



# raïnarai

## APERITIEF

- **Makreel mousse** 3.50  
za'atar croutons, gedroogde tomaat
- **Lauwarme oesters** 3.50  
rode peper, bosui
- **Nomadisch broodplankje** (vegetarisch) 9.50  
hummus, aioli, olijven

## VOORGERECHTEN

- **Octopus gestoofd** 13.50  
geroosterde rode biet, selderij, rozemarijn aioli
- **Hummus** (veganistisch) 12.50  
aubergine mousse, krokante kikkererwten
- **Choukchouka** (vegetarisch) 12.50  
harissa yoghurt, za'atar croutons, amandelen
- **Gemarineerde tonijn** 14.50  
roze peper bes, ingelegde citroen, olijfolie, venkel

## HOOFDGERECHTEN

- **Pompoen gevuld** (vegetarisch) 16.50  
wilde spinazie, geitenkaas, zoete vruchten
- **Artisjokhart** (veganistisch) 16.50  
tuinbonen, mint, limoen, zoete aardappel
- **Aubergine geroosterd** (veganistisch) 16.50  
couscous, kikkererwten, cherry tomaat
- **Zeeduivel steak** 18.50  
rijst, courgette, geroosterde tomaat, saffraan saus
- **Lams tajine** (halal) 18.50  
couscous, zoete vruchten, geroosterde peentjes, olijven

## DESSERT

- **Baklava** 8.50  
vanille ijs, seizoensfruit
- **Chocolade vijgen** 7.50  
chocolade ijs, seizoensfruit