



KOUDE MAZA

HOMMUS	4.25	BABA GHANOESH	4.50
Een dip van vers gemalen kikkererwten met sesampasta en knoflook, besprenkelt met olijfolie en citroensap		Een fijne gesneden mix van gegrilde aubergine en verse groenten, afgemaakt met granaatappelsiroop	
HOMMUS BL LAHM	6.25	CRÉME TOUM	3,50
Verse hummus belegd met kalfsgehakt		Opgeklopte eiwit met zonnebloem olie, knoflook en citroen	
TARATOR DA'DJAJ	4.75	MOU'TABBAL	4.50
Pulled chicken in een yoghurtsaus met sesampasta, knoflook en peterselie		Gemaakt van yoghurt, tahine en vers gegrilde aubergine	
MUHAMMARA	5.00	KIBBEH NIYEH	8.25
Een dip van gegrilde paprika, geroosterde walnoten afgemaakt met granaatappelsiroop		Tartaar (rauw) gemengd met burgul en pittige-kruiden, afgemaakt met lenteuitjes en olijfolie	
KESHKEH	4.50	MIX MAZA KOUD	16.50
Een hangop van yoghurt met diverse gesneden groenten, burgul en witte kaas		Een 'chef's choice' proeverij; Mix van 5 koude mini-Maza gerechten	
TZAZIKI	4.25		
Yoghurtdip met geraspte komkommer, munt, dille en knoflook			

* Bovenstaande gerechten worden geserveerd met een mandje arabisch brood