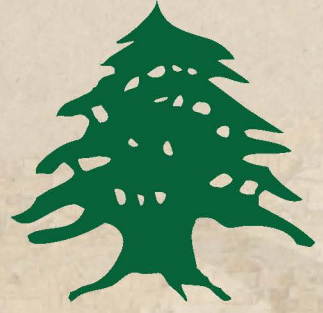


JAMIER

LEBANESE RESTAURANT



المطعم اللبناني

DISCOVER
THE TASTE
OF LEBANON!



OVER LIBANON

Libanon (Arabisch: لبنان; Frans: Liban), officieel de Republiek Libanon (الجمهورية اللبنانية; République libanaise), is een klein en dichtbevolkt land gelegen aan de uiterste oostkust van de Middellandse Zee in Azië.

De Libanese keuken wordt algemeen beschouwd als de beste en meest verfijnde van de Arabische wereld. Dit omdat de keuken ontzettend veel invloeden heeft vanuit het buitenland, zoals van Armeniërs, Perzen en Koerden.

Bekende gerechten uit de Libanese keuken zijn Taboulé, Hoummus en Falafel en de knoflooksaus Toumia.

Veel oorspronkelijk Libanese gerechten staan wereldwijd op menukaarten. Maar de echte authentieke smaak ervaar je pas echt in een Libanees restaurant. Bepaalde Libanese gerechten zijn populair onder vegetariërs en veganisten vanwege het gebruik van plantaardige eiwitbronnen zoals kikkererwten in combinatie met een oosters kruidenpalet.

Keukens van omliggende landen, zoals de Turkse keuken, zijn beïnvloed door de Libanese keuken. Een voorbeeld hiervan is het gerecht Lahmacun, wat een samentrekking is van twee Arabische woorden voor vlees en deeg.

ABOUT LEBANON

Lebanon (Arabic: لبنان; (French: Liban), officially the Republic of Lebanon (الجمهورية اللبنانية; République libanaise), is a small and densely populated country located on the far east coast of the Mediterranean Sea in Asia.

Lebanese cuisine is widely regarded as the best and most refined in the Arab world. This is because the cuisine has a lot of influences from abroad, such as Armenians, Persians and Kurds.

Well-known dishes from the Lebanese cuisine are Taboulé, Hoummus and Falafel and the garlic sauce Toumia.

Many originally Lebanese dishes are on menus worldwide. But you only really experience the real authentic taste in a Lebanese restaurant. Certain Lebanese dishes are popular among vegetarians and vegans due to the use of plant-based protein sources such as chickpeas in combination with an oriental spice palette.

Kitchens of surrounding countries, such as Turkish cuisine, have been influenced by Lebanese cuisine. An example of this is the dish Lahmacun, which is a contraction of two Arabic words for meat and dough.





SHARED DINING



Mix Maza Beiroet

De trots van Restaurant Amier! Wij nemen u mee met een culinaire wandeling door Beiroet. De chefs hebben de lekkerste koude en warme maza samengesteld voor u, gevolgd door een uitgebreid hoofdgerecht. Laat u verrassen door al het lekkers de chefs te bieden hebben en waan uzelf even in het prachtige Beiroet

The pride of restaurant Amier! Let us take you on a culinary journey through Beirut. Our chefs have prepared and selected the best Lebanese maza and grill specialties followed by a homemade dessert. Let our chefs surprise you with the best the Lebanese kitchen has to offer and enjoy the night like you are in Beirut

€ 49,95 p.p.

Mix Maza Amier

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

A mix of our best cold and warm maza specialties, selected by the chefs. This menu includes cold maza, warm maza, grill specialties and a homemade dessert.

€ 39,95 p.p.



Deze menu's kunnen alleen per tafel worden besteld en de prijs is per persoon.
Beide menu's kunnen ook geheel vegetarisch of vegan.

*These menus can only be ordered per table and the price is per person.
Both menus can also be completely vegetarian or vegan.*



VEGAN



Tabouli VEGAN

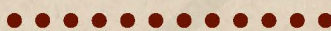
€ 7,95

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 VEGAN

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

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



KOUDE / COLD MAZA

Yoghurtsalade V

€ 5,75

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

Labneh V

€ 5,75

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

Hommus bl tahine VEGAN

€ 6,75

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

SALADE

Gegrilde kipsalade

€11,95

Frisse gemixte salade met gegrilde kipfilet
Mixed salad with grilled chicken

Mtabbel V

€ 6,75

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

Mahamara VEGAN

€ 6,75

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

Baba Ghanooj VEGAN

€ 6,95

Dip van paprika, gegrilde aubergine, knoflook, peterselie en citroensap
Dip of bell pepper, grilled eggplant, garlic, parsley and lemon juice

Itsh VEGAN

€ 7,95

Bulgur met tomaat, paprika, granaatappel en ui
Bulgur with tomato, paprika, pomegranate and onion



SOEP

Kippensoep

€ 5,95

Een gekruide heldere kippensoep
Clear chicken soup with boiled vegetables and vermicelli

Linzensoep **VEGAN**

€ 5,95

Een heerlijke traditionele Libanese linzensoep van rode linzen met tomaat
Spiced traditional Libanese lentil soup of red lentil and tomatoes

WARME / WARM MAZA

Samboesek bl Jibne **VEGAN**

€ 5,95

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

*Voorgerechten kunnen niet besteld worden als hoofdgerecht

Samboesek bl Lahme

€ 7,95

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

*Appetizers cannot be ordered as a main course

Falafel **VEGAN**

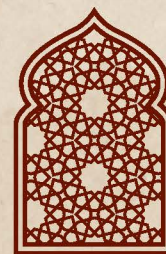
€ 7,50

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

Batata Harra **VEGAN**

€ 7,50

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



Kebbe Maklieye

€ 8,95

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

Arnabeet **VEGAN**

€ 6,95

Gebakken bloemkool met citroen, granaatappel en tahina saus
Baked curly flower with lemon, pomegranate and tahina



Sojok

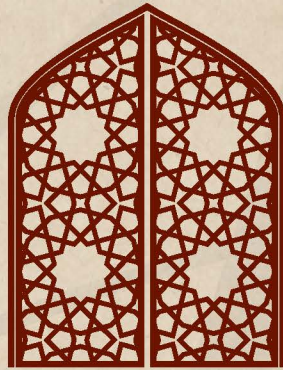
€ 8,95

Pittig gekruide lamsgehakt worstjes
Spicy minced lamb sausages

Fateir Sabanech VEGAN

€ 7,50

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



Jawenih

€ 8,50

Pittig gekruide kippen-
vleugeltjes van de grill
Spicy grilled chicken wings

Foul VEGAN

€ 6,50

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

Warak Enab VEGAN

€ 7,95

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

Sambousek djaj

€ 7,95

Pasteideeg gevuld met gemarineerde kip, citroen en paprika
Pastry dough filled with marinated chicken, lemon and bell pepper

*Voorgerechten kunnen niet besteld worden als hoofdgerecht
**Appetizers cannot be ordered as a main course*



HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

Shish Tawouk € 18,95

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

Kafta Meshwiye € 19,95

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

Riesh € 19,50

Vier lamskoteletten van de grill
Four lamb chops from the grill

Mozaat € 22,95

Malse lamsschenkel uit de oven
Oven baked lamb shank

Kindermenu (t/m 12 jaar) € 11,95

Friet met kipnuggets en verse groenten
French fries with chicken nuggets and fresh vegetables

(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)

Amier Mixed Grill

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 pax) € 48,95

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



HOOFDGERECHTEN (VEGETARISCH) | MAIN COURSES (VEGETARIAN)

Bamya VEGAN

€ 17,95

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

Batengan bl forn VEGAN

€ 18,95

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

Mix Maza Vega VEGAN

Een mix van onze beste vegetarische en vegan koude en warme mazaspecialiteiten, door de chef samengesteld.

A mix of our best cold and warm maza specialties, selected by the chef.

€ 29,95 p.p.

De Mix Maza Vega kan ook veganistisch en kan alleen per tafel worden besteld, de prijs is per persoon.

The Mix Maza Vega can also be vegan and can only be ordered per table, the price is per person.

HOOFDGERECHTEN (VIS) | MAIN COURSES (FISH)

Samak b tahina

€ 22,95

Gebakken zalmfilet met citroen en een tahina sausje
Baked salmon with lemon and a tahina saus

Araides bl toum

€ 24,95

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

(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)

EXTRA'S

Friet
French fries

€ 3,95

Rijst
Rice

€ 4,95

Extra brood
Extra bread

€ 1,95



NAGERECHTEN | DESSERTS



Grand dessert Beiroet

Grand dessert Beiroet (aanrader!) € 12,95
Een mix van de lekkerste Libanese zoetigheden
A mix of the best Lebanese sweets

Libanese Baqlawa € 6,95

Vers gebak van filodeeg met een vulling van verschillende soorten noten
Fresh sweet pastries filled with a variety of nuts

Sahlab € 7,95

Warme puddingdrink van melk, orchideeën, rozenwater, kaneel en nootjes
Warm pudding drink made out of milk, orchids, rosewater, cinnamon and nuts

Kunafa € 8,50

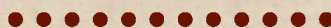
In de oven gebakken engelenhaartjes met kaas en pistache
Oven baked angel hairs with pistachios and cheese

Kinderijs € 5,95

Een bolletje ijs met slagroom en chocolade saus
A scoop of ice cream with whipped cream and chocolate sauce

Dame Blanche € 7,95

Vanille ijs met slagroom onder een laagje chocolade saus
Vanilla ice cream with whipped cream and chocolate sauce





DRANKEN | DRINKS

KOUD | COLD

CocaCola/Light/Zero	€ 2,95
Fanta Orange/Cassis	€ 2,95
Sprite	€ 2,95
Ice Tea Lemon/Peach	€ 2,95
Ginger Ale	€ 2,95
Bitter Lemon, Tonic	€ 2,95
Appelsap <i>Apple juice</i>	€ 2,95
Chaudfrontaine rood/blauw	€ 2,65
Chaudfrontaine rood/blauw 0,75L	€ 5,95
Yoghurtdrank (Ayran)	€ 5,75
Jelab Dadelsiroop met pijnboompitten <i>Date syrup with pine nuts</i>	€ 6,75
Verse vruchtendrank • Mint en Citroen • Jus d'Orange • Watermeloen	€ 6,50

WARM | HOT

Verse Muntthee <i>Fresh Mint Tea</i>	€ 3,25
Verse gemberthee	€ 3,50
Libanese Koffie <i>Lebanese Coffee</i>	€ 3,50
Koffie Verkeerd	€ 3,25
Thee	€ 2,50
Koffie	€ 2,65
Espresso	€ 2,65
Dubbele Espresso	€ 4,25
Cappuccino	€ 2,95
Warme Chocomelk	€ 3,70
Spanish Koffie	€ 7,50
Irish Koffie	€ 7,50





WIJN | WINE

Zoete witte wijn € 4,75

GEDISTILLEERD | SPIRITS

Jenever € 5,50
 Malibu € 5,50
 Tia Maria € 5,50
 Bacardi € 6,00
 Vodka Smirnoff € 5,50
 Johnny Walker Red Label € 5,50
 Jameson € 5,50

**Vraag ook naar onze speciale bierkaart en wijnkaart met o.a. Libanese wijnen.
 Also ask for our special beermenu and winemenu with (Lebanese) wines.**

Typerend Libanees gedistilleerd

ARAK

Typical Lebanese Distilled

Arak uit Libanon is een heldere, kleurloze, ongezoete, gedistilleerde alcoholische drank met anijsmaak. Zacht en gemakkelijk in de mond en zelfs een beetje verfrissend!
 Heerlijke geuren en smaken van drop en anijs en een beetje gelijkend aan de Griekse drank Ouzo en de Franse drank Pastis en Pernod. Heerlijk puur, maar ook gemixed met water en ijs.
Aanrader! Arak drink je niet, maar ervaar je.

*Arak from Lebanon is a clear, colorless, unsweetened, anise-flavored distilled alcoholic beverage.
 Soft and easy on the tongue and even a little refreshing! Delicious scents and flavors of licorice and anise and a bit similar to Ouzo, Pastis & Pernod.
 Delicious pure, but also mixed with water and ion the rocks.
 Recommended! You don't drink Arak, you experience it.*

L'Arack de Musar, Chateau Musar, Bekaa Valley, Libanon

Per Glas / *Glass* € 7,50

Per Fles / *Bottle* € 62,50

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](#)