



# LEVANT

KITCHEN OF THE RISING SUN

Welkom bij ons restaurant Levant, waar wij u meenemen op een culinaire reis door de Levant, het land waar de zon opkomt, rechtstreeks naar uw bord.

Onze verse en smaakvolle gerechten zijn geïnspireerd door de rijke tradities van een regio die zich uitstrekt van Antiochië tot Alexandrië, met Libanon in het hart. Wij nodigen u uit om te genieten van een authentieke culinaire ervaring. Van kleurrijke salades en hartige mazza tot heerlijke hoofdgerechten, elk gerecht is met zorg bereid met de beste ingrediënten en kruiden, waardoor elke hap een feest voor de zintuigen wordt.

Wist u dat u ook een feestje of vergadering kunt organiseren bij Levant?



## LEVANT SPECIAL

### DRIEGANGEN VERRASSINGSMENU - V.A. 2 PERSONEN

42,50

#### MAZZA SELECTIE

Een verrassing van koude en warme Libanese hapjes en een salade

#### MIX GRILL

Meesterlijke mix van gegrild vlees, vol rijke en authentieke smaken. Dit wordt geserveerd met rijst, aardappelschijfjes en bijbehorende sauzen.

#### DESSERT

Een verfijnde zoete lekkernij om je maaltijd perfect af te ronden



## BIJGERECHTEN

### 00. STOKBROOD EN KRUIDENBOTER

Versgebakken stokbrood met zelfgemaakte kruidenboter

6,00

### 01. LINZENSOEP

Linzensoep, rijk aan smaak en geserveerd met knapperig stokbrood

6,00

### 02. BATATA

Goudbruin en licht gekruide gebakken aardappelschijfjes

5,00

### 03. RIJST

Perfect licht en luchtig gekookte rijst

4,00

## SALADES

### 04. FATTOUSH

Een levendige mix van romaine sla, sappige tomaten, knapperige komkommer, rode ui, en zoete paprika, verrijkt met munt en peterselie. Afgemaakt met een frisse citroen-olijfoliedressing, sumak, en stukjes pitabrood voor een knapperige twist

8,00

### 05. TABBOULEH

Een frisse, kruidige salade met een overvloed aan peterselie, fijngesneden tomaten, bulgur, en ui. Op smaak gebracht met munt, citroensap, olijfolie, zout, en peper

7,50

### 06. FETA SALADE

Een verleidelijke mix van romige fetakaas, knapperige sla, frisse komkommer, sappige tomaten, dunne uien, en zoute olijven, afgewerkt met een lichte dressing.

8,00

### 07. ÇOBAN SALATASI (HERDERSALADE)

Een verfrissende salade met sappige tomaten, knapperige komkommer, dunne uien, citroensap, hoogwaardige olijfolie, en een vleugje pittige peper

8,00



## KOUDE MAZZA

De dips worden geserveerd met Libanees platbrood

- 08. TZATZIKI**  **6,00**  
Een verfrissende en romige dipsaus, bereid met yoghurt, geraspte komkommer, knoflook en dille
- 09. KIBBEH NAYEH** **12,00**  
Vers tartaarvlees vermengd met fijne bulgur en een speciale mix van Levantijnse kruiden. Verrijkt met een vleugje olijfolie en versnipperde ui
- 10. ÇİĞ KÖFTE**  **8,00**  
Een harmonieuze mix van bulgur, ui en peterselie. Op smaak gebracht met granaatappelsaus en onze huisgemaakte paprika dip
- 11. MUHAMMARA**  **6,50**  
Een verfijnde dip van gegrilde paprika's en walnoten, vermengd met olijfolie, paneermeel, knoflook, en Levantijnse kruiden
- 12. TARATOOR** **7,00**  
Een verkwikkende dip van fijngehakte kipfilet in een romige yoghurtsaus met tahine, verfrist met verse citroen en een speciale kruidenmix uit de Levant
- 13. BABA GANOUSH**  **6,00**  
Gegrilde aubergine gemengd met een rijke selectie van verse groenten, verrijkt met granaatappel, citroensap, olijfolie en een snufje zout
- 14. CREME TOUM**  **5,00**  
Traditionele Libanese knoflookdip, gemaakt van eiwit, zonnebloemolie en verse citroensap
- 15. MOUTABAL**  **5,00**  
Een romige dip van gegrilde aubergine vermengd met yoghurt, tahine, kruiden en een scheutje olijfolie
- 16. HUMMUS**  **6,00**  
Een romige kikkererwtenpuree verrijkt met tahini, knoflook en citroensap
- 17. MIX KOUDE MAZZA** **25,00**  
Een zorgvuldig samengestelde selectie van onze Fattoush salade en vier koude mazza - Hummus, Moutabal, Muhammara en Taratoor. Een perfecte introductie tot de Levantijnse keuken





## WARME MAZZA

- 18. JIBNEH MUSHWIYEH**  8,00  
Gegrilde Haloumi kaas, perfect bereid op houtskoolgrill
- 19. KIBBEH TRABOLSIE (4 STUKS)** 10,50  
Gefrituurde bulgurballetjes, rijkelijk gevuld met sappig rundergehakt en een blend van huisgemaakte kruiden en fijngesneden ui
- 20. BÖREK MET KAAS (4 STUKS)**  7,50  
Gebakken flinterdun filodeeg, gevuld met romige feta-kaas en verse peterselie
- 21. FALAFEL (5 STUKS)**  7,00  
Goudbruin gefrituurde gemalen kikkererwten met sesampasta
- 22. TOSHKA** 12,00  
Op houtskool gegrild Libanees platbrood, rijkelijk belegd met gemarineerd rundergehakt en gesmolten witte kaas
- 23. KAWURMA** 12,00  
Mals gestoofd draadjesvlees, zorgvuldig gekruid met een geheime blend van diepe, rijke smaken
- 24. WARAK ENAB** 9,00  
Zacht gestoomde druivenbladeren, gevuld met een hartige mix van rundergehakt, tomatenpuree en rijst
- 25. JUWANEH MASHAWI (5 STUKS)** 10,00  
Op houtskool gegrilde kippenvleugels, gemarineerd in knoflookolie en citroensap
- 26. KHAREDES** 12,00  
Sappig gepelde en gebakken garnalen, met knapperig gegrilde paprika en champignons
- 27. HUMMUS BIL LAHME** 10,00  
Een zijdezachte en romige kikkererwtenpuree (hummus), verrijkt met tahini, knoflook en een vleugje citroensap, zorgvuldig bedekt met gestoofd kalfsvlees
- 28. CHICKEN WINGS (5 STUKS)** 9,00  
Sappige kipkluijjes, perfect gekruid en gebakken tot ze van buiten knapperig en van binnen heerlijk mals zijn
- 29. MIX WARME MAZZA** 26,00  
Een zorgvuldig geselecteerde combinatie van Kibbeh Tripolitan, Falafel, Börek, en Warak Enab, samengebracht om u een veelzijdige proeverij van onze beste warme gerechten te bieden
- 
- 
- 

## HOOFDGERECHTEN

De menu's worden geserveerd met rijst, aardappelschijfjes en bijbehorende sauzen.  
De gerechten worden vergezeld door een garnituur van verse peterselie en ui.

- 30. KEBAB MENU** **24,00**  
Op houtskool gegrilde rundergehaktspies, verrijkt met fijngesneden ui en verse peterselie. Een klassieker die de ware smaak van traditie belichaamt
- 31. KEBAB CHICKEN MIX MENU** **25,00**  
Een harmonieuze combinatie van rundergehakt en kipspies, authentiek gekruid en gegrild boven houtskool
- 32. SHISH TAVUK MENU** **24,00**  
Sappige, gemarineerde kipfilet spiesen, gegrild boven houtskool voor een subtiel rokerige afwerking die elke hap onvergetelijk maakt
- 33. HAMBURGER MENU LEVANT** **22,00**  
Op lava gegrilde rundvlees op een broodje, belegd met sla, tomaat, ui, en kaas, vergezeld van aardappelschijfjes en speciale sauzen voor de Levantijnse ervaring
- 34. MARIA MENU** **22,00**  
Op houtskool gegrilde Libanese platbrood gevuld met rijkelijk gemarineerd rundergehakt, een hartige traktatie die de ziel van de Levant vangt
- 35. LIBANESE KIP SHOARMA MENU** **22,00**  
Gekruide kipshoarma met verse groenten, knapperige sla, sappige tomaten, en augurken, gewikkeld in platbrood en afgemaakt met crème toum (knoflook)

## LEVANT SPECIALS

- 36. FALAFEL LEVANT PLATE MENU**  **20,00**  
Gefrituurde balletjes van gestampte kikkererwten met sesampasta, geserveerd in platbrood met augurken, tomaten, komkommers en saus
- 37. MANSAF** **25,00**  
Rijkelijk gekruid draadjesvlees geserveerd op een bedje van rijst, gearneerd met pijnboompitten en vergezeld door een salade en frisse tzatziki
- 38. SHEKAF MENU** **29,00**  
Op houtskool gegrilde ossenhaasspies, waarbij elk stuk vlees zorgvuldig is gekruid om de rijke smaken te benadrukken
- 39. LAMSKOTTELETEN MENU** **30,00**  
Nieuw-Zeelandse lamskoteletten, gegrild boven houtskool voor een smaak die even rijk is als de traditie zelf
- 40. MIX GRILL MENU** **30,00**  
Een feestelijke mix van kebab, shekaf (ossenhaas) en kipfilet op spies, elk zorgvuldig bereid boven houtskool
- 41. MIX GRILL LEVANT MENU**  
Een selectie van vier soorten vlees, bereid op houtskool: malse lamskoteletten uit Nieuw-Zeeland, shekaf (ossenhaas), kebab en kipspies
- |            |               |
|------------|---------------|
| 1 persoon  | <b>33,50</b>  |
| 2 personen | <b>67,00</b>  |
| 4 personen | <b>130,00</b> |

## VISGERECHTEN

### 42. DORADE

29,00

Gegrilde hele dorade vergezeld van gegrilde groenten en aardappelschijfjes voor een lichte en smaakvolle ervaring

### 43. ZALMFILET

29,00

Zacht gestoomde zalmfilet geserveerd met een selectie van gegrilde groenten en aardappelschijfjes. Een gerecht dat de eenvoud en puurheid van de ingrediënten eert



## PASTAGERECHTEN

### 45. SPAGHETTI SPECIAAL

22,00

Spaghetti met sappige garnalen in een rijke tomatensaus en fluweelzachte roomsaus. Afgemaakt met een royale hoeveelheid Parmezaanse kaas en een zorgvuldig geselecteerde mix van specerijen

### 46. SPAGHETTI LEVANT

22,00

Perfect gekookte spaghetti met malse stukjes kipfilet, gesmolten Parmezaanse kaas, en een kleurrijke mix van paprika, ui, en champignons, omhuld in een rijke roomsaus

### 47. SPAGHETTI VEGAN

22,00

Een combinatie van beetgare spaghetti en een overvloed aan verse groenten, waaronder paprika, uien, champignons, en knoflook, vermengd met een iets pittige saus op tomatenbasis

## KINDERMENU

- 48. KINDERMENU 1** 12,00  
Kipnuggets, frietjes, frisdrank
- 49. KINDERMENU 2** 12,50  
Chicken wings, frietjes, frisdrank

## DESSERTS

Een zoete lekkernij om je maaltijd perfect af te ronden

- 50. HALAWE B JEBNEH** 7,00  
Zoete kaasrolletjes met mozzarella en griesmeeldeel gevuld met room en gegarneerd met pistachenoten en oranjebloesem
- 51. BAKLAVA** 8,00  
Zoet gebak gemaakt van filodeeg, noten en siroop
- 52. FRUITSCHAAL** 15,00  
Assortiment van vers gesneden seizoensfruit
- 53. BAKDASH (LIBANEES IJS)** 8,00  
Traditioneel Libanees roomijs, geserveerd met pistachenoten
- 54. IJSCOUPE** 8,00  
Een mix van vanille, chocolade en aardbeienijs met dessertsaus en slagroom
- 55. MIX DESSERTS** 23,00  
Een mix van baklava, halawe b jebneh en een fruitschaal

DEEL JE ERVARING  
MET ONS!





## WARME DRANKEN

Thee (diverse smaken)	3,00
Verse Muntthee	3,50
koffie	3,25
Espresso	3,25
Dubbele Espresso	5,50
Cappuccino	3,75
Latte Macchiato	4,50



## KOUDE DRANKEN

Coca Cola	3,25
Coca Cola Zero	3,25
Fanta	3,25
Cassis	3,25
Sprite	3,25
Chaudfontaine Still (blauw)	3,25
Chaudfontaine Sparkling (rood)	3,25
1L Chaudfontaine Still (blauw)	6,50
1L Chaudfontaine Sparkling (rood)	6,50
Rivella	3,50
Ginger Ale	3,50
Fuze Tea Lemon	3,50
Fuze Tea Peach	3,50
Fuze Tea Green	3,50
Minute Maid Orange	3,50
Minute Maid Apple	3,50
Bitter Lemon	3,50
Tonic	3,50
Red Bull	4,00
Fristi	3,50
Ayran	3,50



## BIEREN

	30CL	50CL
Bavaria Pilsener 5% - Tap	3,50	5,75
Weihenstephaner Witbier - Tap	4,25	6,75
La Trappe Blond 6,5% - Tap	4,50	7,00
La Trappe Dubbel 7%	5,00	
La Trappe Tripel 8%	5,50	
Bavaria Radler 2%	4,00	
Bavaria 0.0%	3,75	
Bavaria Radler Citroen 0%	3,75	





## WIJNEN

	GLAS	FLES
Finca el Origen Malbec (rood)	6,00	30,00
Finca el Origen Malbec Chardonnay (wit)	6,00	30,00
Finca el Origen Malbec (rose)	6,00	30,00
Donatushof Riesling Fenherb (wit)	6,50	33,00
Chapel Hill Merlot (rood)	6,00	30,00
Chapel Hill Pinot Grigio (wit)	6,00	30,00
Chateau Musar White		80,00
Chateau Musar Red		80,00
Libanese Wijn (rood en wit)	8,00	40,00

## STERKE DRANK

Sambuca	4,00	
Jagermeister	4,00	
Tequila	4,00	
Cognac (Hennessy, Joseph Guy)	7,00	
Amaretto	6,00	
Malibu	6,50	
Safari	5,50	
Bacardi	5,00	
Passoa	5,50	
Baileys	6,00	
Tia Maria	6,00	
Licor 43	6,00	
Aperol Spritz	8,50	
Mojito	9,00	
Gin-Tonic	9,50	
Absolut Vodka	6,00	70,00*
Grey Goose Vodka	7,50	100,00*
Schkin Red Vodka	6,00	70,00
Yeni Raki (TR)	6,00	70,00
Tekirdag Gold Raki (TR)	7,00	85,00
Ksarak Arak (LBN)	6,75	75,00
Kefraya Arak(SYR)	6,75	75,00
Whiskey Black Label	7,00	85,00
Whiskey Blue Label		350,00
Whiskey Jack Daniels	7,00	85,00
Whiskey Chivas 12	7,00	85,00
Whiskey Chivas 18	9,00	150,00
Champagne Moet & Chandon		150,00

\* INCLUSIEF 2 RED BULL



# LEVANT

KITCHEN OF THE RISING SUN

VOLG ONS



GROTESTRAAT 132 ALMELO

[WWW.LEVANTALMELO.NL](http://WWW.LEVANTALMELO.NL)

