



a.beautiful mess.

ACHTERGROND VERHALEN

Op onze kaart vind je kleurrijke gerechtjes, geïnspireerd op recepten uit de landen waar onze medewerkers oorspronkelijk vandaan komen. Dat is de Levantijnse en mediterrane keuken, maar ook gerechten uit Oekraïne, Iran, Afghanistan en Pakistan. Wij zorgen ervoor dat alle smaken perfect bij elkaar passen.

Als je kiest voor het Share A Beautiful Mess menu krijg je een tafel vol met een mix van al die heerlijke gerechten.

Een feest op tafel!

SAJ BROOD EN ONZE HANDEN

We bakken ons flatbread op onze saj - een iconische hete plaat uit het Midden Oosten- gedurende de hele dag.

We houden ervan om, waar we kunnen, onze handen te gebruiken als bestek.

We scheuren en delen ons flatbread met elkaar.

'THERE IS BREAD AND SALT BETWEEN US'

*Midden Oosters gezegde
wat zoveel betekent als: we kennen elkaar.*

**WIL JE MEER WETEN OVER ONZE MISSIE?
SCAN DE QR CODE**

ONZE MISSIE

A Beautiful Mess wil graag verbinding brengen tussen twee werelden die elkaar normaal gesproken niet tegenkomen. Midden in Amsterdam, de stad die altijd zo gastvrij is geweest voor vluchtelingen. Het restaurant is voortgekomen uit het netwerk van stichting Refugee Company, die mensen die naar Nederland zijn gevlucht helpt om hier hun plek te vinden.

Nederland is op veel vlakken anders dan Eritrea, Oekraïne of Syrië, en via A Beautiful Mess kunnen onze medewerkers vanuit een veilige basis wennen, ritme opdoen, zich richten op hun toekomst, en uitstromen naar een baan of opleiding. Al die invloeden zorgen voor een heerlijk experimentele keuken.

ONS FAVORIETE INGREDIËNT GRANAATAPPEL

Er is weinig fruit dat zó goed bij ons past als de granaatappel. Ze staat waar wij voor staan: gastvrijheid, gulheid, goedheid. Symbool voor voorspoed en vruchtbaarheid in veel landen waar onze mensen hun roots hebben.

Het fruit uit de hemel. In de Islamitische traditie hebben zij die granaatappel eten 40 dagen een zuiver hart gevuld met licht.

In de Joodse traditie bestaat de granaatappel naar men zegt uit 613 zaden die staan voor rechtvaardigheid, wijsheid en kennis. De kracht van het licht tegenover het donker. En van schoonheid: de zaden zijn als juwelen die op ons bord kleine explosies van friszuurzoet sap worden.



'If you ask me how much I love you, I will say as much as one pomegranate. From the outside I see only one, but from inside within thousands of you are pouring (love)'
-- Rumi --

SHARE OUR MENU

VRAGEN

Heb je allergiën of dieetwensen of andere wensen?
Laat het ons weten.

Bij A Beautiful Mess gaat alles om delen: we eten en drinken samen en delen onze dag. Eten verbindt. Laat onze chefs je verrassen met een mix van mezze van de hele kaart. Geef bij het bestellen aan of je vegetarisch, vegan of met vlees wilt. Je kunt ook onze toetjes of borrelhapjes delen of bestel samen een pot thee of een kan huisgemaakte limonade.*

SHARE BEAUTIFUL DRINKS

POT VERSE THEE 7,50

Rooibos, fresh ginger, mint marrakech, black, fresh mint, berry white or rose jasmine

EEN KAN HUISGEMAAKTE LIMONADE 10,00

Mazaher of Za'tar

SHARE BEAUTIFUL BITES

EEN SCHAAL BORRELHAPJES 10,50

Laat je verrassen door een mix van onze borrelhapjes zoals borek, falafel, bitterballen of kibbeh. Als je bestelt vertel ons of je vega of vegan bent.

SHARE BEAUTIFUL SWEETS

SWEETS 12,50 PER PERSOON

Een selectie van ons zoet om je vingers bij af te likken, zoals onze baklava tompouce en sinaasappelcake.

SHARE A BEAUTIFUL BRUNCH

EEN BRUNCH OP ZONDAG 17,50 PER PERSOON

Een uitgebreide, heerlijke brunch met een mix van gerechten van onze ontbijt- en lunchkaart.

SHARE A BEAUTIFUL MESS

KEEP IT SIMPLE 31,50 PER PERSOON

Twee huisgemaakte dips zoals labneh, hummus of moutabal met vers gebakken flatbread van de saj, heerlijke soep, salade, twee van onze kleurrijke veggies, een bijgerecht en twee verschillende soorten vlees of vis.

LET'S ENJOY 36,00 PER PERSOON

Drie huisgemaakte dips zoals labneh, hummus of moutabal met vers gebakken flatbread van de saj, heerlijke soep, salade, twee van onze kleurrijke veggies, een bijgerecht en twee verschillende soorten vlees of vis.

FEAST 42,50 PER PERSOON

Drie huisgemaakte dips zoals labneh, hummus of moutabal met vers gebakken flatbread van de saj, heerlijke soep, salade, twee van onze kleurrijke veggies, twee bijgerechten en twee verschillende soorten vlees of vis. En een mix van onze feestelijke toetjes.

FOOD

DIPS & FLATBREADS

MOUTABAL 7,50

Romige auberginedip met yoghurt, groene tarator en amandel

LABNEH 9,50

Met geroosterde zonnebloempitjes, gepekeld citroen en peterselieolie

POMPOEN DIP 8,50

Pompoendip met tahina en een topping van gebakken koriander en gouden knoflook

MUHAMMARA 9,50

Met granaatappelmelasse, naar recept van onze chef Ahmad

KLASSIEKE HUMMUS 7,50

Met sesamcrunch en peterselie

SALADE & SOEPEN

RODE FATTOUSH 9,50

Onze variant op de klassieke Midden-Oosterse fattoush. deze kruidensalade met pickles en knapperig brood met granaatappeldressing

BIETEN WORTEL SALADE 9,00

Oekraïns geïnspireerde salade van wortel, biet, dille, walnoot en mierikroom

PAKISTAANSE LINZEN SOUP 6,50

Naar recept van Safeer met friszure citroenyoghurt

SWEETS

BAKLAVA TOMPOUCH 9,50

met pistache, walnoten en een vleugje kaneel

MALVA SINAASAPPEL CAKE 9,50

met pistache, walnoten en een vleugje kaneel met ijs

GEPOCHEERDE ABRIKOOS 9,50

Met yoghurtschuim, kataifi en kardamonsiroop

VLEES & VIS

SHAKSHUKA LAM MERGUEZ OF EI 13,50/ 11,50

Kies lamsmerguez of ei. Geserveerd in een kruidige shakshuka saus van tomaat, paprika en koriander

IRAAXSE KIP 17,50

gemarineerd in onze eigen iraaakse specerijen mix

SPICY KÖFTE 18,50

een mix van lams- en rundergehakt met peterselie koriander kardemon en kruidnagel

GEGRILDE VIS 21,50

Gegrilde vis op Sudanese wijze met een tomatensaus met kaneel, kardemon, tamarinde en gedroogde abrikoos

OESTERZWAM SHAWARMA 15,50

Oesterzwam shawarma met onze eigen specerijenmix en groene tarator

BIJGERECHTEN

MUJADARA 7,50

een heerlijke klassieker uit het Midden Oosten van rijst, linzen, specerijen en gouden gebakken uien

FREEKEH 9,50

Café Mazahar's smoky freekeh met rozijn, amandelen en kurkuma-uien op sinaasappelyoghurt

FRITES IN ONZE STIJL 6,50

van Friethoes met za'atar mayo

GEKARAMELISEERDE WORTEL 7,50

met honing, rozenharissa en komijn

GEROOSTERDE BLOEMKOOL 8,50

geroosterde bloemkool op Eritrese wijze met een kruidige tomaatpinda saus tebhsi shiro

SPINAZIE SABZI 9,50

Roergebakken spinazie met knoflook, komijn, koriander en rozijnen

VRAGEN

*Heb je allergiën of dieetwensen of andere wensen?
Laat het ons weten.*

WIJN

WIT

GERHARD DEIM, GRÜNER VELTLINER 7,50 / 37,50

Kamptal, Oostenrijk

Knisperend frisse Grüner met fijbesnaarde zuren, tonen van lychee en witte peper.

CORAZON DE LEON, VERDEJO 5,00 / 25,00

Tierra de Castilla, Spanje

Fris, sappig en stuivende Verdejo waarin grapefruit, appels en tropisch fruit uit het glas knallen.

VERUS VINOGRADI, SAUVIGNON BLANC 8,50 / 42,50

Ormoz, Slovenië

De heren van Verus maken een moderne stijl Sauvignon blanc. Proef kruisbessen, passievrucht en frisse venkel.

VALLEVO, TREBBIANO 5,50 / 27,50

Abruzzes, Italië

Trebbiano uit Abruzzes! Deze typische variant barst van de aroma's van perzik, nectarine, limoen en verse kruiden. Het is de Italiaanse zomerzon in je glas!

TREEBORN, PINOT GRIGIO 32,50

Abruzzes Italië

Elke slok van deze mooie mineralige en bloemige Pinot maakt de wereld letterlijk een stukje groener. Voor elke verkochte fles wordt namelijk een boom geplant door We-Forest!

ICARE, CHARDONNAY 8,00 / 40,00

Cotes du Thongue, Frankrijk

Bourgogne stijl Chardonnay! Klassiek, elegant, mooi houtgerbuik, boter en tropisch fruit.

ROSE

LISTA NEGRA ROSE 5,00 / 25,00

Setubal, Portugal

Aragonez (Tempranillo in het Portugees) en Castelao vormen een spannend duo in deze frisse rosé vol frambozen en witte bloemen.

CHATEAU DE VAUCLAIRE 7,50 / 37,50

Aix-en-Provence, Frankrijk

Aix-en-Provence is hét legendarische herkomstgebied voor rosé. Proef rozenblaadjes, nectarines en limoen.

ROOD

WEINGUT PFANNEBECKER SPÄTBURGUNDER 8,50 / 42,50

Rheinhessen, Duitsland

Spätburgunder is het Duitse equivalent van pinot noir. Aanstormend talent Max Pfannebecker maakt een kruidige, aardse en sappige variant, die niet onderdoet voor een goede Bourgne!

TORRE VINARIA MONTEPULCIANO 5,00 / 25,00

Abruzzes, Italië

Montepulciano d'Abruzzo. Dat klinkt niet alleen magisch, zo smaakt het ook! Deze druif uit het hart van Italië zorgt voor rijke wijnen met zijdezachte tannine, zacht rood fruit en viooltjes.

VILLA BIBBIANI CHIANTI MONTALBANO 8,00 / 40,00

Toscane, Italië

Proef zelf het donkerrode fruit van de sangiovese en de textuur van de houtrijping op Frans en Sloveens eikenhout. Dit is Chianti in optima forma!

TERRECARSICHE DON FILIPPO PRIMITIVO 6,50 / 32,50

Puglia, Italië

"A primitivo you can't refuse". De wijn barst namelijk van het verleidelijke donkere fruit zoals kersen en bramen

BUBBELS

PASDUTOUT O.O MOUSSEUX 8,50 (0.2L)

Provence, Frankrijk, Chardonnay, Ugni blanc

Een frisfruitige bubbel met een vleugje bloesem. Lekker alcohol vrij alternatief voor prosecco.

GOLD FIZZ CAVA BRUT, XARELLO, MACABEO, PARELLADA 6,50 / 32,50

Penedes, Spanje

Verleidelijke en mooie droge Cava met frisse tonen van Granny Smith & Grapefruit.

JEAN DUMANGIN BLANC DES BLANCS CHAMPAGNE,

CHARDONNAY 89,00

Champagne, Frankrijk

Deze blanc-de-blancs-champagne rijpt maar liefst dertig maanden 'sur lie' - op z'n gistcellen - voor een iets vollere en rijpere stijl champagne. Proef rijp geel fruit, boter, toast.