

eetbar LUKE

Van woensdag 13 t/m zaterdag 16 mei komt Ahmed koken bij Eetbar Luke.
Ahmed is een oud-collega van Ruben en gaat ons kennis laten maken met de Palestijnse keuken, die nauw verwant is aan de Libanese en Egyptische keuken. Na het proeven van zijn mansaf, humos en basbousa hebben wij hem de vrije hand gegeven om een mooi menu samen te stellen voor deze week.

Menu van Ahmed:

Voorgerechten

Mazza; 🌿

Bestaande uit hummus van kikkererwten en tahini, baba ganoush van aubergine en komijn, muhammara van paprika, amandel en granaatappel
Alles geserveerd met brood en goed om te delen 11,50

Dolma; 🌿

Ingelegde druivenbladeren gevuld met rijst, tomaat en ui
Geserveerd met crème fraîche en citroen 11,00

Kaasplank 12,00

Bord charcuterie 13,00

Oesters 3,10 per stuk

Hoofdgerechten

Mansaf;

Lamsschenkel, langzaam gestoofd met Jameed (Oosters zuivelproduct) en gedroogde limoen.
Geserveerd met pita, rijst en amandelen 27,00

Mahashi;

Paprika, courgette, aubergine en ui, allen gevuld met gekruid kalfsgehakt en peterselie 25,00

Fatta Humos; 🌿

Warme hummus met kikkererwten, yoghurt, granaatappel en pitabrood
Supplement kippenlever 24,00
3,00

Musakhan;

Kip met rode ui en sumak, olijfolie en pitabrood 24,00

Kushari; 🌿

Kikkererwten, pasta, linzen, rijst met tomaat, gekarameliseerde ui en specerijen 24,00

Desserts

Kuunaffa; 🌿

Vermicelli van jonge witte kaas met pistache overgoten met rozenwatersiroop 11,00

Basbousa; 🌿

Griesmeel, amandel, kokos en honing 11,00

Scroppino; 🌿

met Arak, limoenijs en prosecco 12,00