

KOUDE SANDWICHES

AL-ANDALUS GARNALEN SANDWICH 10.5

Garnalen met avocado, pul biber, knoflook, peterselie en granaatappelmelasse

TONIJNSALADE SANDWICH 10.5

Tonijn met rozenharissa, peterselie, kappertjes, paprika, rode ui, olijven en granaatappelmelasse

MEDITERRANE VIJGEN SANDWICH (VEGA) 12.5

Verse vijgen met schapenfeta, vijgenjam, pistachenoten, granaatappelpitten en oregano

FETA SANDWICH (VEGA) 10.5

Schapenfeta met walnoten, olijven, granaatappelpitten en sla

BABA GANOUSH SANDWICH (VEGAN) 8.5

Gegrilde aubergine, tahin, granaatappelpitten, peterselie en granaatappelmelasse

HUMMUS TAHINA SANDWICH (VEGAN) 8.5

Hummus, tahin, citroen met granaatappelpitten en pijnboompitten

WARME SANDWICHES

OSSENHAAS SANDWICH 12.5

Gebakken ossenhaas in rode saus met paprika, ui, mozzarella en Noord-Afrikaanse kruidenmix

M'TOUM SANDWICH 11.5

Lams-rundergehaktballetjes in shakshoukasaus, mozzarella en oregano

MAGHREB KIP SANDWICH 10.5

Gebakken kip en groenten, gemarineerd in kerrie en Ras el Hanout kruiden

MERGUEZ SANDWICH 11.5

Merguez worstjes met Arabische grillmix kruiden, shakshoukasaus, oregano en gebakken uien

GEGRILDE GROENTEN SANDWICH (VEGA) 10.5

Gegrilde groenten met Noord-Afrikaanse kruidenmix, mozzarella en oregano

PIKANTE AUBERGINE SANDWICH (VEGAN) 10.5

Gegrilde aubergine in pittige tomatenpaprikasaus en peterselie

BURGERS

MAIDABURGER ORIGINAL 15.5

Lams-runder koftaburger met zoete aardappel, halloumi, tomaat en Moidasaus. Geserveerd met aardappelen

MAIDABURGER FALAFEL (VEGA) 14.5

Falafelburger met zoete aardappel, halloumi, tomaat en tzatziki. Geserveerd met aardappelen

WRAPS

ALLE WRAPS ZIJN ALS SCHOTEL TE BESTELLEN, AANGEVULD MET HUMMUS, SALADE EN AARDAPPELEN +3

FALAFEL WRAP (VEGAN) 9.5

Falafel, tahinasaus, tomaat, verse groenten en granaatappelmelasse

HALLOUMI WRAP (VEGA) 9.5

Gebakken halloumi, tomaat, verse groenten en granaatappelmelasse

KIP WRAP 10.5

Gegrilde kip, aiolisaus, tomaat, verse groenten en granaatappelmelasse

KOFTA WRAP 10.5

Gegrilde lams-rundergehakt kofta, verse groenten en granaatappelmelasse

SALADES

MAIDA SALADE (VEGAN) 11.5

Parelcouscous met basilicum, tijm, munt, noten, rozijnen en vers fruit. Met een dressing van olijfolie, oranjebloesemwater en granaatappelmelasse

MEZZE SALADE (VEGA) 10.5 (+FALAFEL +2)

Tabouleh salade geserveerd met hummus, baba ganoush, muhammara en brood van de dag

FETASALADE (VEGA) 10.5 (+ GEGRILDE KIP +2)

Schapenfeta met walnoten, verse groenten, olijven en granaatappelpitten. Met een dressing van olijfolie, citroen en oregano

VIJGEN SALADE (VEGA) 12.5

Verse vijgen met halloumi, feta, aangevuld met walnoten, granaatappelpitjes, tomaat en honing

TAJINES GESERVEERD MET BROOD

TAJINE DOEBARA (VEGAN) 14.5

Een typisch stoofpotgerecht uit de Sahara met kikkererwten, koriander, komijn, knoflook en harissa

TAJINE KIP ZITOUN 16.5

Een stoofpotgerecht met gesneden kipstukjes en olijven, wortels, koriander en ingelegde citroen met aardappelen

TAJINE KOFTA 16.5

Lams-rundergehaktballetjes gestoofd in shakshoukasaus, gekruid met Ras el Hanout kruiden

MAIDA SCHOTELS

EL SHAM RIJSTSCHOTEL (VEGAN) 16.5

Midden-Oosterse rijst met salade, hummus, muhammara, pittige aubergines en falafel

EL SHAM RIJSTSCHOTEL SPIEZEN 18.5

Midden-Oosterse rijst met salade, hummus, muhammara, aioli en twee spiezen naar keuze (kip of kofta)

SHAKSHOUKA (VEGA) 15.5 (+ MERGUEZ +2)

Tomatenstoofpot met eieren, rode paprika, gegrilde groenten, rozenharissa, peterselie en brood van de dag

PETIT MECHOUI SCHOTEL 22.5

Gegrild barbecuevlees met kofta, merguez, kipfilet en ossenhaas. Geserveerd met mediterrane groenten, Midden-Oosterse pita en aardappelen

BERKOEKES (VEGAN) 14.5

Volkoren parelcouscous in een pittige stoofschotel met verse groenten, rozijnen, Spaanse peper en koriander

SARDINEFILET BORD TRADITIONAL 16.5

Gebakken sardinefilet met pittige aubergine, komijn, knoflook en Ras el Hanout kruiden en brood van de dag

SOEP

HARIRA SOEP (VEGAN) 7.5 (+ KIP +2)

Traditionele linzensoep met kikkererwten, koriander en Spaanse peper. Geserveerd met brood van de dag

MEZZE DIPS GESERVEERD MET BROOD

HUMMUS (VEGAN) 8.5

Kikkererwten, tahina, knoflook, olijfolie en citroen

BABA GANOUSH (VEGAN) 8.5

Gegrilde aubergine, tahina, knoflook en granaatappelpitten

MUHAMMARA (VEGAN) 8.5

Gegrilde paprika, walnoten en granaatappelpitten

LABNEH (VEGA) 8.5

Yoghurtballetjes, geserveerd met tomaat en olijven

WARME MEZZE

VRAAG ONS NAAR DE VOORRAAD

KIBBEH (3 STUKS) 7.5

Gefrituurde bulgurballetjes gevuld met lams-rundergehakt

BOREK (VEGA) 3

Bladerdeeg gevuld met feta en gekruide spinazie

JAWANAH (4 STUKS) 8.5

Kipvleugels uit de oven geserveerd met dipsaus

GARANTIKA (VEGAN) 3.5

Algerijnse quiche gemaakt van kikkererwten, olijfolie en komijn

ZOETIGHEDEN

GEBAK VAN HET HUIS 5.5

Vraag onze medewerker naar het gebak van de dag

BAKLAVA (2 STUKS) 3

Een dessert van filodeeg met noten en honing

ALGERIJS KOEKJE 2.5

Diverse ambachtelijke koekjes met amandelspijs

DATTES FOUREES (2 STUKS) (VEGAN) 3.5

Gevulde dadel met marsepein

HALWA (VEGAN) 4.5

Halwa gemaakt van sesamzaad met rozenblaadjes pistache en dadelstroop

WARME DRANKEN

VERSE TRADITIONELE MUNTTHEE 3.75

N.AFRIKAANS CHOCOLADEMELK 4

KRUIDENTHEE 3

KOFFIE 3

ESPRESSO 3

DUBBELE ESPRESSO 3.75

CAFE AU LAIT 3.75

CAPPUCCINO 3.75

LATTE MACCHIATO 4.5

KOUDE DRANKEN

SMOOTHIE 3.75

VERS SAP 3.75

HUISGEMAAKTE ICE TEA (MUNT) 3.75

ALGERIJNSE IJSKOFFIE 5.5

FRISDRANK KLASSIEKER* 3

CRAFT SODAS* 3.75

*KEUZE UIT HET ASSORTIMENT OP DE FRISKAART

VIRGIN COCKTAILS

BEVAT EIWIT

GRANAATAPPEL - WATERMELOEN 5.5

PASSIEVRUCHT - VANILLE 5.5



GROEPSARRANGEMENTEN

ARABISCHE HIGH TEA P.P. 22.5 (VANAF 2 PERSONEN)

In aanbod variërende hartige dipjes met brood, zoetigheden en onbeperkt thee naar keuze. Graag van tevoren reserveren

MAGHREB PROEVERIJ P.P. 19.5 (VANAF 5 PERSONEN)

Een variëteit van warme en koude mezzes om samen te delen. Geserveerd met brood van de dag



El Maida

ONTBIJT

NOORD-AFRIKAANS ONTBIJT (VEGA) 9.5 (+ MERGUEZ WORSTJES +2)

Twee gebakken spiegeleieren, olijven, labneh en salade. Geserveerd met brood en traditionele muntthee

LEVANTISCHE ONTBIJTKOM (VEGAN) 10.5

Een kom met hummus, tahina, kikkererwten, fatoush olijfolie en paprikapoeder. Geserveerd met komkommer, tomaat, ui en olijven.

MSEMMEN (VEGA) 8.5

Noord-Afrikaanse pannenkoek met exotisch fruit en honing (kan ook vegan)

