

Ontbijtmenu (Zaterdag en zondag van 8u30 - 12u30)

Ontbijt A ~ 20

- Harira (heerlijke rijkgevulde soep met kikkererwten, linzen, tomaat en selderij) of Tchicha (traditionele Marokkaanse soep gemaakt met gerstgries en melk)
 - 2 eieren (spiegelei met komijn of omelet) + brood
- Msemen (Marokkaanse pannenkoek), Baghrir (luchtige pannenkoek met gaatjes), Harcha (griesmeelbrood)
 - Thee of Koffie

Supplementen inbegrepen: Kaas, Olijfolie, Olijven, Honing, Amlou*

Ontbijt B ~ 12

- Harira of Tchicha
 - 2 eieren (spiegelei met komijn of omelet) + brood

Supplementen inbegrepen: Olijven, Kaas

Ontbijt C ~ 14

- Harira of Tchicha
- Baghrir (luchtige pannenkoek met gaatjes), Harcha (griesmeelbrood), Msemen (Marokkaanse pannenkoek)

Supplementen inbegrepen: Olijven, Olijfolie, Amlou*, Honing, Kaas

Try'it Specialiteit ~ 18

- Harira of Tchicha
- Baghrir met amlou*, banaan, honing en amandelen

Keuze uit: Verse muntthee of Koffie

Kids Menu(< 12 jaar) ~ 10

- 1 ei (spiegelei of omelet) + brood
 - Msemen (pannenkoek) met honing of Nutella
- Keuze uit:** Sinaasappelsap, Chocomel of Verse muntthee

Extra supplementen: Kaas, La Vache Qui Rit, Amlou* **1**

Amlou* = amandelpasta

Ochtendmenu (Zaterdag en Zondag 8u30 - 12u30)

Soepen

Harira 6

Tchicha 5

Marokkaanse pannenkoeken

Baghrir 2.5

Msemen 3

Harcha 3

Dranken en extra's

Avonuto (avocadosmoothie met stukjes fruit en noten) 8.5

Sinaasappelsap 7

Koffie 3.1

Verse Muntthee 3.1

Voorgerechten

Harira **11**

Heerlijke rijkgevulde soep met kikkererwten, linzen tomaat en selder.
Geserveerd met chebakia (honingkoek), dadels en een schijfje citroen.

Filodeeg hapjes

Briwat gehakt 3 stuks **10**

Briwat kip 3 stuks **12**

Briwat gamba 3 stuks **15**

Gebakken sardines **11**

Gemarineerd met *charmoula

*charmoula - marinade op basis van look, peterselie, koriander en kruiden.

Bijgerechten

Wortelsalade 5

Vegetarische salade op basis van wortel, olijven, gekonfijte citroen en *charmoula.

Rode bietensalade 4

Rode biet, ajuin en peterselie.

Zaalouk 6

Heerlijke salade van gekookte aubergine, tomaat en look

Tomaat komkommersalade 5

Met ajuin

Verse frietjes 5

*charmoula - marinade op basis van look, peterselie, koriander en kruiden

Hoofdgerechten (woensdag en zaterdag)

Kip trid 26

Versnipperde msemen met gemarineerde kip, ui en saffraandraadjes

Zeevruchten Pastilla 28

Filodeeg rijkelijk gevuld met witte vis, garnalen, olijven, champignon en Chinese vermicelli.

Seffa medfouna 26

Saffraan kip met gestoomde vermicelli, geroosterde amandelen, rozijnen, kaneel en poedersuiker.

Mrozia 29

Ossobuco met rozijnen, zoete kruiden en geroosterde amandelen.

Hoofdgerechten (donderdag en zondag)

Tajine ossobuco 29

Met pruimen en geroosterde amandelen

Vegetarische tajine 19

Met seizoensgebonden groenten

Tajine met gehaktballetjes 24

Tajine kip 22

Met olijven en gekonfijte citroen

Tajine vis 29

Met rozijnen en ajuin

Hoofdgerechten (vrijdag)

Couscous

Couscous lamsvlees **26**

Couscous met gestoofde lamsvlees en groenten, geserveerd met een glaasje karnemelk

Vegetarische couscous **21**

Couscous met groenten, geserveerd met een glaasje karnemelk

Couscous kip en tfaya **24**

Couscous met kip en gekarameliseerde ui, rozijnen en amandel

Geserveerd met een glaasje karnemelk

Desserts

Briwat rijst 12

Gevulde filodeeg, amandelen en honing, geserveerd met ijs

Gerstgries 12

Mert *amlou, rode vruchten en amandelen

Jawhara 12

Filodeeg laagjes met mouse, dadels en *amlou

Plateau met koekjes 12

5 soorten

*amlou= amandelpasta

Dranken

Koude dranken

Coca cola **2,80**

Coca cola zero **2,80**

Fanta **2,80**

Sprite **2,80**

Schweppes **2,80**

Schweppes agrumes **2,80**

Ice tea **2,90**

Ice tea green **2,90**

Bruiswater **2,80**

Platwater **2,80**

Warme dranken

Verse muntthee **3,10**

Thee **2,70**

Koffie **3,10**