van kok/eigenaar Badr. Al zijn gerechten worden gemaakt van verse ingrediënten en met veel liefde voor u bereid.

In onze cultuur is het de traditie om de gerechten met elkaar te delen zodat u zoveel mogelijk kunt proeven van wat onze keuken te bieden heeft.

Kunt u niet kiezen van de kaart? Laat u verrassen door de kok. Hij maakt voor u een tafel vol heerlijke kleine Arabische gerechtjes waaronder ook traditionele gerechtjes die niet op de kaart staan. Een echte culinaire verrassing dus!

(vanaf 2 pers voor € 24,95 pp)

Eet smakelijk en wees vrij.

Mocht u vragen hebben over onze gerechten dan helpen wij u graag.

Manakesh

Manakesh is een heerlijk vers gebakken platbrood uit het Midden-Oosten dat gebakken wordt met za'atar, een speciale kruidenmelange.

Per gerechtje 6

1. Za'atar

Platbrood met kruidenmelange van tijm, komkommer, tomaat, munt en olijfolie

2. Muhmarah

Platbrood met kruidenmelange van paprika, tomaat, olijven, sesam en olijfolie

Mazaz

Mazaz zijn kleine gerechtjes en hapjes in het Arabisch. Alle Mazaz zijn huisgemaakt Met verse ingrediënten en niet te vergeten veel liefde !

Per gerechtje 6

1. Mutabal

Gerookte aubergine dip met yoghurt en tahina

2. Baba ganouj

Gerookte aubergine dip met groenten en granaatappel melasse

3. Fatoush

Vers bereide traditionele Syrische salade met gebakken brood en dressing van granaatappel melasse

4. Tzatziki

Turkse yoghurt dip met komkommer en knoflook

5. Labneh

Heerlijke yoghurt dip met olijven, munt, komkommer, tomaat en olijfolie

6. Tabouleh

Frisse verse salade van peterselie, tomaat, ui, bulgur, olijfolie en citroensap

7. Kibbeh Maklyeh

2 Stuks gefrituurde bulgur gevuld met heerlijk gekruid vlees, ui en pijnboompitjes

8. Shorbetades

Traditionele linzensoep geserveerd met citroen en krokant gebakken brood

Al Basha specialiteiten

De uit Soedaan afkomstige kok (tevens eigenaar) van Al Basha, Badr, kookt vanuit zijn hart. Zijn liefde voor de gevarieerde keuken uit Afrika en het Midden-Oosten proef je terug in zijn gerechten.

Onderstaande 3 gerechten hebben voor hem een speciale betekenis en zijn voor u als gast zeker het proberen waard !

1. Ghodra Meshwiah Sitty

Heerlijk vers bereid gerecht met gegrilde groenten, gesmolten kaas en een speciale saus bereid van meel, boter, saffraan, speciale kruiden.

Dit gerecht is gemaakt naar een recept van Badr's moeder Sitty uit Soedan. 19

2. Moussaka de Soedan

Heerlijk Soedaans ovengerecht met lam, gebakken aardappelen, olijven en een lekkere pittige saus. Sitty's specialiteit !

21

3. Jambarri de Jidah (Garnalen gerecht van oma)

Met trots bereid Badr deze specialiteit van zijn oma voor u !

Heerlijke grote gamba's met rijst en groenten. 21

Midden-Oosten specialiteiten

1. Falafel

Mix van gefrituurde kikkererwten en groenten geserveerd met tahin, aardappelen en vers bereide salade

17

2. Kozy

Heerlijk traditioneel Irakees gerecht met lamsvlees, rijst en witte bonen

21

3. Couscous Rania

Volgens familie recept van Badr's vrouw Rania, couscous gerecht bereid op Tunesische wijze met lamsvlees en diverse groenten

21

4. Tagine Fessie

Marokkaans ovengerecht met lamsvlees bereid met o.a. gedroogde exotische Vruchten, amandelen, kikkererwten en kaneel

Geserveerd met rijst 22

Gerechten van de houtskoolgrill

- | | |
|---|----|
| 1. Shish Taouk | |
| Twee gegrilde kipspiesen, gemarineerd in speciale kruiden uit het Midden-Oosten | 18 |
| 2. Kebab | |
| Twee gegrilde spiesen van heerlijk gekruid lams gehakt met ui en peterselie | 18 |
| 3. Abanekebab | |
| Pittig gekruid lams- en rundergehakt aan spies | 18 |
| 4. Shekaf | |
| Twee spiesen van ossenhaas met gegrilde tomaten, ui en zoete of pittige pepers | 22 |
| 5. Lams koteletten | |
| Vier stuks heerlijk gegrilde lamskotelletjes gekruid met Arabische kruiden | 22 |
| 6. Entrecote | |
| Gegrilde Entrecote (± 250 gr) | 23 |
| 7. T-bone steak | |
| Gegrilde T-bone steak (± 400 gr). Gewoon lekker ! | 25 |
| 8. Dorade | |
| Heerlijke gegrilde hele Dorade vis. Puur natuur ! | 24 |

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met rijst, bulgur of aardappelen, Saj brood (vers gebakken platbrood) en frisse verse salade

Nagerechten

- | | |
|---|---|
| 1. Mahalebia | |
| Vers gemaakt warm Afrikaans dessert met nootjes, rozijnen en slagroom.
Gewoon proberen ! | 6 |
| 2. Baklava Al Basha | |
| Huisgemaakte Baklava.
Even geen zorgen maken over calorieën maar stiekem genieten ! | 6 |
| 3. Zabadi | |
| Midden-Oosten yoghurt met honing en walnoten | 6 |