


DE D A D E L

M E D I T E R R A A N S E B R U N C H B A R

A L L D A Y B R U N C H

-  **Amlou Toast** 13
Warme bananen-toast, geserveerd met 'Amlou', een Marokkaanse notenpasta gemaakt van amandelen, honing en arganolie. Geserveerd met gegrilde banaan, gerookte amandelen & mascarpone creme. -Net zo lekker vegan: met soya yoghurt & pindaakaas.
- French Toast Brioche** 11
Wentelteefjes van brioche brood, geserveerd met een fris-zoete citroencurd en vers seizoens fruit.
- Citroen-Ricotta Pannekoekjes** 11
Drie luchtige pannekoekjes geserveerd met een fris-zoete citroencurd en vers seizoensfruit. Zomer op je bord!
- Mediterraanse Omelet** 12
Mediterraanse omelet met zongedroogde tomaten, bosui, kappertjes met een topping van zwarte olijven tapenade, fetakaas en kervel. -Geserveerd met pita brood.
-  **Shakshuka** 12
Noord-Afrikaans stoofgerecht van gerookte paprika's in een Marokkaanse tomatensaus. Met een topping van feta crumble, avocado, gedroogde zwarte olijven en bosui. Geserveerd met pitabrood. -Net zo lekker vegan: met tahini-saus.
-  **Falafel wrap** 12,5
Onze huisgemaakte knapperige kruidenfalafel geserveerd in een wrap, met een tomaten-komkommersalade, ijsbergsla, bosui, ingemaakte rode ui, za'atar en tahini-saus.
-  **Pita Sabich** 12,5
Een heerlijke combinatie van pitabrood, met daarop frisse ijsbergsla, tomaat-komkommersalade, tahini-saus, zhough, een gekookt eitje en de ster van het gerecht: gerookte gefrituurde aubergine.
-  **Jerusalem Hummus** 12
Romige huisgemaakte hummus met een topping van Marokkaanse salade gemaakt van tomaat, paprika, ingemaakte rode ui, bieslook, vinaigrette en ingemaakte citroen. -Geserveerd met pita brood.
- Biet Borani** 12
Perzische dip op basis van gepofte rode bieten. Met een topping van labneh, dille, olijfolie & sesamzaad. -Geserveerd met pita brood.
-  **Caesar Salade** 13
Zomerse salade van romaine sla, caesar dressing, gedroogde zwarte olijven, een gekookt eitje, pecorino kaas, rozemarijn-knoflook croutons en 'beyond chicken'. -Net zo lekker vegan: met avocado.

 Dit symbool betekent dat het een veganistisch gerecht is, of er is een veganistische optie. Al onze gerechten zijn 100% vegetarisch & huisgemaakt. Heb je een allergie of speciale wens? Laat het ons weten!

M E Z Z E

-  **'Mocro Flavour' gekruide frietjes met tahini-saus.** 5.5
- Marokkaanse 'Briwat' met kaas** 8.5
Drie gevulde filodeeg rolletjes met vier soorten kaas & spinazie.
-  **Marokkaanse 'Briwat' met groente** 8.5
Drie gevulde filodeeg rolletjes met gemixte groentes.
-  **Huisgemarineerde Olijven 'Moslala'** 5
Groene olijven gemarineerd in tomatensalsa en geconfiteerde citroen.

DE D A D E L

MEDITERRAANSE BRUNCH BAR

KOFFIE

We serveren specialty koffie van Giraffe Coffee Roasters.

Espresso	2.50
Double Espresso	3.50
Americano	3.00
Cortado	2.70
Cappuccino	3.25
Latte	3.75
Latte Macchiato	3.75
Flat White	4.75
Iced Coffee	4.50

Keuze uit: biologische volle koemelk of havermelk (zelfde prijs!)

Extra shot espresso +1

THEE 3.5

We serveren losse thee van Jing Tea.

Assam Breakfast
Earl Grey
Japanse Sencha
Jasmine Silver Needle
Kamille
Rooibos
Verse Gemberthee

MAROKKAANSE MUNT THEE

Een pot échte Marokkaanse munt thee gemaakt met groene thee, verse munt & een klein beetje agave siroop.

3.5

SAPJES

Vers Sinaasappelsap	4.00
Appelsap (Appeleare)	3.00

OVERIGE

Matcha Latte	4.00
Kurkuma Latte	4.00

BIOFRISDRANK

Fritz-Kola Regular	3.75
Fritz Rabarber	3.75
Lemonaid Green (Lime)	3.75
Lemonaid Yellow (Passionfruit)	3.75
Naturfrisk Gingerbeer	4.00
Earth Water (Still/Sparkling)	3.00
Charitea Red Icetea Rooibos	4.00