RESTAURANT

Habibi

THE TASTE OF LEBANON

Welkom bij Habibi

(Habibi betekent liefje of schatje)

Onze met zeer veel liefde gemaakte gerechten, zijn geïnspireerd op recepten die in onze familie al sinds vele generaties in gebruik zijn. Al deze gerechten zijn gebaseerd op de Libanese/Arabische keuken. Deze is ontstaan vanuit allerlei invloeden uit het midden oosten.

Op onze menukaart staan, naast onze reguliere gerechten, onder andere een aantal warme en koude kleine gerechten die ook wel “Maza” genoemd worden. Deze kleine gerechten, waarvan sommige ook zeer geschikt zijn voor vegetariërs, kunnen met het hele tafelgezelschap genuttigd en gedeeld worden.

Ook kunt u natuurlijk kiezen uit verschillende vlees gerechten, waarvan een groot deel op onze authentieke houtskool-grill bereid worden.

Mocht u nog vragen hebben over onze gerechten (bijvoorbeeld over voedsel-allergie), dan kunt u hiervoor natuurlijk terecht bij een van onze medewerkers.

Eet smakelijk!

RESTAURANT

Habibi

THE TASTE OF LEBANON

DRIE GANGEN VERRASSINGSMENU

Een heerlijk drie gangen verrassingsmenu bestaande uit: 29,50
Salade, diverse koude Maza, drie soorten warme Maza en twee soorten vleesgerechten

VIER GANGEN VERRASSINGSMENU

Laat onze kok u verrassen met dit overheerlijk vier gangen verrassingsmenu bestaande uit: 35,00
Salade, diverse koude Maza, drie soorten warme Maza, drie soorten vleesgerechten en natuurlijk een heerlijke dessert

MAZA MENU

Dit menu bestaat uit vele kleine koude en warme Maza gerechtjes met als afsluiter een heerlijk dessert 28,50

Deze verrassingsmenu's zijn uitsluitend per tafel te bestellen.
Prijs is per persoon en er is één keuze mogelijk per tafel

Allergieinformatie:

Glutenvrij *Vegetarisch* *Vegan*

RESTAURANT

Habibi

THE TASTE OF LEBANON

SOEPEN

ADAS 4,50
Linzensoep, bereid met rode linzen en verse kruiden

SALADES

TABOELEH 7,00
Fijn gesneden salade van groenten en peterselie met fijne burgul
in een dressing van olijfolie en citroensap

FATTOUSH 7,00
Grof gesneden salade van groenten in een dressing van olijfolie, citroen en
granaatappelsiroop bedekt met stukken gebakken Arabisch brood

SALATET ZEYTOUN 7,00
Olijven met fetakaas salade

Allergieinformatie:

Glutenvrij *Vegetarisch* *Vegan*

RESTAURANT

Habibi

THE TASTE OF LEBANON

KOUDE MAZA

HOMMUS 4,50
Een dip van vers gemalen kikkererwten met sesampasta en knoflook, besprenkelt met olijfolie en citroensap

HOMMUS BL LAHM 7,50
Hommus belegd met kalfsgehakt

HOMMUS BL KAWURMA 9,50
Verse hommus belegd met kawurma

TARATOR DJADJ 5,00
Pulled chicken in een yoghurtsaus met sesampasta, knoflook en peterselie

MUHAMMARA 5,50
Een dip van gegrilde paprika en geroosterde walnoten afgemaakt met granaatappelsiroop

KESHKEH 5,50
Een hangop van yoghurt met diverse gesneden groenten, burgul en witte kaas

JALANDJI 6,00
Druivenbladeren gevuld met rijst en groenten

TZAZIKI 4,50
Yoghurtdip met geraspte komkommer, munt, dille en knoflook

BABA GHANOESH 5,00
Een fijne gesneden mix van gegrilde aubergine en verse groenten, afgemaakt met granaatappelsiroop

CRÉME TOUM 4,00
Opgeklopte eiwit met zonnebloem olie, knoflook en citroen

MOUTABBAL 5,00
Een dip van yoghurt met sesampasta gemengd met gegrilde aubergine

KIBBEH NIYEH 10,00
Tartaar gemengd met burgul, op traditonele wijze gekruid, afgemaakt met olijfolie

MIX MAZA KOUD 16,50
Een 'chef's choice' proeverij;
Mix van 5 koude mini-Maza gerechten

* Bovenstaande gerechten worden geserveerd met een mandje Arabisch brood. Glutenvrij brood is ook mogelijk.

Allergieinformatie:

Glutenvrij *Vegetarisch* *Vegan*

VOORGERECHTEN

RESTAURANT Habibi THE TASTE OF LEBANON

WARME MAZA

WARRAK ENEB 6,50
Druivenbladeren gevuld met rijst en rundergehakt

KIBBEH TRABLOSIYEH 9,50
Gebakken burgul-tartaar bolletjes, gevuld met rundergehakt, pijnboompitten en ui

GHODRA MSHAKALEH 6,50
Een stoofpotje van gemengde groenten

FALAFEL 5,00
Schijven van gemalen kikkererwten, geserveerd met tahinesaus

BÖREK 6,00
Bladerdeeg gevuld met witte kaas en peterselie

TOSHKA 6,50
Gegrild Arabisch brood met gehakt en witte kaas van de houtskoolgrill

SOUDJOUK ROLLS 5,50
In stukken gesneden gehaktbrood

JIBNEH MUSHWIYEH 7,50
Gegrilde halloumi kaas van de houtskoolgrill

KAWURMA 8,50
Een heerlijk traditioneel stoofpotje van draadjesvlees

JAWANEH MTAFAYEH 6,50
Op houtskool gegrilde kippenvleugels afgeblust met knoflookolie en citroensap

BATATA HARRA 5,00
Gebakken aardappelblokjes met knoflook en koriander

KREDES 9,50
Gebakken gamba's in een huisgemaakte marinade

MIX MAZA WARM voor 2 personen 16,00
Een 'chef's choice' proeverij; Mix van 5 warme maza gerechten voor 2 personen

* Bovenstaande gerechten worden geserveerd met een mandje Arabisch brood. Glutenvrij brood is ook mogelijk.

Allergieinformatie:
Glutenvrij *Vegetarisch* *Vegan*

VOORGERECHTEN

RESTAURANT

Habibi

THE TASTE OF LEBANON

GERECHTEN VAN DE HOUTSKOOLGRILL

KEBAB 16,00
Twee spiesen van gegrild gehakt, op authentieke wijze gekruid

SHISH TAVUK 16,00
Twee spiesen gegrilde gemarineerde stukken kipfilet

SHIKAF 18,50
Twee spiesen gegrilde gemarineerde stukken kaflslende

SHISH YA HABIBI 22,00
3 spiesen van de grill
(Kebab, Shish tavuk en Shikaf)

RYASH GHAROUF 22,50
Vier botermalse lamskoteletjes uit Nieuw Zeeland

LAMSHAASJES 23,00
Heerlijk gemarineerde Nieuw Zeelandse lamshaasjes, ± 230 gram

OSSENHAAS 26,00
Gegrilde ossenhaas met champignon-roomsaus, ± 230 gram

MASHAWI MIX 44,50
Bestaande uit zes verschillende soorten vlees

* Bovenstaande gerechten worden geserveerd met cremetoum, patat, rijst en uiensalade en Arabisch brood. Glutenvrij brood is ook mogelijk.

Allergieinformatie:

Glutenvrij *Vegetarisch* *Vegan*

RESTAURANT

Habibi

THE TASTE OF LEBANON

VIS GERECHTEN

DORADE 23,00
Heerlijke gemarineerde dorade van de houtskoolgrill

BLACK TIGER PRAWNS 28,50
Zes jumbo gamba's ,met kop, van de houtskoolgrill. Geserveerd met een witte wijn-pestosaus

SPECIALITEITEN

VEGAN HEAVEN 16,50
Freekeh (Een geroosterde groenegraan soort) met een stoofpotje van seizoensgroenten en Batata Harra

HABIBI SPECIAL 20,50
Ossenhaaspuntjes gebakken met tomaat, ui en paprika. Geserveerd met rijst en gyar bl labn (komkommer-yoghurt dressing)

FREEKEH BL KAWURMA 17,50
Freekeh met kawurma (gestoofd rundervlees) afgemaakt met pijnboompitten vergezeld met gyar bl labn (komkommer-yoghurt dressing)

Allergieinformatie:

Glutenvrij *Vegetarisch* *Vegan*

RESTAURANT

Habibi

THE TASTE OF LEBANON

DESSERTS

BAKLAVA 5,50
Zoete bladerdeeg pastei gevuld met pistache

BAKLAVA MET IJS 6,50
Baklava met vanille ijs en slagroom

SORBET 6,50
Verschillende ijssoorten met vers fruit en slagroom

HALAWET EL JIBN 5,50
Een verse deegpastei met mozarella en rozenwater gevuld met slagroom afgemaakt met pistache en suikerwater

LAVA CAKE 6,50
Een zachte chocolade brownie, gevuld met warme chocolade fondue

HILWIYAAT HABIBI 28,50
Een grote schaal met fruit, baklava, halawet al jibn en ijs

FRUITSCHAAL 12,00
Een schaal met vers fruit

MIX DESSERT 7,00
Een mix van baklava, halawet al jibn en een bolletje ijs

GRAND DESSERT 17,00
Een echte verwennerij (voor 2 personen)

RESTAURANT

Habibi

THE TASTE OF LEBANON

KOUDE DRANKEN

COLA	2,70	ICE TEA	2,70
COLA ZERO	2,60	ICE TEA GREEN	2,70
FANTA ORANGE	2,60	RIVELLA	2,80
SPRITE	2,60	TONIC	2,80
CASSIS	2,70	CHOCOMELK	2,80
CHAUDFONTAINE BLAUW	2,50	FRISTI	2,80
CHAUDFONTAINE ROOD	2,50	VERSE JUS D'ORANGE	3,50
CHAUDFONTAINE BLAUW, FLES	6,50	APPELSAP	2,70
CHAUDFONTAINE ROOD, FLES	6,50	RED BULL	4,20
BITTER LEMON	2,80	AYRAN	2,00
GINGER ALE	3,20		

BIER

GROLSCH PILS	2,70
GROLSCH MALT 0.0%	3,50
GROLSCH RADLER 30CL	3,50
GROLSCH RADLER 0.0%	3,50

SPECIAALBIER

GROLSCH BOKBIER	4,20
CORONA 30CL	4,50
AL MAZA LIBANEES BIER 30CL	4,80

RESTAURANT

Habibi

THE TASTE OF LEBANON

WARME DRANKEN

KOFFIE	2,20	LATTE MACCHIATO	3,20
ESPRESSO	2,20	CAPPUCCINO	2,80
THEE	2,10	DUBBELE ESPRESSO	2,80
VERSE MUNTTHEE	3,20	WARME CHOCOLADEMELK	3,20
VERSE GEMBER-SAFRAANTHEE	3,20	SLAGROOM	0,50
IRISH COFFEE	6,50	SPANISH COFFEE	6,50