

Salades

Tabouli

€ 7,75

Een typische Libanese salade, vers fijn gemalen peterselie gemixt met tomaat, mint, bosui en bulgur

A typical Libanese salad with fresh tomato, mint, parsley, spring onions and bulgur

Fatoush

€ 7,75

Frisse Libanese salade met een dressing van granaatappel onder een laagje gebakken Libanees brood.

Lebanese fresh mixed salad with fried bread and a sweet dressing of pomegranate

Tonijnsalade

€ 7,95

Frisse groene salade met tonijn

Salad with tomato, cucumber, onions and tuna

Gegrilde kipsalade

€ 8,50

Frisse gemixte salade met gegrilde kipfilet

Salad with grilled chicken



Soepen

Kippensoep

€ 5,75

Een gekruide heldere kippensoep

Clear chicken soup with boiled vegetables and vermicelli

Tomatensoep

€ 5,50

Een heldere tomatensoep met soepgroenten

Clear tomato soup with fresh tomatoes

Linxensoep

€ 5,75

Een heerlijke traditionele Libanese linxensoep van rode linxen met tomaat

Spiced traditional Libanese lentil soup of red lentil and tomatoes



Koude Maxa

Yoghurtsalade

€ 5,50

Een frisse yoghurtsalade op basis van knoflook, komkommer en mint
A fresh yogurt salad with cucumber, garlic and mint

Labneh

€ 5,50

Traditionele hangop van yoghurt met knoflook en olijfolie
Traditional drained yoghurt with garlic and olive oil

Hommus bi tahine

€ 6,50

Gemalen kikkererwten bereid met tahine, knoflook en citroen
Ground chickpeas prepared with tahine, garlic and lemon

Mtabbel

€ 6,50

Gegrilde aubergine dip met tahine, knoflook en citroen
Grilled aubergine with tahine, garlic and lemon

Mahamara

€ 6,50

Dip van paprika, gemalen amandelen en hete peper
A dip of paprika, almonds and hot peppers



Warme Maxa

Samboesek bl Jibne

€ 5,75

Filodeeg gevuld met kaas, peterselie en mint
Puff pastry filled with cheese, parsley and mint

Samboesek bl Lahme

€ 7,50

Pasteitjes gevuld met gehakt en pijnboompitten
Dough pastry filled with minced meat and pine nuts.

Batata Harra

€ 7,50

Pittig gekruiden, gebakken aardappels met citroen
Spicy baked potatoes with lemon

Fatufel

€ 7,50

Gefrituurde kikkererwten met Libanese kruiden en een dip van tahine
Fried chickpeas with Lebanese spices and a dip of tahine

Kebbe Maklieye

€ 8,75

Gefrituurde bulgur gevuld met gehakt en pijnboompitten
Fried bulgur filled with minced meat and pine nuts

Nakaneko

€ 8,50

Gekruide Lamsgehakt worstjes
Spiced lamb sausages



Warme Maxa

Sojok

€ 8,50

Pittig gekruide lamsgehakt worstjes
Spicy minced lamb sausages

Fateir Sabanech

€ 7,50

Pasteitjes gevuld met spinaxie en tomaat
Envelopes of puff pastry filled with spinach and tomato

Jawenih

€ 8,50

Pittig gekruide kippenvleugeltjes van de grill
Spicy grilled chicken wings

Foul

€ 6,50

Dip van kapucijnen gemixt met verse groenten
Fresh dip of capuchin beans mixed with vegetables

Warak Enab

€ 7,50

Gevulde druivenbladeren met rijst, tomaten, peterselie en citroen
Stuffed grape leaves filled with rice, tomatoes, parsley and lemon



Hoofdgerechten *(Vegetarisch)*

Bamya

€ 17,50

Okra bonen in een lekker gekruide tomatensaus met knoflook en ui
Okra in a spiced tomato sauce with onions and garlic

Batengan bl forn

€ 17,50

Een ovenschotel met aubergine, aardappelen, paprika, uien en pepers
Oven baked dish of eggplants, potatoes, paprika, onions and peppers

Hoofdgerechten *(Vis)*

Lamake bl Tahine

€ 19,95

Gebakken zalmfilet met een dip van tahine
Baked salmon with a dip of tahine

Araides bl toum

€ 22,50

Garnalen gebakken in een romige knoflooksaus
Shrimps baked in a creamy garlic sauce



Mix Maxa

Mixed Maxa

€ 29,50 p.p.

Een mix van onze beste koude en warme maxaspecialiteiten, door de chef samengesteld

Mixed Maxa Amier

€ 39,95 p.p.

Een mix van onze beste koude en warme maxaspecialiteiten, door de chef samengesteld, bestaand uit koude, warme maxa's en grillspecialiteiten met aansluitend een heerlijk dessert.

Extra's

Friet

French fries

€ 2,95

Rijst

(met vermicelli)

Rice with vermicelli

€ 2,95

Extra brood

€ 1,75



Hoofdgerechten
Main Courses

Shish Tawouk

€ 16,50

Twee spiesen met kipfilet en paprika van de grill
Two skewers of chicken with paprika from the grill

Shoarma (kip)

€ 16,50

Reepjes kipfilet gebakken met verse groenten
Chicken shoarma baked with fresh vegetables

Shoarma (lamsvlees)

€ 16,50

Reepjes lamsvlees gebakken met verse groenten
Lamb shoarma baked with fresh vegetables

Kafta Meshwiye

€ 16,50

Twee spiesen gekruid lamsgehakt van de grill
Two skewers of spiced minced lamb meat from the grill

Lamskoteletten

€ 18,50

Vier lamskoteletten van de grill
Four grilled lamb chops

Lahme Meshwiye

€ 17,95

Twee spiesen kebab van de grill
Two skewers of grilled shish kebab

(Alle gerechten worden geserveerd met een lekkere dip, frisse salade, brood en rijst)
(All main courses will be served with a tasty sauce, fresh salad bread and rice)

Hoofdgerechten

Main Course

Mixed Grill

€ 19,95

Lahme Meshwiye, Shish Tawouk, Kafta Meshwiye en een kippenvleugel

Lahme Meshwiye, Shish Tawouk, Kafta Meshwiye and a chicken wing

Amier Mixed Grill

€ 24,95

Lahme Meshwiye, Shish Tawouk, Kafta Meshwiye, een kippenvleugel en een lamskotelet

Lahme Meshwiye, Shish Tawouk, Kafta Meshwiye, a chicken wing and a lamb chop

Amier Mixed Grill (2 personen)

€ 47,50

Lahme Meshwiye, Shish Tawouk, Kafta Meshwiye, kippenvleugels en lamskoteletten voor 2 personen

Lahme Meshwiye, Shish Tawouk, Kafta Meshwiye, chicken wings and lamb chops for 2 persons

(Alle gerechten worden geserveerd met een lekkere dip, frisse salade, brood en rijst)
(All main courses will be served with a tasty sauce, fresh salad bread and rice)

Kinder menu (t/m 12 jaar)

€ 10,95

Friet met kipnuggets en verse groenten

French fries with chicken nuggets and fresh vegetables



Nagerechten
(Dessert)

Kinderijs

€ 4,95

Een bolletje ijs met slagroom en chocolade saus

A scoop of ice cream with whipped cream and chocolate sauce

Libanese Baglawwa

€ 5,75

Vers gebak van filodeeg met een vulling van verschillende soorten noten

Fresh sweet pastries filled with a variety of nuts

Dame Blanche

€ 6,95

Vanille ijs met slagroom onder een laagje chocolade saus

Vanilla ice cream with whipped cream and chocolate sauce

Saklab

€ 7,50

Warme puddingdrank van melk, orchideeën, rozenwater, kaneel en nootjes

Warm pudding drink made out of milk, orchids, rosewater, cinnamon and nuts

Bastbousa

€ 7,50

Zoet griesmeelgebak met kokos en amandel

Sweet Semolina dessert with coconut and almond

Namoura

€ 8,50

Zoet griesmeelgebak met kokos en amandel en nootjes

Sweet Semolina dessert with coconut and almond and nuts

Kunafa

€ 8,50

In de oven gebakken engelehaartjes met nootjes pistache en honing

Oven baked angel hairs with pistachios and honey



Contactgegevens:

Z.I.M. Youssef:

06 41 95 07 53

T. Youssef:

06 53 91 46 99

Korte Poten 28a

2511 EE Den Haag

Tel/Fax: 070 34 611 40

www.amierrestaurant.nl

info@amierrestaurant.nl



Amierlebaneserrestaurant