



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

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 - حمص

7.95

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

7.95

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



Baba Ganoush - بابا غنوج

7.95

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



Muhammara - مخمرة

7.95

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



Moussaka - مسقعة

8.95

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

7.95

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



Fasolia Belzait - فاصوليا بلزيت

7.95

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



Foul muqalla - فول مقلى

7.95

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

7.95

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

7.95

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



Fatoush - فتوش

9.95

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



Taboeleh - تبولة

9.95

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



Shorbet ades - شوربة عدس

7.95

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



Burk b'jebne - برك بجينة

7.95

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



Springrolls - سيرينغ رول

7.95

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

SHAMIAT

شاميات

Typische "Sham" (Damascus) gerechten



Mojadara - مجذرة

18.95

Bulgur met groene linzen en krokant gebakken uitjes.
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 - طباخ روحو

20.95

fen 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.



Bamia - بامية

19.95

Okra in tomatensaus, knoflook en koriander. Geserveerd met rijst.
Okra in tomato sauce, garlic and coriander. Served with our traditional Syrian rice.



Freekeh - فريكة

19.95

Jonge groene tarwe en geroosterde amandelen. (Keuze met Witte rijst of zonder)
Geserveerd met yoghurt-komkommersaus.
A young green wheat, topped with and roasted almonds. (Choose with white rice or with out) Served with cucumber yoghurt.

Shishbarak (vegitarisch-Vegetarian)

23.95

Bladerdeeg gevuld met champignons en kruiden gekookt in yoghurt. Geserveerd met rijst.
Pastry filled with mushrooms and spices, or lamb meat cooked in yoghurt. Served with rice.

Foul Moudamas - فول مكدمس

16.95

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.



Foul Bel Tahina - فول بلطحينة

16.95

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



Foul Bel Hummus - فول بلحمص

16.95

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

SHAM SPECIALS

ينصح بها

AANBEVOLEN MENU'S
RECOMMENDED MENUS



ShamRoyal - 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 for two people.

Voorgerechten(Starters)



Maza Sham - voor twee - مازا شام 31.95

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



Maza Sham Special - voor twee - مازا شام سبیشال 39.95

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

DESERTS

حلويات

Syrische Baklava - بقلابة	7.95
Krokant filodeeg met hele pistachenoten erin. Filo pastry filled with pistachio.	
Halawetjebneh - حلاوة الجبن	7.95
Zachte romige kaas, met griesmeeldeel, fijne pistache en suiker- rozenwater. Soft creamy cheese with semolina pastry, ground pistachio and sugar- rose water.	
Harissa - هريسة	7.95
Een zoet griesmeel cakeje met hele pistachenoten erop. Sweet semolina cake with whole pistachios on top.	
Layali Al Sham - ليالي الشام	8.95
Melkdessert met griesmeel en pistache. Simolina- milkdessert with postacho	
Maamoul - معمول	6.95
Deeg gevuld met dadels. Pastry filled with dades.	
Sweet mix - حلويات مشكلة	13.95
Of ga voor een mix van twee stukjes van drie! Or have a mix of two pieces of three	

