



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!

SHAM SPECIALS

يُنصح بها

AANBEVOLEN MENU'S RECOMMENDED MENUS



Sham Royal - voor twee personen - شام رویال - 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 for two people.

Voorgerechten(Starters)



Maza Sham - voor twee - مازا شام - 24.95

Same Stelling van verschillende mazas. Selection of six different mazas for two.



Maza Sham Special - voor twee - مازا شام سپیشال - 34.95

Samenstelling van negen verschillende mazas.
Selection of nine different mazas for two.

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.



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 - متبل

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 - مسقعة

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 - فاصوليا بلزait

6.95

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



Foul muqalla - فول مقلى

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.

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.



Yalangi - يالنجي

6.95

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



Fatoush - فتوش

8.95

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



Taboleh - تبولة

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 بجنة

6.95

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



Springrolls - سبرينغ رول

6.95

Twee stuks gevuld met Syrische kaas en peterselie.
Two pieces filled with Syrian cheese and parsley.

SHAMIAT

شاميات

Typische "Sham" (Damascus) gerechten



Mojadara - مجدّرة

Bulgur met groene linzen en krokant gebakken uitjes. 16.95
Geserveerd met yoghurt-komkommersaus of een salade (vegan).
Bulgur with green lentils, topped with crispy onions.
Served with cucumber yoghurt or a salad (vegan).



Tabakh Roho - طبخ روحه

een bereiding van groenten: courgette, aubergine, paprika, tomaat, aardappel, ui, knoflook en gedroogde munt, geserveerd met bulgur. 19.95
Vegetable preparation of: courgette, aubergine, bell pepper, tomato potato, onion, garlic and dried mint, served with bulgur.



Bamia - بامية

Okra in tomatensaus , knoflook en koriander. Geserveerd met rijst. 17.95
Okra in tomato sauce, garlic and coriander. Served with our traditional Syrian rice.
Zander vlees is ook mogelijk - Dish without meat is possible.



Foul Moudamas - فول مدمس

Bruine tuinbonen met tahini, knoflook, ui, tomaat, peterselie, olijfolie en azijn. 16.95
Geserveerd met brood.
Fava beans seasoned with tahini, garlic, onion, tomato, parsley, olive oil and vinegar.
Served with bread.



Foul Bel Tahina - فول بلطحينة

Tuinbonen en kikkererwten met yoghurt en tahinasaus.geserveerd met brood. 16.95
Broad beans and chickpeas with yoghurt and tahinasauce.Served with bread.



Foul Bel Hummus - فول بلحمص

Foul Moudamas natural met Hummus.(Geserveerd met brood). 16.95
Foul Moudamas natural with Hummus.(Served with bread).

Friesdranken (Soft Drinks)

Coca Cola / Cola Zero	3,95
Sprite	3,95
Fanta Orange / Fanta Cassis	3,95
Ginger Ale	3,95
Bitter Lemon	3,95
Tonic	3,95
Ice Tea Peach / Lemon / Green	3,95
Appelsap	3,95
Sinaasappelsap	3,95
Ayran	2,95
Aqua Panna / San Pellegrino 750ml	6,95
Chaudfontaine blauw / rood 250ml	2,95

Verse dranken (Fresh Drinks)

Polo	6,95
Verse citroenlimonade met munt. Fresh Lemon and mint lemonade	
Strawberry	6,95
Met vers aardbeiensap. With fresh strawberry juice	
Ice coffee	6,95
Verse ijskoffie(Fresh ice coffee)	

Warm dranken (Hot drinks)

Syrische zwarte thee.	2,95
Verse muntthee	3,95
Verse gember-citroenthee	3,95
Syrische koffie	3,95
Koffie	2,95
Espresso	2,95
Dubbele espresso	3,85
Espresso macchiato	3,95
Cappuccino/Latte	3,95

DESERTS

حلويات

Syrische Baklava - بقلوة 6.95

*Krokant filodeeg met hele pistachenoten erin.
Filo pastry filled with pistachio.*

Halawetjebneh - 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.*

Layali Al Sham - ليالي الشام 6.95

*Melkdessert met griesmeel en pistache.
Simolina- milkdessert with postacho*

Maamoul - معمول 4.95

*Deeg gevuld met dadels.
Pastry filled with dades.*

Sweet mix - حلويات مشكلة 11.95

*Of ga voor een mix van twee stukjes van drie!
Or have a mix of two pieces of three!*