



# raïnarai

Zing met je gevoel dan kom je waar je wilt komen:

## WELKOM IN DE NOMADISCHE KEUKEN

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.



## MEZZE MENU

Dit is onze specialiteit. Uw tafel wordt gevuld met verschillende gerechten om te delen, zodat iedereen de smaken die de nomadische keuken te bieden heeft kan proeven. Geef het aan als u een voorkeur heeft voor vlees, vis of vegetarisch en als u veganistisch of allergisch bent. Ga mee in het avontuur en laat je verrassen door onze chef!

- **1 gang** 28.00
- **2 gangen** 36.00
- **3 gangen** 45.00

## VOORGERECHTEN

- **Nomadisch broodplankje** (vegetarisch) 12.50  
hummus, aioli, olijven
- **Sardines gebakken** 16.50  
tomaten, olijfolie, peper, brood
- **Hummus** (veganistisch) 14.50  
krokante kikkererwten, kruidensla
- **Baba ganoush** (vegetarisch) 15.50  
aubergine, zongedroogde tomaat, feta, granaatappel, koriander
- **Gemarineerde tonijn** 17.50  
geroosterde rode biet, selderij, rozemarijn aioli

## HOOFDGERECHTEN

- **Pompoen gevuld** (vegetarisch) 24.50  
wilde spinazie, geitenkaas, zoete vruchten
- **Artisjokhart** (veganistisch) 25.50  
tuinbonen, mint, limoen, zoete aardappel
- **Aubergine geroosterd** (veganistisch) 24.50  
couscous, choukchouka
- **Kabeljauw haas** 32.50  
couscous, courgette, kool, druiven
- **Kip tajine** (halal) 28.50  
rijst, geroosterde peentjes, olijven

## DESSERT

- **Baklava** 10.50  
vanille ijs, seizoensfruit
- **Chocolade vijgen** 10.50  
chocolade ijs, seizoensfruit