SYRISCH RESTAURANT

Sham شام

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 المقبّلات

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 23.95
Samenstelling van vijf verschillende mazas.
Selection of five different mazas for two.

Maza Sham Special - voor twee - مازا شام سبيشال 33.95
Samenstelling van acht verschillende mazas.
Selection of eight different mazas for two.

Hummus - حمّص 6.95
Kikkererwten, tahini, citroensap, knoflook, olijfolie en een klein beetje yoghurt.
Chickpeas, tahini, lemon juice, garlic, olive oil and a little bit of yoghurt.

Mutabal - متبّل 6.95
Gegrilde aubergine gemixt met yoghurt en tahini.
Roasted eggplant mixed with yoghurt and tahini.

Baba Ganoush - بابا غنوج 6.95
Gegrilde aubergine gemixt met groenten en granaatappelmelasse.
Roasted eggplant mixed with vegetables and pomegranate molasses.

Muhammara - محمّرة 6.95
Gegrilde paprika puree met walnoten, tahini en granaatappelmelasse.
Grilled bell pepper puree with walnuts, tahini and pomegranate molasses.

Moussaka - مسقّعة 6.95
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 - كشكة خضرة 6.95
Yoghurt met bulgur, ui en walnoten.
Yoghurt with bulgur, onion and walnuts.

Fasolia Belzait - جبوب بلزيت 6.95
Sperziebonen met tomaat, knoflook en koriander.
Green beans with tomato, garlic and coriander.

MAZAS المقبّلات

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 مقلّى — 6.95
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 — 6.95
Vegan kibbeh, een mix van bulgur en kruiden, walnoten en granaatappelmelasse.
Mix of bulgur with different spices, walnuts and pomegranate molasses.

Yalangi - يالانجي — 6.95
Druivenbladeren in citroen en olijfolie, gevuld met rijst.
Vine leaves in lemon and olive oil, filled with rice.

Fatoush - فتّوش — 8.95
Syrische salade met gebakken brood en een dressing van granaatappelmelasse.
Syrian salad with fried bread and a dressing of pomegranate molasses.

Taboeleh - تبّولة — 8.95
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 — 5.95
Twee stuks bladerdeeg gevuld met Syrische kaas.
Two pieces of puff pastry filled with Syrian cheese.

Springrolls - سبرينغ رول — 5.95
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 — 6.95
Linzensoep. Geserveerd met krokant gebakken brood en citroen.
Lentil soup. Served with crisp fried bread and lemon.

Kibbeh maklyeh - كبّة مقلية — 6.95
Twee stuks gefrituurde bulgur, gevuld met fijn vlees, nootjes en ui.
Two pieces of fried bulgur filled with minced meat, nuts and minced onion.

Hummus b'lahme - حمص بلحمة — 8.95
Hummus met lamsvlees.
Hummus with lamb meat on top.

SYRIAN CUISINE - المطبخ السوري

''Home-cooked style'' gerechten

Molokhia bil djaaj - ملوخيّة بالدجاج 19,95
Kaasjeskruid ofwel ''Syrische spinazie'' met kip. Geserveerd met rijst.
Mallow with chicken. Served with rice.

Shishbarak - شيشبرك 19.95
Deeg gevuld met gehakt en koriander, gekookt in yoghurt. Geserveerd met rijst.
Pastry filled with minced meat and coriander, cooked in yoghurt. Served with rice.

Freekeh - فريكة 19.95
Jonge groene tarwe met lamsvlees en geroosterde amandelen.
Geserveerd met yoghurt-komkommersaus.
A young green wheat, topped with lamb and roasted almonds.
Served with cucumber yoghurt.

Zonder vlees is ook mogelijk - *Dish without meat is possible.*

Maqluba - مقلوبة 19,95
Gekruide gele rijst met aubergine, lamsvlees en geroosterde amandelen.
Geserveerd met yoghurt-komkommersaus.
Yellow rice with eggplant, lamb and roasted almonds.
Served with cucumber yoghurt.

Zonder vlees is ook mogelijk - *Dish without meat is possible.*

Bamia - بامية 19,95
Okra in tomatensaus met lamsvlees, knoflook en koriander.
Geserveerd met rijst.
Okra in tomato sauce with lamb, garlic and coriander.
Served with our traditional Syrian rice.

Zonder vlees is ook mogelijk - *Dish without meat is possible.*

Dawood Basha - داوود باشا 19.95
Gehaktballetjes in tomatensaus met paprika, ui en knoflook. Geserveerd met rijst.
Meatballs in tomato sauce with bell pepper, onion and garlic. Served with rice.

Sodahdjaaj - سودة دجاج 19.95
Gebakken kippenlever met granaatappelmelasse, paprika, knoflook en ui.
Geserveerd met rijst.
Panfried chicken liver with pomegranate molasses, bell pepper, garlic and onion.
Served with rice.

SHAMIAT - شاميّات

Typische ''Sham'' (Damascus) gerechten

Mojadara - مجدّرة 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 - طباخ روحو 16,95

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.

Foul Moudamas - فول مدمّس 14.95

Bruine tuinbonen met tahini, knoflook, ui, tomaat, peterselie, olijfolie en azijn.
Geserveerd met brood.
Fava beans seasoned with tahini, garlic, onion, tomato, parsley, olive oil and vinegar.
Served with bread.

Falafel - فلافل 14.95

Gefrituurde mix van o.a. kikkererwten. Geserveerd met tahini, brood, tomaat, komkommer en zuur/augurk.
Fried mixture of chickpeas. Served with tahini sauce, bread, tomato, cucumber and pickles.

Fatteh - فتّة بسمنة 15,95

Traditioneel gerecht van Syrisch brood en kikkererwten in een mix van tahini, yoghurt, knoflook en citroen.
Traditional dish of Syrian bread and chickpeas, mixed with tahini, yoghurt, garlic and lemon.

Fatteh b'lahme - فتّة بلحمة 19,95

Traditioneel gerecht van Syrisch brood, kikkererwten en lamsvlees in een mix van tahini, yoghurt, knoflook en citroen.
Traditional dish of Syrian bread, chickpeas and lamb, mixed with tahini, yoghurt, garlic and lemon.

SHAM SPECIALS - ينصح بها

AANBEVOLEN MENU'S
RECOMMENDED MENUS

Sham Royal - voor twee personen - شام رويال 74,95

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.

Vegetarische opties zijn mogelijk. *Vegetarian options are available.*

Vegan opties zijn mogelijk. *Vegan options are available.*

Sham Deal - voor twee personen - شام ديل 64,95

Zes verschillende mazas met als hoofdgerecht zes gemixte spiesen voor twee. (2x mixed grill)
Six different mazas with six mixed skewers for two as maincourse. (2x mixed grill)

Vegetarische opties zijn mogelijk. *Vegetarian options are available.*

Vegan opties zijn mogelijk. *Vegan options are available.*

VAN DE GRILL - مشاوي

Vlees gerechten van de steenkool grill
Meat dishes from the charcoal grill

Shish Taouk - شيش طاووق 18.95
Twee kipspiesen, op Syrische wijze gemarineerd. Met rijst en een kleine salade.
Two grilled chicken skewers, marinated Syrian Style. With rice and a side salad.

Kabab - كباب 18.95
Twee spiesen gekruid gehakt met ui en peterselie. Met rijst en een kleine salade.
Two skewers of seasoned minced meat with onion and parsley. With rice and a side salad.

Shekaf - شقف 18.95
Twee vleesspiesen, op Syrische wijze gemarineerd. Met rijst en een kleine salade.
Two skewers of seasoned minced meat with onion and parsley. With rice and a side salad.

Mashawi Mshakkaleh - مشاوي مشكلة 26.95
Mix van shish taouk, kabab en shekaf. Geserveerd met rijst en een kleine salade.
Mix of shish taouk, kabab and shekaf. Served with rice and a side salad.

Kamer Al-Sham - قمر الشام 22.95
Creatie van onze chef: gegrilde fijngemalen kip- of lamsvlees, gevuld met groenten, kaas en pijnboompitten. Geserveerd met rijst.
Chef's creation: grilled, finely blended lean chicken - or - minced lamb, filled with vegetables, cheese and pine nuts. Served with rice.

Sharhaat Mtafaeh - شرحات لحم مطفّاية 21.95
Gemarineerd lamsvlees in citroen, knoflook, room met aardappel. Geserveerd met rijst.
Marinated lamb in lemon, garlic and cream, with some potatoes. Served with rice.

Djaaj Mtafaeh - دجاج مطفى 20.95
Gemarineerde kip in citroen, knoflook en room met aardappel. Geserveerd met rijst.
Marinated chicken in lemon, garlic and cream, with some potatoes. Served with rice.

Kibbeh Mashowiah - كبّة مشوية 23,95
Gegrilde mix van bulgur en vlees, gevuld met gehakt, ui, granaatappel en walnoten. Geserveerd met mutabal en linzensoep.
Grilled mix of bulgur and meat, stuffed with minced meat, onion, pomegranate and walnuts. Served with mutabal and lentil soup.

DESERTS - حلويات

ZOETIGHEDEN
SWEETS

Syrische Baklava - بقلاوة 6.95
Krokant filodeeg met hele pistachenoten erin.
Filo pastry filled with pistachio.

Halawet jebneh - حلاوة الجبن 6.95
Zachte romige kaas, met griesmeeldeeg, fijne pistache en suiker- rozenwater.
Soft creamy cheese with semolina pastry, ground pistachio and sugar- rose water.

Harissa - هريسة 6.95
Een zoet griesmeel cakeje met hele pistachenoten erop.
Sweet semolina cake with whole pistachios on top.

Maamoui 4.95
Deeg gevuld met dadels.
Pastry filled with dades.

Sweet mix - حلويات مشكلة 9,95
Of ga voor een mix van drie!
Or have a mix of three!