AFTEN

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

TASTING EXPERIENCE

L'ORÏENTAL PLEASURE

8 serveringer (Min. 2 personer · Serveres family style). En nøje udvalgt menu med vores mest populære retter. Oplev en harmonisk sammensætning af smage – fra delikate forretter til fyldige hovedretter og en sød afslutning.

399 DKK

L'ORÏENTAL VEGETAR

8 serveringer (Min. 2 personer · Serveres family style). En grøn fortolkning af Orientens køkken med friske og krydrede vegetariske retter – afrundet med en let og sød dessert.

349 DKK

FORRETTER & TILVALG

HARIRA

Fyldig marokkansk tomatsuppe med bælgfrugter, urter og varme krydderier

59 DKK

FATOUCH

Smagfuld libanesisk salat med friske grøntsager, krydderurter og syrlig dressing af sumac, citron og olivenolie, serveret i sprødt fladbrød

89 DKK

ZAALOUK

Autentisk marokkansk specialitet – Cremet dip af grillet aubergine og peberfrugt med hvidløg og krydderurter. Serveres med brød

79 DKK

KISIR

Frisk tyrkisk bulgurblanding med grøntsager, krydderurter og granatæble, vendt i en syrlig citron-olivenoliedressing og granatæblesirup

69 DKK

MSAKHAN

Palæstinensisk inspireret ret med saftig kylling stegt løg, sumak og olivenolie. Serveret på sprødt brød og toppes med persille, granatæblekerner og ristede mandler

79 DKK

BRIWAT

Sprøde ruller med marokkansk krydret oksekød, serveret med yoghurtsauce

89 DKK

MAAQOUDA

Sprøde kartoffelhapsere med krydderurter og marokkanske krydderier, serveret med yoghurtsauce

69 DKK

FRITTER

Håndskårne kartoffelstave, krydret med za'atar, serveret med harissa-chilimayo

59 DKK

RIS

Luftige, langkornede ris vendt med gyldne, let ristede nudler – en klassisk mellemøstlig specialitet

49 DKK

COUSCOUS

Fintgrynet couscous, dampet til en blød, luftig konsistens – perfekt som mildt tilbehør

49 DKK

CHILLI

Stærk og smagfuld harissa – et perfekt pift til alle retter

19 DKK

EKSTRA BRØD

29 DKK

HOVEDRETTER

COUSCOUS

Couscous med grøntsager, karamelliserede løg, rosiner og kikærter – en fyldig nordafrikansk klassiker. Tilvalg: Lam +89, Kalv +59, Kylling +39

159 DKK

SAMKE HARRA

Nordlibanesisk ret med hel fisk og cremet tahinisovs med hvidløg og koriander. Retten afsluttes med ristede mandler, sprøde brødstrimler og et strejf af friske krydderurter.

199 DKK

MOLOKHIA

Unik Egyptisk-inspireret ret med hele juteblade og mørt, strimlet kylling. Serveres med ris.

169 DKK

TAGINE BARQOUK

Langtidsbraiseret kalv med kartofler, svesker og abrikoser i aromatisk sauce, toppet med mandler og sesam. - Klassisk marokkansk ret. Serveres med brød.
Tilvalg: Lammeskank i stedet for kalv +59

199 DKK

KAFTA

Krydrede kødboller i tomatsovs med kartofler og et strejf af persille. Serveres med brød. Tilvalg: Æg +19 (marokkansk stil), Ris +49 (arabisk stil)

189 DKK

TAGINE DJAJ

Kyllingelår med syltede citroner, oliven og løg i en balanceret og aromatisk sauce. Serveres med brød

179 DKK

BAMIA

Okra i krydret tomatsovs – en klassisk ret fra Mellemøsten. Serveres med ris. Tilvalg: Lammeskank +89, Kalv +59

159 DKK

DESSERTER

GHAZEL EL BANAT

Cremet vaniljeis, toppet med fine sukkerspiraler og hjemmelavet rosenvandssirup. Dekoreret med pistacienødder og tørrede rosenblade - en raffineret libanesisk konfekt, der smelter på tungen

89 DKK

JAWHARA

Frisk citroncreme indhyllet i sprød filodej, serveret med fyldig dadelsirup. Pyntet med pistacienødder og tørrede rosenblade – en forfriskende marokkansk inspireret dessert.

89 DKK

LAYALI LUBNAN

Cremet libanesisk budding af semulje, mælk og rosenvand, toppet med pistacienødder, tørrede rosenblade og hjemmelavet rosenvandssirup. En aromatisk og forfriskende afslutning på måltidet

89 DKK

BAGHRIR

Lette og luftige marokkanske pandekager med en svampet tekstur, karamelliseret honning og et drys flormelis. Serveres med is. Baghrir er en klassisk del af det nordafrikanske køkken og findes også i Tunesien, Algeriet og Libyen

89 DKK

CACAO ELEGANCE

Intens chokoladefondant med smeltende midte, serveret med forfriskende hindbærsorbet

89 DKK