
MENU

B R U N C H

L'ORIENTAL Brunch for 2

(Min. 2 personer · Serveres family style)
En nøje sammensat mellemøstlig brunch
med et udvalg af klassiske retter:

Cremet hummus toppet med kød

Foul – puré af hestebønner

Fetasalat med grøntsager og tørret mynte

Kyllingepølser med klassisk tilbehør

Sprøde falafler med syltede grøntsager

Ashta – cremet fløde serveret med honning

Olivenmix – udvalg af grønne og sorte
middelhavsoliven

Makdus – marineret aubergine med valnødder
og hvidløg

Labneh – tyk, cremet yoghurt toppet med
olivenolie og za'atar

Røræg – bløde og cremede røræg (kan
tilføjes sujuc eller kød +19 kr.)

Friske grøntsager – udvalg af sprøde,
friskskårne grøntsager

Arabisk fladbrød – traditionelt mellemøstligt
brød

189 DKK pr. person

LÆKRE SIDERETTER

Fatteh

Sprødt brød med kikærter og cremet yoghurt, toppet med ristede nødder /

Tilvalg: kød

79 DKK / +29 DKK

Grillet toast

Sprød toast med ost og krydret sujec

59 DKK

Forårsruller

Sprøde ruller med kødfyld

59 DKK

Marokkanske pandekager

Luftige pandekager med karamelliseret honning og flormelis

69 DKK

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