



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.*

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. Zij helpen mensen die naar Nederland zijn gevlucht om hier hun plek te vinden.

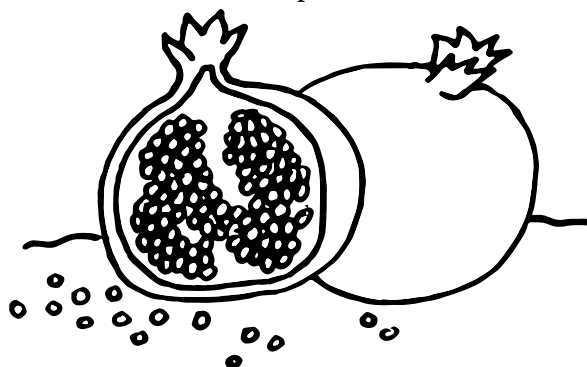
Nederland is op veel vlakken anders dan Eritrea, Oekraïne of Syrië, en via A Beautiful Mess kunnen onze medewerkers vanuit een veilige basis wennen, ritme opdoen, zich richten op hun toekomst, en uitstromen naar een baan of opleiding. Al die invloeden zorgen voor een heerlijk experimentele keuken.

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 THEE 7,50

Rooibos, mint marrakech, black, berry white of groene

POT VERSE THEE 8,00

Verse gember of munt

KARAF HUISGEMAAKTE HIBISCUS IJSTHEE 10,00 (1L)

Hibiscus, munt en honing

KARAF HUISGEMAAKTE ZA'ATAR LIMONADE 10,00 (1L)

Citroen en oregano

KARAF HUISGEMAAKTE MAZAHER LIMONADE 10,00 (1L)

Citroen en oranjebloesem

SHARE BEAUTIFUL BITES

EEN SCHAAL BORRELHAPJES 10,50 (v)

Laat je verrassen door een mix van onze vegetarische borrelhapjes zoals borek, falafel en samosa

SHARE BEAUTIFUL SWEETS MIN. 2 PERSONEN

SWEETS 6,25 PER PERSOON (v)

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

SHARE A BEAUTIFUL MESS MIN. 2 PERSONEN

SHARE A BEAUTIFUL LUNCH (TOT 16:00) 19,50 PER PERSOON*

Een huisgemaakte dip zoals labneh, hummus of moutabal met vers gebakken flatbread van de saj, heerlijke soep, één vlees of groenten gerecht en huisgemaakte falafel. Inclusief een kan huisgemaakte limonade of een pot thee

LET'S ENJOY 28,50 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

FEAST 34,50 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

**Laat ons weten of je vegetarisch of vegan bent!*

FOOD

HUISGEMAAKTE FLATBREAD SANDWICHES

TOT 16:00

HEALTHY BASTARD 9,50 (v)

Met labne, Aubergine, munt en tomaten-sesamejam

HOME-MADE FALAFEL 9,50 (vegan)

Met huisgemaakte falafel, ingemaakte groente, groene terrator saus en hummus

DIPS & FLATBREADS

MOUTABAL 7,50 (v)

Romige auberginedip met yoghurt, groene tarator en amandel

LABNEH 9,50 (v)

Met geroosterde zonnebloempitjes, gepekeld citroen en peterselie en olie

POMPOEN DIP 8,50 (vegan)

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

MUHAMMARA 9,50 (vegan)

Met granaatappelmelasse, naar recept van onze chef Hosam

KLASSIEKE HUMMUS 7,50 (vegan)

Met sesamcrunch en peterselie

SALADE & SOEPEN

RODE FATTOUSH 9,50 (vegan)

Onze variant op de klassieke Midden-Oosterse fattoush met pickles, knapperig brood en granaatappeldressing

BIETEN WORTEL SALADE 9,00 (v)

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

PAKISTAANSE LINZEN SOUP 6,50 (v)

Naar recept van Safeer met friszure citroenyoghurt

HOOFDGERECHTEN

SHAKSHUKA 13,50 (v)

Ei in kruidige shakshuka saus van tomaat, paprika en koriander. + Lams merguez (+3,50)

PITTIGE IRAAKSE KIP 17,50

Gemarineerd in onze eigen Iraakse specerijen mix

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 (vegan)

Oesterzwam shawarma met onze eigen specerijenmix en groene tarator

BIJGERECHTEN

MUJADARA 7,50 (v)

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

FREEKEH 9,50 (v)

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

FRITES IN ONZE STIJL 6,50 (vegan)

Van Friethoes met vegan za'atar mayo

GEKARAMELISEERDE WORTEL 7,50 (vegan)

Met honing, rozenharissa en komijn

GEROOSTERDE BLOEMKOOL 8,50 (vegan)

Geroosterde bloemkool op Eritrese wijze met tebhshi shiro, een kruidige tomaatpinda saus

SPINAZIE SABZI 9,50 (vegan)

Roergebakken spinazie met knoflook, komijn, koriander en rozijnen

SWEETS

BAKLAVA TOMPOUCE 9,50 (v)

Met pistache, walnoten en een vleugje kaneel

MALVA SINAASAPPEL CAKE 9,50 (v)

Met sinaasappelcompote, rozenblaadjes en ijs

GEPOCHEERDE ABRIKOOS 8,50 (v)

Met yoghurtschuim, kataifi en kardamonsiroop

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 / 17,50 (0.5L) / 35,00 (1L)

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 5,00 / 17,50 (0.5L) / 35,00 (1L)

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

SABOROSO ROSE 5,00 / 17,50 (0.5L) / 35,00 (1L)

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 Bourgogne!

TORRE VINARIA MONTEPULCIANO 5,00 / 17,50 (0.5L) / 35,00 (1L)

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

**Al onze wijnen zijn met zorg uitgezocht en ingedeeld op smaak, van licht naar vol.*