

---

# MENU

---

T A S T I N G   E X P E R I E N C E

Vælg mellem:

## **L'ORIENTAL 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 pr. person*

---

# **L'ORIENTAL 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 pr. person*

# F O R R E T T E R & T I L V A L G

## **Harira**

Fyldig marokkansk tomatsuppe med bælgrugter, 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  
*89 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*

---

# H O V E D R E T T E R

## **Couscous**

Couscous med grøntsager, karamelliserede løg, rosiner og kikærter – en fyldig nordafrikansk klassiker /

Tilvalg: Lam, kalv, kylling

*159 DKK / +89, +59, +39 DKK*

## **Samke Harra**

Nordlibanesisk ret med hel fisk og cremet tahinisoys 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

*199 DKK / +59 DKK*

---

## **Kafta**

Krydrede kødboller i tomatsovs med kartofler og et strejf af persille. Serveres med brød / Tilvalg: Æg (marokkansk stil), ris (arabisk stil)

*189 DKK / +19, +49 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, kalv

*159 DKK / +89, +59 DKK*

---

# D E S S E R T E R

## **Ghazel El Banat**

Cremet vaniljeis, toppet med fine  
sukkerspiraler og hjemmelavet  
rosenvandssirup. Dekorert 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*