

SNACKS

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
MEDJOUL DATES + STUFFED WITH GOAT CHEESE + ZHUG YOGHURT	8,5	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
FLATBREAD + CHILLI OIL + SUMAC (VEGAN)	4,25		

DISHES

FROM 16:30

SYRIAN CHICKEN KEBAB + LABNEH + CHILLI OIL + PICKLED ZUCHINI	17	KOHLRABI + JALAPENO + ROASTED APPLE + CURRY LEAF BUTTER (VEGAN)	15
VEAL TONGUE + FRESH HERBS + POMEGRANATE + PICKLED VEGETABLES	15	MUSSELS + LANGOUSTINE SAUCE + ZHUG SALSA	15
BEEF ADANA + ACILI EZME + GARLIC YOGHURT	15	CRUDO FROM ROSE FISH + AJO BLANCO + CITRUS + SUMAC + ALEPPO PEPPER	16
DUCKBREAST KEBAB + MUHAMMARA + FRESH HERBS + WALNUT	19		
GRILLED CARROT & PARSNIP + TAMARINDE + HAZELNUT + MINT (VEGAN)	14	TO SHARE	
PUMPKIN TARTAR + PUMPKIN XO + DUKKAH + GOATMILK YOGHURT ICE CREAM	15	LAMB SHANK IN A PERSIAN LENTIL STEW + FRITES JULIENNE (500 GR)	38
OYSTERMUSHROOM KEBAB + BABAGANOUSH + ZA'ATAR (VEGAN)	16	WHOLE ROSE FISH +SMOKED CHILLI BUTTER + BUTTERMILK TAHINI	49
		BEEF SHORT RIB + KARAHİ CURRY (500 GR)	42

CHEF'S CHOICE 4-COURSE MENU TO SHARE 45 PER PERSON
VEGETARIAN OR WITH MEAT/FISH

SIDES

BATATA HARRA + CORIANDER + GARLIC + LEMON (VEGAN)	6,5	FATTOUSH + RED BEET + BLOOD ORANGE (VEGAN)	7,5
MUJADDARA RICE + FRIED ONION + LENTILS + PISTACHIO (VEGA)	6,5	HUMMUS + PICKLED VEGETABLES (VEGAN)	7,5
		FLATBREAD + CHILLI OIL + SUMAC (VEGAN)	4,25

DESSERT

SALT BAKED PEAR + CHOCOLATE CREMEUX + CASHEW CRUMBLE + PEAR MARMELADE	10	RICE PUDDING + FIGS + BAKED GRAPES + ROSE SYRUP + PISTACHIO (VEGAN)	9,5
TAHINI AFFOGATO + TAHINI ICE CREAM + ESPRESSO + CARDAMOM	8	BBQ PLUM + 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

CHEESE + ZHUG YOGHURT		PIMIENTO PADRÓN + BLACK GARLIC + TAHIN + SESAME CRUMBLE (VEGAN)	9,75
BÖREK + FILO PASTRY + SPINACH + FETA + CONFITED GARLIC (VEGA)	9,5		
FLATBREAD + CHILLI OIL + SUMAC (VEGAN)	4,25	SMELT + RAS EL HANOUT + DATE-TAMERIND	9,75

CHEF'S CHOICE 4-COURSE MENU TO SHARE
VEGETARIAN OR WITH MEAT/FISH

45

DISHES

FROM 16:30

SYRIAN CHICKEN KEBAB + LABNEH + CHILLI OIL + PICKLED ZUCCHINI	17	KOHLRABI + JALAPENO + ROASTED APPLE + CURRY LEAF BUTTER (VEGAN)	15
VEAL TONGUE + FRESH HERBS + POMEGRANATE + PICKLED VEGETABLES	15	MUSSELS + LANGOUSTINE SAUCE + ZHUG SALSA	15
BEEF ADANA + ACILI EZME + GARLIC YOGHURT	15	CRUDO FROM ROSE FISH + AJO BLANCO + CITRUS + SUMAC + ALEPPO PEPPER	16
DUCKBREAST KEBAB + MUHAMMARA + FRESH HERBS + WALNUT	19		
GRILLED CARROT & PARSNIP + TAMARINDE + HAZELNUT + MINT (VEGAN)	14	TO SHARE	
PUMPKIN TARTAR + PUMPKIN XO + DUKKAH + GOATMILK YOGHURT ICE CREAM	15	LAMB SHANK IN A PERSIAN LENTIL STEW + FRITES JULIENNE (500 GR)	38
OYSTERMUSHROOM KEBAB + BABAGANOUSH + ZA'ATAR (VEGAN)	16	WHOLE ROSE FISH + SMOKED CHILLI BUTTER + BUTTERMILK TAHINI	49
		BEEF SHORT RIB + KARAHİ CURRY (500 GR)	42

SIDES

BATATA HARRA + CORIANDER + GARLIC + LEMON (VEGAN)

6,5

MUJADARRA + FRIED ONION + LENTILS + PISTACHIO (VEGA)

6,5

FATTOUSH + RED BEET + BLOOD ORANGE (VEGAN)

7,5

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.