

SNACKS

BROAD BEANS SMOKED AND SALTED (VEGAN)	3,75	FLATBREAD + CHILLI OIL + SUMAC (VEGAN)	4,25
OLIVES + SPICY ROASTED BELL PEPPER (VEGAN)	6	FALAFEL + TARATOR + HERB OIL + AMBA SAUCE (VEGAN)	9,5
OYSTERS + ZHUG SALSA	4 PS. / 22 1/2 DOZUN	MANTI + TURKISH DUMPLINGS + GARLIC YOGHURT + ZA'ATAR CHILLI OIL + SUMAC (MEAT OF VEGETARIAN)	11
LAMB MEATLOAF + PICKLED VEGETABLES	13	PIMIENTO PADRÓN + BLACK GARLIC + TAHIN + SESAME CRUMBLE (VEGAN)	9,75
BÖREK + FILO PASTRY + SPINACH + FETA + CONFITED GARLIC (VEGA)	9,5	SMELT + RAS EL HANOUT + DATE-TAMERIND	9,75

DISHES

FROM 16:30

CHICKEN KARAHI + SPICY PAKISTANI CURRY	17	KOHLRABI + JALAPENO + ROASTED APPLE + CURRY LEAF BUTTER (VEGAN)	15
LAMB KÖFTE + TOMATO + APRICOT + PARMESAN	14	CLAMS + LANGOUSTINE SAUCE + ZHUG SALSA	15
BEEF ADANA + ACILI EZME + GARLIC YOGHURT	15	CRUDO FROM HARDER + AJO BLANCO + CITRUS + SUMAC + ALEPPO PEPPER	16
CONFIT DUCK LEG + MUHAMMARA + FRESH HERBS + WALNUT	19	TO SHARE	
SMOTHERED FENNEL + HARISSA LABNEH + PEAS + GREEN HERB OIL + PANGRATTATO (VEGA)	14	LAMB SHANK IN A PAKISTANY CURRY (500 GR)	38
BELL PEPPER SHERBET + TOMATO SALAD + FETA + SUMAC (VEGAN OPTION)	15	BBQ SWORDFISH + DATE-TAMARIND (400 GR)	49
OYSTERMUSHROOM KEBAB + BABAGANOUSH + ZA'ATAR (VEGAN)	16	BBQ FLAT IRON STEAK + LEMON + PARSLEY + CHILLI (400 GR)	52

CHEF'S CHOICE 4-COURSE MENU 45
VEGA OF VLEES/VIS

SIDES

BATATA HARRA + CORIANDER + GARLIC + LEMON (VEGAN)	6,5	FATTOUSH + WATERMELON + TAHIN + BELL PEPPER + CUCUMBER (VEGAN)	7,5
SAFFRON RICE POMEGRNATE + PISTACHE (VEGA)	6,5	--> ADD FETA	+1
		HUMMUS + PICKLED VEGETABLES (VEGAN)	7,5
		FLATBREAD + CHILLI OIL + SUMAC (VEGAN)	4,25

DESSERT

KÜNEFE + CHEESE + CARDAMOM SYRUP + PISTACHOP + POMEGRNATE + YOGHURT ICE CREAM	9,75	SAFFRON MALABI COCONUT CUSTARD + ROSE SYRUP + PISTACHIO CRUMBLE (VEGAN)	9,5
TAHIN AFFOGATO + TAHIN SHERBET + ESPRESSO + CARDAMOM (VEGAN)	9	BBQ PEACH + VANILLA ICE CREAM + CHILLI OIL + PARMESAN CHEESE	8,5



DIE MAN,
IN ZIJN JAS GEDOKEN.
NIEUW,
VAN VER,
EEN LEVEN MEE.
KRUIST EEN LEVEN,
VAN HIER.
DICHTBIJ,
IN DE BUURT.
OP Z'N PLEK,
IN DE BUURT.

ANDERS,
ZOALS ALLES
ANDERS IS
MAAR ÉÉN.

BEGIN HET GESPREK,
MET DE VERRE BUUR.

WE EREN WAT WAS OP DEZE
PLEK. BUREN WERDEN
VRIENDEN ONGEACHT DE
AFSTAND. JADDA NODIGT
UIT OM HET GESPREK AAN
TE GAAN. OM KENNIS TE
MAKEN MET ANDERE IDEEËN
EN ANDERE CULTUREN. EEN
RESTAURANT GEÏNSPIREERD
OP HET HIER VAN TOEN.

JADDA
PROEF HET VERHAAL
VAN BOTTENDAAL

OYSTERS + ZHUG SALSA	4 PS. / 22 1/2 DOZUN	YOGHURT + ZA'ATAR CHILLI OIL + SUMAC (MEAT OF VEGETARIAN)	
LAMB MEATLOAF + PICKLED VEGETABLES	13	PIMIENTO PADRÓN + BLACK GARLIC + TAHIN + SESAME CRUMBLE (VEGAN)	9,75
BÖREK + FILO PASTRY + SPINACH + FETA + CONFITED GARLIC (VEGA)	9,5	SMELT + RAS EL HANOUT + DATE-TAMERIND	9,75

CHEF'S CHOICE 4-COURSE MENU
VEGA OF VLEES/VIS

45

DISHES

FROM 16:30

CHICKEN KARAHI + SPICY PAKISTANI CURRY	17	KOHLRABI + JALAPENO + ROASTED APPLE + CURRY LEAF BUTTER (VEGAN)	15
LAMB KÖFTE + TOMATO + APRICOT + PARMESAN	14	CLAMS + LANGOUSTINE SAUCE + ZHUG SALSA	15
BEEF ADANA + ACILI EZME + GARLIC YOGHURT	15	CRUDO FROM HARDER + AJO BLANCO + CITRUS + SUMAC + ALEPPO PEPPER	16
CONFIT DUCK LEG + MUHAMMARA + FRESH HERBS + WALNUT	19	TO SHARE	
SMOTHERED FENNEL + HARISSA LABNEH + PEAS + GREEN HERB OIL + PANGRATTATO (VEGA)	14	LAMB SHANK IN A PAKISTANY CURRY (500 GR)	38
BELL PEPPER SHERBET + TOMATO SALAD + FETA + SUMAC (VEGAN OPTION)	15	BBQ SWORDFISH + DATE-TAMARIND (400 GR)	49
OYSTERMUSHROOM KEBAB + BABAGANOUSH + ZA'ATAR (VEGAN)	16	BBQ FLAT IRON STEAK + LEMON + PARSLEY + CHILLI (400 GR)	52

SIDES

BATATA HARRA + CORIANDER + GARLIC + LEMON (VEGAN)	6,5	FATTOUSH + WATERMELON + TAHIN + BELL PEPPER + CUCUMBER (VEGAN) --> ADD FETA	7,5 +1
SAFFRON RICE POMEGRANATE + PISTACHE (VEGA)	6,5	HUMMUS + PICKLED VEGETABLES (VEGAN)	7,5
		FLATBREAD + CHILLI OIL + SUMAC (VEGAN)	4,25

DESSERT

OP Z'N PLEK,
IN DE BUURT.

ANDERS,
ZOALS ALLES
ANDERS IS,
MAAR ÉÉN.

BEGIN HET GESPREK,
MET DE VERRE BUUR.



WE EREN WAT WAS OP DEZE
PLEK. BUUREN WERDEN.