



Van harte welkom! Sham is de bijnaam van de oudste hoofdstad ter wereld: Damascus.

Wij willen u onze keuken en onze gastvrijheid la ten 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

ينصح بها

AANBEVOLEN MENU'S
RECOMMENDED MENUS



SHAM DELUXE - VOOR TWEE PERSONEN - شام ديلوكس 119.95

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

*The best Sham has to offer:
a mix of almost all the different mazas and a mix of different main courses with dessert mix.*



SHAM ROYAL - VOOR TWEE PERSONEN - شام رويال 94.95

Acht verschillende mazas met een mix grill en twee syrisch hoofdgerechten.

Eight different mazas with a mixed grill and two Syrian main courses.



SHAM DEAL - VOOR TWEE PERSONEN - شام ديل 84.95

Zes verschillende mazas met als hoofdgerecht gemixte spiesen voor twee.

Six different mazas with mixed skewers for two as maincourse.

STARTERS DEALS VOORGERECHTEN



MAZA SHAM SPECIAL - VOOR TWEE - مازا شام سبيشال 42.95

Samenstelling van negen verschillende mazas.

Selection of nine different mazas for two.



MAZA SHAM - VOOR TWEE - مازا شام 34.95

Samenstelling van verschillende mazas.

selection of six different mazas for two.

Alle menu's hebben **vegetarische** en **vegan** opties.

*All menus have **vegetarian** and **vegan** options*

Voorgerechten, bedoeld om te mixen en te eten met ons Syrische brood

Starters, meant to be mixed and shared, eaten with our Syrian bread.

- | | | |
|--|--|------|
|   | <p>HUMMUS - حمص</p> <p>Kikkererwten, tahini, citroensap, knoflook, olijfolie.
 <i>Chickpeas, tahini, lemon juice, garlic, olive oil.</i></p> | 8.95 |
| ☰ | <p>keuze : met vlees + € 3,50 / choice : add meat + € 3,50</p> | |
|  | <p>MUTABAL - متبل</p> <p>Gegrilde aubergine gemixt met yoghurt en tahini.
 <i>Grilled eggplant mixed with yoghurt and tahini.</i></p> | 8.95 |
|  | <p>BABA GHANOUSH - بابا غنوج</p> <p>Gegrilde aubergine gemixt met groenten en granaatappelmelasse.
 <i>Grilled eggplant mixed with vegetables and pomegranate molasses.</i></p> | 8.95 |
|  | <p>MUHAMMARA - محمرة</p> <p>Gegrilde paprika puree met walnoten, tahini en granaatappelmelasse.
 <i>Grilled bell pepper puree with walnuts, tahini and pomegranate molasses.</i></p> | 8.95 |
|  | <p>MOUSSAKA - مسقعة</p> <p>Bereiding van diverse groenten: aubergine, tomaat, ui, knoflook en olijfolie.
 <i>Cooked mix of vegetables: eggplant, tomato, onion, garlic and olive oil.</i></p> | 9.95 |
|  | <p>KISHKE GADRA - كشكة خضرة</p> <p>Yoghurt met bulgur, uien en walnoten.
 <i>Yoghur with bulgur, onion and walnuts.</i></p> | 8.95 |
|  | <p>FASOLIA BELZAIT - فاصوليا بلزيت</p> <p>Sperziebonen met tomaat, knoflook en koriander.
 <i>Green beans with tomato, garlic and coriander.</i></p> | 8.95 |
|  | <p>FOUL MUQALLA - فول مقلى</p> <p>Tuinbonen met koriander en knoflook in olijfolie.
 <i>Broad beans with coriander and garlic in olive oil.</i></p> | 8.95 |
|  | <p>KIBBEH NAYYEH NABATI - كبة نية نباتي</p> <p>Vegan kibbeh: een mix van bulgur en kruiden, walnoten en granaatappelmelasse.
 <i>Mix of bulgur with different spices, walnuts and pomegranate molasses.</i></p> | 8.95 |

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 - يالانجي

8.95

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



FATOUSH - فتوش

10.95

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



TABOELEH - تبولة

10.95

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

8.95

Drie stuks bladerdeeg gevuld met Syrische kaas.
Three pieces of puff pastry filled with Syrian cheese.



SPRINGROLLS - سبرينغ رول

8.95

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



FALAFEL SALADE - سلطة فلفل

15.95

Syrische salade met falafel stukjes en een dressing van citrussap en tahini saus.
Syrian salad with Falafel pieces and a dressing of lemon juice and tahini sauce.



SHORBET ADES - شوربة عدس

7.95

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

KIBBEH MAKLYEH - كبة مقلية

8.95

Twee stuks gefrituurde bulgur, gevuld met fijn vlees, nootjes en ui.
Two pieces of fried bulgur filled with minced meat, nuts and minced onion.

SYRIAN CUISINE

المطبخ السوري

Home-cooked style gerechten

MOLOKHIA BIL DJAAJ - ملوخية بلدجاج

22.95

Kaasjeskruid, ofwel "Syrische spinazie", met kip. Geserveerd met rijst.
Mallow with chicken. Served with rice.



FREEKEH - فريكة

22.95

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.*

≡ **keuze** : vlees - kip - **Vegetarisch** - vegan - met witte rijst
choice : meat - chicken - **Vegetarian** - vegan - with white rice



MAQLUBA - مقلوبة

22.95

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.*

≡ **keuze** : vlees - kip - **vegetarisch** - vegan / **choice** : meat - chicken - **vegetarian** - vegan



BAMIA - بامية

22.95

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

≡ **keuze** : vlees - **vegetarisch** / **choice** : meat - **vegetarian**

DAWOOD BASHA - داوود باشا

22.95

Gehakt balletjes in tomaten saus met paprika, uien en knoflook. Geserveerd met rijst.
Meatballs in tomato sauce with bell pepper, onion and garlic. Served with rice.

SODAHDJAAJ - سودة دجاج

21.95

Gebakken kippenlever met granaatappelmelasse, paprika, knoflook en ui.
Geserveerd met rijst.

*Panfried chicken liver with pomegranate molasses, bellpepper, garlic and onion.
Served with rice.*

YOGHURT GERECHTEN: أطباق اللبن الشامية

24.95

≡ **-Kibbeh Labaneye**: Bulgur gevuld met gehakt en kruiden. / *Bulgur with minced meat and spices.*
-Shakria: Lamsvlees gekookt in yoghurt / *lamb meat cooked in yoghurt.*
-Shishbarak: Bladerdeeg gevuld met gehakt en kruiden / *Pastry filled with minced meat.*

Geserveerd met rijst / *Served with rice.*

SHAMIAT

شاميات

Typische "Sham" (Damascus) gerechten



MOJADARA - مجرة

19.95

Bulgur met groene linzen en krokant gebakken uitjes.
Geserveerd met yoghurt-komkommersaus.

Bulgur with green lentils, topped with crispy onions.

Served with cucumber yoghurt.

Vegan optie: salade i.p.v. yoghurt. / **Vegan option:** salad instead of yoghurt.



TABAKH ROHO - طباخ روحو

22.95

Een bereiding van groenten: courgette, aubergine, tomaat, aardappel, ui, knoflook en gedroogde munt, geserveerd met bulgur.

Vegetable preparation of: courgette, aubergine, tomato, potato, onion, garlic and dried mint, served with bulgur.



FALAFEL - فلافل

17.95

Gefrituurde mix van kikkererwten. Geserveerd met tahini, brood, tomaat, komkommer en zuur/augurk

Fried mixture of chickpeas. Served with tahini sauce, bread, tomato, cucumber and pickles.

**** Lunchgerechten, beschikbaar tot 17:00 uur. Lunch dishes, served until 17:00 ****



FOUL MOUDAMAS - فول مدمس

17.95

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.*



TIS 'IEH - تسقية

18.95

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.



keuze : met vlees + € 3,50 / **choice :** add meat + € 3,50

FATET DJAAJ - فتة دجاج

21.95

Traditioneel gerecht van Syrisch brood, witte rijst en kip in een mix van tahini, yoghurt, knoflook en citroen.

Traditional dish of Syrian bread, white rice and chicken, mixed with tahini, yoghurt, garlic and lemon.

VAN DE GRILL

مشاوي

Alle spiesen worden standaard geserveerd met rijst en een kleine salade.

All skewers are served with rice and a side salad.

SHISH TAOUK - شيش طاووق

22.95

Twee kipspiesen op Syrische wijze gemarineerd.
Two chicken skewers, marinated Syrian Style.

KABAB - كباب

23.95

Twee spiesen gekruid gehakt met ui en peterselie.
Two skewers of seasoned minced meat with onion and parsley.

SHEKAF - شقف

24.95

Twee vleesspiesen, op Syrische wijze gemarineerd.
Two meat skewers, marinated Syrian style.

MASHAWI MSHAKKALEH - مشاوي مشكلة

32.95

Mix van shish taouk, kabab en shekaf.
Mix of shish taouk, kabab and shekaf.

KAMER AL-SHAM - قمر الشام

29.95

Creatie van onze chef: gegrilde fijn gemalen lamsvlees, gevuld met groenten, kaas en pijnboompitten. Geserveerd met rijst.
Chef's creation: grilled, finely blended lean minced lamb, filled with vegetables, cheese and pine nuts. Served with rice.

SHARHAAT MTAF AEH - شرحات مطفاية

26.95

Gemarineerd vlees in citroen, knoflook en room met frietjes. Geserveerd met rijst.
Marinated meat in lemon, garlic and cream, with some fries. Served with rice.

DJAAJ MTAF AEH - دجاج مطفى

25.95

Gemarineerde kip in citroen, knoflook en room met frietjes. Geserveerd met rijst.
Marinated chicken in lemon, garlic and cream, with some fries. Served with rice.

KIBBEH MASHOWIAH - كبة مشوية

28.95

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 - بقلّوة	7.95
Krokant filodeeg met pistache. <i>Filo pastry filled with pistachio.</i>	
HALAWET JEBNEH - حلاوة الجبن	7.95
Zachte romige kaas met griesmeeldeeg, fijne pistache en suiker-rozenwater. <i>Soft creamy cheese with semolina, ground pistachio and sugar-rose water.</i>	
HARISSA - هريسة	7.95
Een zoet griesmeel cakeje met hele pistachenoten erop. <i>Sweet semolina cake with whole pistachios on top.</i>	
LAYALI AL SHAM - ليالي الشام	8.95
Melkdessert met griesmeel en pistache. <i>Semolina- milkdessert with pistachio.</i>	
MAAMOUL - معمول	6.95
Deeg gevuld met dadels. <i>Pastry filled with dates.</i>	
SWEET MIX - حلويات مشكلة	14.95
Een mix van drie verschillende soorten. (Twee stuks van elk.) <i>A mix of three different kinds. (Two pieces of each.)</i>	