

SYRISCH RESTAURANT



Van harte welkom! Sham is de bijnaam van de oudste hoofdstad ter wereld: Damascus. Wij willen u onze keuken en onze gastvrijheid laten ervaren, met authentieke gerechten, klaargemaakt door onze ervaren Syrische koks. Bij ons is het de traditie om de gerechten met elkaar te delen en wij raden u dat ook aan, zodat u zoveel mogelijk kunt proeven van wat onze keuken te bieden heeft. Eet smakelijk en wees vrij: als u vragen heeft, dan helpen wij u graag!

Welcome! Sham is the nickname of Damascus, the oldest capital in the world. We want to give you a taste of the Syrian kitchen and hospitality, with authentic dishes, prepared by our experienced chefs. It's a tradition to share the dishes with each other, so that you can taste all the different flavours our kitchen has to offer. Enjoy your meal and don't hesitate to ask any questions, we are always happy to help!

MAZAS المَقَبَّلَات

Voorgerechten, bedoeld om te mixen en te eten met ons Syrische brood
Starters, meant to be mixed and shared, eaten with our Syrian bread

Maza Sham - voor twee - مازا شام 21.95

Samenstelling van vijf verschillende mazas.
Selection of five different mazas for two.

Maza Sham Special - voor twee - مازا شام سبیشال 29.95

Samenstelling van acht verschillende mazas.
Selection of eight different mazas for two.



Hummus - حَقَص 5.95

Kikkererwten, tahini, citroensap, knoflook, olijfolie en een klein beetje yoghurt.
Chickpeas, tahini, lemon juice, garlic, olive oil and a little bit of yoghurt.



Mutabal - مَتَبَل 5.95

Gegrilde aubergine gemixt met yoghurt en tahini.
Roasted eggplant mixed with yoghurt and tahini.



Baba Ganoush - بابا غنوج 5.95

Gegrilde aubergine gemixt met groenten en granaatappelmelasse.
Roasted eggplant mixed with vegetables and pomegranate molasses.



Muhammara - مُحَمَّرَة 5.95

Gegrilde paprika puree met walnoten, tahini en granaatappelmelasse.
Grilled bell pepper puree with walnuts, tahini and pomegranate molasses.



Moussaka - مَسْقَعَة 5.95

Bereiding van diverse groenten: aubergine, paprika, tomaat, ui, knoflook en olijfolie.
Cooked mix of vegetables: eggplant, bell pepper, tomato, onion, garlic and olive oil.



Kishke Garda - كَشْكَة خَضْرَة 5.95

Yoghurt met bulgur, ui en walnoten.
Yoghurt with bulgur, onion and walnuts.



Fasolia Belzait - تِي زَلْب بَوْبَح 5.95

Sperziebonen met tomaat, knoflook en koriander.
Green beans with tomato, garlic and coriander.

MAZAS المقبلات

Voorgerechten, bedoeld om te mixen en te eten met ons Syrische brood
Starters, meant to be mixed and shared, eaten with our Syrian bread



Foul muqalla - فول مقلى

5.95

Bereiding van tuinbonen met koriander en knoflook in olijfolie.
Broad beans prepared with coriander and garlic in olive oil.



Kibbeh nayyeh nabati - كبة نية نباتي

5.95

Vegan kibbeh, een mix van bulgur en kruiden, walnoten en granaatappelmelasse.
Mix of bulgur with different spices, walnuts and pomegranate molasses.



Yalangi - يالانجي

5.95

Druivenbladeren in citroen en olijfolie, gevuld met rijst.
Vine leaves in lemon and olive oil, filled with rice.



Fatoush - فتوش

8.50

Syrische salade met gebakken brood en een dressing van granaatappelmelasse.
Syrian salad with fried bread and a dressing of pomegranate molasses.



Taboeleh - تبولة

8.50

Salade van peterselie, tomaat, ui, bulgur, olijfolie en citroensap.
Parsley salad with tomato, onion, bulgur, olive oil and lemon juice.



Burk b'jebne - برك بجبنة

8.95

Twee stuks bladerdeeg gevuld met Syrische kaas.
Two pieces of puff pastry filled with Syrian cheese.



Springrolls - سبرينغ رول

8.95

Twee stuks gevuld met Syrische kaas en peterselie of gevuld met gehakt en walnoten.
Two pieces filled with Syrian cheese and parsley or filled with minced meat and walnuts.



Shorbet ades - شوربة عدس

5.95

Linzensoep. Geserveerd met krokant gebakken brood en citroen.
Lentil soup. Served with crisp fried bread and lemon.

SYRIAN CUISINE - المطبخ السوري

"Home-cooked style" gerechten

Foul Moudamas natural - يعبط سمدم لوف 12,95
Tuinbonen en kikkererwten met tomaat, ui, knoflook, citroensap en olijfolie.
Broad beans and chickpeas with tomato, onion, garlic, lemon juice and olive oil.

Foul bel hummus - لبي لوف صم ح 12.95
Foul Madamas natural met hummus.
Foul Madamas natural with hummus

Foul bel tahina - نحي طال لوف ةوع د 12.95
Tuinbonen en kikkererwten met yoghurt en tahinasaus.
Broad beans and chickpeas with yoghurt and tahinasauce.

Bamia - مقلوبة 15,95
Okra in tomatensaus met knoflook en koriander. Geserveerd met rijst.
Okra in tomato sauce with garlic and coriander. With our traditional Syrian rice.

Mojadara - ارادج م 14,95
Bulgur met groene linzen en krokant gebakken uitjes.
Geserveerd met yoghurt-komkommersaus.
*Bulgur with green lentils, topped with crispy onions.
Served with cucumber yoghurt.*

Tabakh Roho - هلمح ا 14,95
Een bereiding van groenten: courgette, aubergine, paprika, tomaat, aardappel, ui, knoflook en gedroogde munt, geserveerd met bulgur.
Vegetable preparation of: courgette, aubergine, bell pepper, tomato, potato, onion, garlic and dried mint, served with bulgur.

SHAM SPECIALS - ينصح بها

AANBEVOLEN MENU'S
RECOMMENDED MENUS

Sham Royal - voor twee personen - شام رويال 69,95

Het beste van wat Sham te bieden heeft: een mix van bijna alle verschillende mazas en een mix van diverse hoofdgerechten.

The best Sham has to offer: a mix of almost all the different mazas and a mix of different main courses. - price per two persons.

Sham Deal - voor twee personen - شام ديل 59.95

Zes verschillende mazas en een mix van hoofdgerechten.

Six different mazas and a mix of maincourses.

DESERTS - حلويات

ZOETIGHEDEN SWEETS

- | | |
|---|------|
| Syrische Baklava - بقلّوة | 4.95 |
| Krokant filodeeg met hele pistachenoten erin.
<i>Filo pastry filled with pistachio.</i> | |
| Halawet jebneh - حلاوة الجبن | 4.95 |
| Zachte romige kaas, met griesmeeldeel, fijne pistache en suiker- rozenwater.
<i>Soft creamy cheese with semolina pastry, ground pistachio and sugar- rose water.</i> | |
| Harissa - هريسة | 4.95 |
| Een zoet griesmeel cakeje met hele pistachenoten erop.
<i>Sweet semolina cake with whole pistachios on top.</i> | |
| Sweet mix - حلويات مشكلة | 6,95 |
| Of ga voor de mix van alle drie!
<i>Or have the mix of all three!</i> | |