



DINING MENU

L'ORIENTAL  
DINING CLUB

# FORRETTER

## BRIWAT 79

Sprøde forårsruller fyldt med hakket oksekød, serveret med en cremet yoghurtsauce



## MAAQOUDA 59

Krydrede kartoffelfrikadeller, sprødt stegt og fyldt med persille, koriander og marokkanske krydderier



## ZALOUC 69

Klassisk marokkansk dip med møre auberginer og friske tomater, grillet med hvidløg, olivenolie, persille, koriander og krydderier



## KISIR 69

Frisk tyrkisk bulgurblanding med forårsløg, peberfrugt og friske krydderurter, toppet med agurk og granatæble. Dresset med en syrlig citron-olivenoliedressing og granatæblesirup

## MSAKHAN 69

Palæstinensisk ret med saftig kylling stegt med løg, sumak og olivenolie, serveret på sprødt tanoorbød, toppet med granatæblekerner og pinjekerner



## FATOUCH 69

Smagfuld libanesisk salat med friske grøntsager, krydderurter og en syrlig dressing med sumac, citron og olivenolie, toppet med sprødt fladbrød

# HOVEDRETTER



## COUSCOUS 159

Couscous med kikærter, grøntsager, karamelliserede løg og rosiner. En smagfuld og fyldig klassiker fra Maghreb-regionen, hvor sødme og krydderi mødes i perfekt balance.

Tilføj valgfrit kød:

- Lammeskank + 79
- Kalv + 49
- Kylling + 29

## TAGINE BARQOUK 199

Klassisk ref fra Marokko, hvor krydret kalvekød langsomt simrer med svesker, abrikoser og ristede mandler i en lækker, aromatisk sauce.

Valgfrit kød:

- Lammeskank i stedet for kalv + 39

## TAGINE KAFTA 179

Marokkansk-krydrede kaftakødboller i tomatsovs med kartofler, oliven og eksotiske krydderier. Kafta-stilen stammer fra det ottomanske imperium og er blevet populær i Mellemøsten og Nordafrika.



## TAGINE KHODRA 159

En skøn vegetarisk tagine med sæsonens grøntsager, langsomt simret i en krydret og aromatisk sauce, der fremhæver de naturlige smage.

Tilføj valgfrit kød:

- Lammeskank + 79
- Kalv + 49

## TAGINE DJAJ 179

Saftig hel kyllingelår tilberedt med syltede citroner, oliven og bløde løg, som skaber en harmonisk smagsoplevelse med både syrlighed og varme krydderier

## SAMKE HARRA 189

Libanesisk ret med en saftig hel fisk, toppet med en krydret og cremet tahinisovs, der kombinerer hvidløg, chili, citron og koriander. Retten afsluttes med ristede mandler og et strejf af friske krydderurter



## BAMIA 159

Okra i en intens og krydret tomatsovs, serveret med ris. En elsket klassiker fra Irak og resten af Mellemøsten, som byder på en fyldig smag og en dejlig konsistens.

Tilføj valgfrit kød:

- Lammeskank + 79
- Kalv + 49

## MOLOKHIA 159

Unik og velsmagende egyptisk ret med juteblade, langsomt tilberedt med kyllingebryst og krydret med hvidløg og koriander, serveres med ris.

# DESSERTER

## JAWHARA 79

Citroncreme indpakket i sprød filodej, serveret med frugt, kanelristede mandler og karamelsovs – en forfriskende og lækker dessert med marokkanske inspirationer

## BAGHRIR 69

Lette og luftige marokkanske pandekager med en svampet tekstur, karamelliseret honning, kanelristede mandler og et drys flormelis. Serveres med vaniljeis. Baghrir er en klassisk del af det nordafrikanske køkken og findes også i Tunesien, Algeriet og Libyen.

## LAYALI LUBNAN 69

Cremer, libanesisk budding lavet på semulje, mælk og rosenvand, toppet med pistacienødder og sirup. En forfriskende og aromatisk afslutning på dit måltid

## CACAO ELEGANCE 89

Intens chokoladefondant med smeltende midte, serveret med forfriskende hindbærsorbet og friske bær

## GHAZEL EL BANAT 79

Cremer vaniljeis, toppet med fine sukkerspiraler og dekoreret med pistacienødder. En delikat arabisk konfekt, der smelter på tungen

# TASTING EXPERIENCE

## L'ORIENTAL PLEASURE 399 per person (Serveres family style / min. 2 pers)

En menu sammensat af vores mest populære retter, der giver dig mulighed for at smage på et udsøgt udvalg, der spænder fra lækre forretter til mættende hovedretter og en sød dessert som den perfekte afslutning. En komplet oplevelse med smage og teksturer, hvor hver ret komplementerer den næste.

## L'ORIENTAL VEGETAR 349 per person (Serveres family style / min. 2 pers)

En menu sammensat af et udvalg af vores vegetariske retter, hvor smage og krydderier fra Orienten forenes. Nyd vores forretter, der vækker sanserne, hovedretter fyldt med autentiske smagsoplevelser, og slut af med en sød, forfriskende dessert.