



**Fenicie, wat het hedendaagse Libanon is, is van oudsher een vruchtbaar en handelsrijk land. Er is elk seizoen op een bepaalde hoogte wel een gewas te verbouwen. Het is een land met een culinaire keuken en wijngaarden die bijna 5000 jaar oud zijn. De bekende mazza gerechten (komen van het Libanese woord “mazz mezz”) wat “lekker smullen en genieten” betekend. Fenicie is een shared-dining concept, dit creëert een mooie sfeer en kenmerkt dan ook de Libanese beleving aan tafel.**





## SHARED DINING

menu's gaan vanaf 2 personen en zijn het beste per tafel te bestellen

### FENICIE MAZZA

(authentiek Libanees)

2 salades  
5 koude mazza's  
3 warme mazza's

**35,- p.p**

### VIS MAZZA

2 salades  
5 koude mazza's  
3 warme vis mazza's

**38,- p.p**

### FENICIE MENU

(authentiek Libanees)

2 salades  
5 koude mazza's  
3 warme mazza's

variatie van op houtskool gegrild vlees  
(keuze uit vis, vlees of vegetarisch)

lekkernij van de chef

**45,- p.p**

### VIS MENU

2 salades  
5 koude mazza's  
2 warme vis mazza's

op houtskool gegrilde dagverse vis

lekkernij van de chef

**48,- p.p**

### CHEF MENU

1 salade  
6 koude mazza's  
3 warme mazza's  
(waarvan 1 vis)

variatie van op houtskool gegrild vlees

lekkernij van de chef

(combinatie van vis en vlees)

**50,- p.p**

### VIS PLATTER 2 pers.

variatie van op houtskool gegrilde vis  
cherrytomaat salade  
Fenicie friet en 3 Libanese sauzen

**90,-**

### VLEES PLATTER 2 pers.

variatie van op houtskool gegrild vlees  
fatoush  
rijst en 3 Libanese sauzen

**90,-**

### shared dining experience

een culinaire rondreis om samen nooit meer te vergeten

**75,- p.p**

enkel te bestellen per tafel en vanaf 2 personen

### Wijn arrangementen

#### Oumsiyat Heritage

- Oumsiyat Blanc de blancs
- Oumsiyat Rosé Soupir
- Oumsiyat Rouge desir
- Oumsiyat Dessertwijn

**18,-**

#### Oumsiyat Passion

- Oumsiyat SauvignonBlanc/Chardonnay
- Oumsiyat Cabernet Sauvignon/Merlot
- Oumsiyat Syrah
- Oumsiyat Dessertwijn

**21,-**



## Soep

**Shorbet adas** ✓  
huisgemaakte rode linzensoep  
**supplement:** kip, garnalen of lams € 2,00

## Salades

**Fatoush** ✓  
Libanese tuinsalade met gebakken Libanees brood 11,50

**Sabanikh** ✓  
bladspinazie met een op smaak gebakken melange van kikkererwten en groenten 9,50

**Tabbouleh** ✓  
peterselie salade met bulgur en een vleugje citroensap 11,50

**Akhtubut**  
octopus met een melange van rucola, verse kruiden en citroensap 14,50

## Koude mazza's

**Hummus** ✓  
kikkererwten puree met sesampasta 7,50

**Muhammara** ✓  
een pasta van pikante pepers met een vinaigrette van granaatappel 7,50

**Mutabal** ✓  
aubergine gegrild op houtskool met een pasta van sesam 7,50

**Baba ganoush** ✓  
aubergine gerookt op houtskool met verse groenten 10,50

**Tarator djej**  
tartaar van kipfilet met een pasta van sesam 8,50

**Chanklish** ✓  
traditionele huis gemaakte Libanese koemelk kaas 7,50

**Labneh** ✓  
hangop yoghurt met een garnering van noten en kruiden 7,50

## Warme mazza's

**Rakakat jibneh** ✓  
filodeeg met een vulling van fetakaas geserveerd met een uien saus 9,50

**Fatar mahshi** ✓  
champignons gevuld met fetakaas, knoflook en verse peterselie 11,50

**Garshof mahshi** ✓  
artisjokbodem met een vulling van groenten een zoetzure saus van granaatappel 12,50

**Burj alkhadar** ✓  
toren van gegrilde courgette, aubergine en paprika geserveerd met een salsa van fetakaas 11,50

**Falafel** ✓  
met een tahin saus 9,50

**Awarma bl' beid**  
spiegelei met gekonfijt lamsvlees 12,50

**Sawdat djej**  
gebakken kippenlever op smaak gebracht met groenten en een saus van granaatappel 10,50

**Warak enab**  
druivenbladeren met een vulling van rijst en rundergehakt 9,50

**Djej bl' pastrami**  
kippendij gemarineerd in knoflook, gegrild in pastrami 13,50

**Jawaneh**  
kippenvleugels gemarineerd op Libanese wijze 9,50

**Makanek**  
huisgemaakte Libanese worstjes met een citroendip 12,50

### Kibbeh naihe – Habra naihe

tartaar van rundergehakt (125 gr.) met bulgur en een melange van uien, tomaat, peterselie en olijfolie  
(habra naihe zonder bulgur)  
**19,50**



## Kibbeh

huisgemaakte bulgur met een vulling van rundergehakt en uien

**Hamis** 9,50  
**labanieh**, met een romige yoghurt 12,50  
**raman**, met een zoetzure saus 11,50  
**harra**, met pikante tomatensaus 10,50

**Hummus** ✓  
kikkererwten puree met sesampasta

**Bl' shakshuka**, gestoofde aubergine in tomatensaus ✓ 11,50  
**Bl' falafel**, falafel en groenten ✓ 11,50  
**Bl' djej**, gegrilde kipfilet en groenten 12,50  
**Bl' awarma**, gekonfijt lamsvlees 12,50

## Aubergine van de grill

**Batinjan bl' hummus**, hummus en kaas ✓ 12,50  
**Batinjan bl' djej**, gegrilde kipfilet 13,50  
**Batinjan bl' lahme**, gekruid rundergehakt 13,50

## Warme vlees gerechten

**Shish-tawook** 14,50  
kipfilet aan het spies gemarineerd op traditionele wijze

**Kebab** 14,50  
kalfsgehakt aan het spies geserveerd met een seizoen salade  
**fata stijl: combinatie van warme yoghurt en tomatensaus** € 3,50

**Shekhaf-kebab** 15,50  
malse lamsbout aan het spies

**Riyash kharouf** 15,50  
lamskoteletten op traditionele wijze gemarineerd

**Lamsrugfilet** 18,50  
geserveerd met een bodem van gekruide tomatensaus

**Kalfssparreribs** 18,50  
geserveerd met pikante of knoflook marinade naar keuze

**Bonfile (200gr.)** 24,50  
ossenhaas op een bed van witte bonen, champignons sjalotten en pastrami

**Rib-eye (250gr.)** 27,50  
geserveerd met fenician friet en een spinazie melange

**Entrecote (200gr.)** 24,50  
geserveerd op een bodem van pikant gegrilde tomatensaus

**Liah ghanam (250gr.)** 24,50  
lamszadel met een saus van zaatar

**Machaoui** 24,50  
4 soorten vlees geserveerd op Libanese wijze

## Koude vis mazza's

**Samak al loukous** 11,50  
zeebaarsfilet gemarineerd in verse kruiden en citroen

**Karides m'a bulgur** 11,50  
garnalen met een melange van bulgur en fetakaas

**Baba ganoush bl' karides** 14,50  
gegrilde aubergine geserveerd met garnalen

**Salmon mahshi** 14,50  
artisjokbodem met een vulling van gegrilde zalm, zongedroogde tomaat, rucola en een citroen-knoflook dressing

## Warme vis gerechten

**Karides harra** 13,50  
garnalen uit de oven geserveerd met een melange van groenten en gesmolten mozzarella

**Calamari bl' beid** 13,50  
spiegelei met calamari en groenten

**Aktubut mashwi** 18,50  
gegrilde octopus tentakels met een saus van oregano

**Hibaar mahshi** 17,50  
gegrilde pijlinktvis met een vulling van feta, pastrami, spinazie en verse kruiden

**Loukous mashwi** 18,50  
gegrilde zeebaarsfilet met een tartaar van tomaat en gegrilde aubergine puree

**Karides mashwi** 22,50  
gegrilde jumbo garnalen met een pikante zeevruchten rijst

**Salmon** 19,50  
gegrilde zalm met een saus van tahin

**Dag hap trio van vis** 32,50  
3 soorten vis gegrild met een zeevruchten rijst

## Bijgerechten

**Kinder friet** 4,50

**Fenician friet** 6,50  
krokante zoete aardappel friet geserveerd met een koriander en sumac saus

**Rijst** 4,50

