

Begin de avond goed met een lekkere *cocktail* of *mocktail*. Een cocktail is een mengsel van minimaal drie ingrediënten, waarvan er twee drinkbaar moeten zijn en één alcohol moet bevatten. De mogelijkheden met het mengen van dranken zijn enorm. Er bestaan ook alcoholvrije cocktails, ook wel *mocktails* of *virgin cocktails* genoemd.

*(bron Wikipedia)*

## Cocktails

<b>Pornstar Martini</b>	Vanillia wodka, passiefruit, lime juice, suikersiroop en een glaasje prosecco ernaast	11.00
<b>Mojito</b>	Witte rum, 7up, limoen, munt en suikersiroop	11.00
<b>Aperol spritz</b>	Aperol, prosecco en bruiswater	11.00
<b>Sex on the Beach</b>	Wodka, perziklikeur, jus d'orange en cranberrysap	11.00
<b>Balón 43</b>	Likeur 43, citroensap, bruiswater en suikersiroop	11.00
<b>Raketje</b>	Raketje, Bacardi Razz, bessenjenever en sinas	11.00

## Mocktails (0.0%)

<b>Mojito</b>	7up, limoen, munt en suikersiroop	7.50
<b>Shirley Temple</b>	Ginger ale, grenadine, limoensap en suikersiroop	7.50

*Chef-kok Josry Baba is geboren in Egypte en getogen in Nederland. Het Oude Egypte was een van de vroegste beschavingen ter wereld en is in het huidige Egypte nog terug te zien in de vorm van enkele beroemde bouwwerken, zoals de Sfinx en de piramiden van Gizeh (waar Jos geboren is) en de archeologische sites rond Luxor. Het rijke culturele erfgoed van Egypte maakt integraal deel uit van zijn nationale identiteit, die verschillende buitenlandse invloeden heeft gekend. (bron Wikipedia)*

## *Royale Egyptische Tafel*

Egyptenaren zijn erg gastvrij, en dat toont chef-kok Jos met deze Royale Egyptische Tafel die vanaf twee personen geserveerd kan worden.

Jos gaat natuurlijk niet alles verklappen, zoals u van een chef-kok kunt verwachten.

U gaat in ieder geval genieten van:

- ✓ vier verschillende soorten vlees  
shawarma, ali kip,  
spareribs en varkenshaassaté
- ✓ diverse smakelijke bijgerechten

Laat u verrassen!

29.50 p.p., minimaal twee personen

# Voorgerechten



<b>Gamba pill pill</b>	Geen uitleg nodig, maar wel pittig door de pepertjes en knoflook	13.50
<b>Rundercarpaccio</b>	Dungesneden ossenhaas met rucola, pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes	14.00
<b>Zalm op toast</b>	Gerookte Schotse zalm met truffelmayonaise, Kappertjes, sla en uienringen	12.50
<b>Gehaktballetjes</b>	Vers gekruide lamsgehaktballetjes met kruidenboter en kaas uit de oven	11.00
<b>Champignons</b>	Gebakken champignons op toast met parmaham, Parmezaanse kaas en kruidenboter	11.00
<b>Kippensoep</b>	Hét voorgerecht van Annelies, bereid in haar eigen keuken	7.50
<b>Uiensoep</b> (v)	Al meer dan dertig jaar is dit voorgerecht van Jos een veelgeroemde topper	8.00
<b>Tomatensoep</b> (v)	Op verzoek ook verkrijgbaar in de varianten 'mild spicy' of 'spicy'	7.50
<b>Geitenkaassalade</b> (v)	Een overheerlijke salade met warme geitenkaas, walnoten en croutons	14.50

# Hoofdgerechten vlees en gevogelte

<b>Wienerschnitzel</b>	Zoals in Oostenrijk, geserveerd met citroen	18.50
<b>Wienerschnitzel</b>	Met huisgemaakte stroganoffsaus	21.50
<b>Wienerschnitzel Ons Ding</b>	Met gebakken champignons, gebakken uien en een gebakken ei	24.50
<b>Varkenshaas met brie</b>	Overheerlijk, overgoten met brie uit de oven	27.50
<b>Gesneden ossenhaas</b>	Stukjes Ierse ossenhaas met stroganoffsaus	32.50
<b>Kipsaté</b>	Gemaakt van malse kippendijen	22.50
<b>Varkenshaassaté</b>	Mager vlees maar zeer smakelijk	22.50
<b>Schotel shawarma</b>	Geserveerd met twee sausen	19.50
<b>Schotel ali kip</b>	Kipshawarma met twee sausen	19.50
<b>Schotel hete kip</b>	Met gebakken champignons en uien	21.00
<b>Combischotel</b>	Shawarma en varkenshaassaté	24.00
<b>Spareribs</b>	Keuze uit zoet of pittig	23.50
<b>Entrecote</b>	300 gram	29.50
<b>Lady steak van Jos</b>	Tournedos 160 g. met de jus van Jos	25.00
<b>Tournedos van Jos</b>	Ierse ossenhaas 250 g. met de jus van Jos	35.00
<b>Lamsrack</b>	Met honing en knoflook	28.50
<b>Amerikaanse burger</b>	Met cheddar kaas en onze saus	19.00
<b>Ons Ding Speciaal</b>	Schotel met shawarma, kebab en sjaslielik	25.00

## *Hoofdgerechten vis en vegetarisch*

<b>Zeebaars</b>	Op de huid gebakken	26.50
<b>Zalmfilet met brie</b>	Met brie uit de oven	22.50
<b>Egyptische lasagne (v)</b>	Met spinazie, uit de oven	19.50

## *Hoofdgerechten voor kinderen*

<b>Pannenkoek</b>	Met stroop en poedersuiker	5.50
<b>Kindermenu klein</b>	Kroket, frikandel of kipnuggets, met appelmoes	9.50
<b>Kindermenu groot</b>	Ali kip of shawarma met twee sauzen	15.00

*Wij serveren onze hoofdgerechten met salade en verse frites met mayonaise*

## *Extra bij te bestellen*

Patat met mayonaise	4.50
Gemengde salade	4.50
Gekookte groenten	4.50
Gefrituurde aardappeltjes	4.50
Egyptische rijst	4.50
Gebakken champignons en uitjes	4.50
Stroganoff- of pepersaus	4.50
Zoete-aardappelfrites met truffel-mayonaise en Parmezaase kaas	5.50

## *Nagerechten*

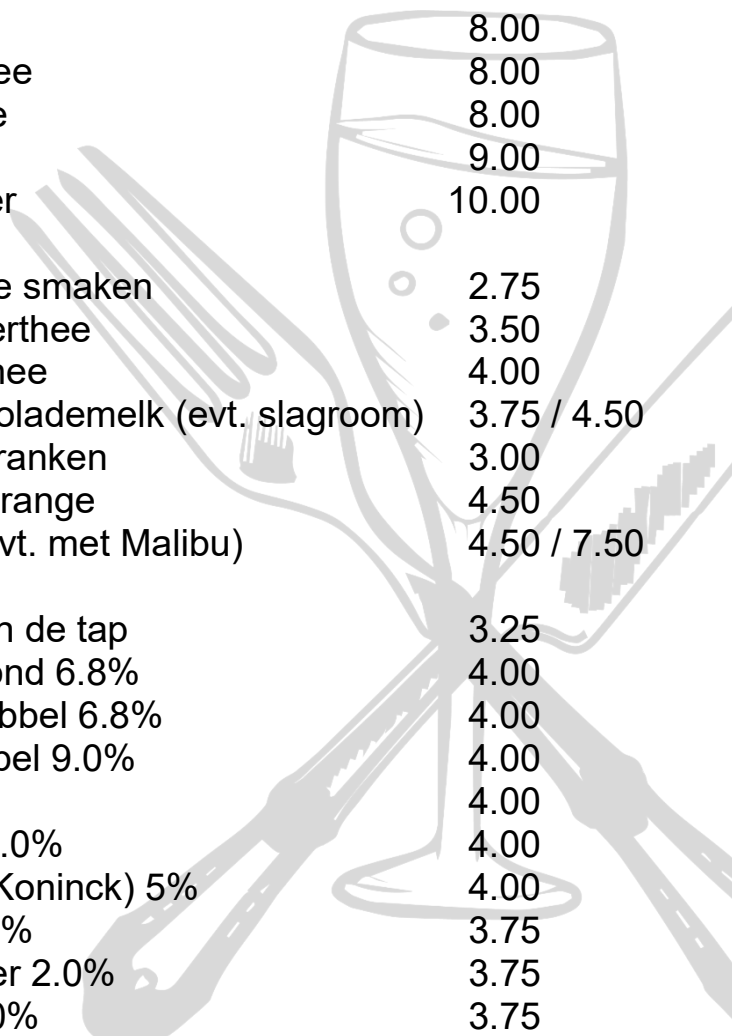


<b>Kinderijsje</b>	Vanille-ijs met slagroom	4.50
<b>Sticky toffee</b>	Warme dadeltaart overgoten met toffeesaus, kaneelijs en slagroom	8.25
<b>Pannenkoek met ijs</b>	Pannenkoek met vanille-ijs, slagroom en poedersuiker	8.25
<b>Oppepper</b>	Malibu, kokosijs, verse jus d'orange en slagroom	8.25
<b>Crème brûlée</b>	Custardpudding met een gekaramelliseerde laag suiker	8.25
<b>Dame blanche</b>	Vanille-ijs, overgoten met een warme chocoladesaus, en natuurlijk slagroom	8.25
<b>Tiramisu</b>	Het bekende Italiaanse dessert met mascarpone	8.25
<b>Cheesecake</b>	Om je vingers bij af te likken	8.25

## *Koffie*

<b>Kiss of fire</b>	Met Cointreau en Tia Maria	9.00
<b>Irish Coffee</b>	Met Jameson Irish Whiskey	8.00
<b>Italian Coffee</b>	Met Amaretto	8.00
<b>Spanish Coffee</b>	Met Tia Maria	8.00
<b>Ladies Coffee</b>	Met Baileys	8.00
<b>Achteruitloper</b>	Laat je verrassen	10.00

# Drinken



Koffie	2.75	
Espresso	3.00	
Dubbele espresso	4.00	
Cappuccino	3.00	
Koffie verkeerd	3.50	
Latte macchiato	3.75	
Irish coffee	8.00	
Italian coffee	8.00	
Spanish coffee	8.00	
Ladies coffee	8.00	
Kiss of fire	9.00	
Achteruitloper	10.00	
???		
Thee, diverse smaken	2.75	
Verse gemberthee	3.50	
Verse muntthee	4.00	
Warme chocolademelk (evt. slagroom)	3.75 / 4.50	
Diverse frisdranken	3.00	
Verse jus d'orange	4.50	
Sangosap (evt. met Malibu)	4.50 / 7.50	
Heineken van de tap	3.25	
Afflichem Blond 6.8%	4.00	
Afflichem Dubbel 6.8%	4.00	
Afflichem Tripel 9.0%	4.00	
Duvel 8.5%	4.00	
La Chouffe 8.0%	4.00	
Bolleke (De Koninck) 5%	4.00	
Liefmans 3.8%	3.75	
Amstel Radler 2.0%	3.75	
Heineken 0.0%	3.75	
Radler 0.0%	3.75	
Cabernet Sauvignon (rood)	5.00	27.00
Fishwives Merlot (rood)	5.50	29.00
Sauvignon blanc (wit)	5.00	27.00
Chardonnay (wit)	5.50	29.00
Liebfraumilch (wit zoet)	5.00	27.00
Rosé	5.00	27.00