



rainaraj

Zing met je gevoel dan kom je waar je wilt komen

WELKOM IN DE NOMADISCHE KEUKEN VAN ALGERIJE

Als je het eenmaal hebt geproefd, laat het je nooit meer los

Natuur, Warmte, Traditie, Avontuur, Geloof, Muziek en Plezier zijn de beginselen

Kruiden en specerijen zijn de sleutel

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) 19.50
wilde spinazie, geitenkaas, zoete vruchten
- **Artisjokhart** (veganistisch) 18.50
tuinbonen, mint, limoen, zoete aardappel
- **Aubergine geroosterd** (veganistisch) 19.50
couscous, kikkererwten, cherry tomaat
- **Zeeduivel steak** 22.50
rijst, courgette, geroosterde tomaat, saffraan saus
- **Lams tajine** (halal) 24.50
couscous, zoete vruchten, geroosterde peentjes, olijven

DESSERT

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