

# a.beautiful mess.

@abeautifulmess\_amsterdam | abeautifulmess.nl

## ACHTERGRONDVERHALEN

Op ons menu ontdek je levendige gerechten, geïnspireerd door recepten uit de thuislanden van onze diverse medewerkers. Denk aan de Levantijnse en Mediterrane keuken, maar ook aan gerechten uit Oekraïne, Iran, Afghanistan en Pakistan. Wij zorgen ervoor dat alle smaken perfect op elkaar aansluiten.

Kies je voor het menu 'Share A Beautiful Dinner'? Dan krijg je een tafel vol met een mix van al dat heerlijk.

Een feest op tafel!

## SAJ-BROOD EN ONZE HANDEN

Wij bakken ons platbrood op de saj – een iconische hete plaat uit het Midden-Oosten – de hele dag door. We gebruiken graag onze handen als bestek wanneer dat kan.

We breken en delen ons platbrood.

### 'THERE IS BREAD & SALT BETWEEN US'

*Middle Eastern saying which means something like: We know each other.*

## EEN COMPLIMENTJE?

Laat een review achter!



## ONZE MISSIE

A Beautiful Mess wil een brug slaan tussen twee werelden die elkaar normaal gesproken niet zouden ontmoeten. Gelegen in het hart van Amsterdam, een stad die bekendstaat om haar gastvrijheid voor mensen die een nieuw thuis zoeken. Het restaurant is voortgekomen uit het netwerk van de Refugee Company Foundation, die mensen ondersteunt die naar Nederland zijn gevlucht en hier hun plek willen vinden.

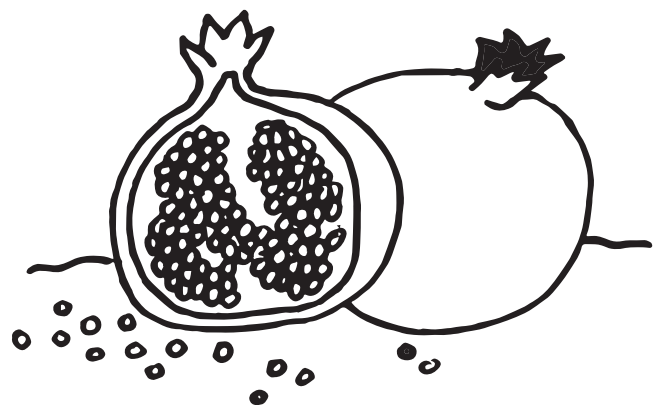
Nederland verschilt in veel opzichten van Eritrea, Oekraïne of Syrië. Via A Beautiful Mess krijgen onze medewerkers de kans om te wennen in een veilige omgeving, routines op te bouwen, zich te richten op hun toekomst en een stap te zetten richting werk of onderwijs. Al deze invloeden zorgen voor een prachtig experimentele keuken.

## ONS FAVORIETE INGREDIËNT: GRANAATAPPEL

Er is bijna geen fruit dat beter bij ons past dan de granaatappel. Het staat symbool voor wat wij vertegenwoordigen: gastvrijheid, gulheid, goedheid. In veel landen waar onze mensen hun roots hebben, is het een teken van voorspoed en vruchtbaarheid.

Het fruit uit de hemel: in de islamitische traditie krijgt iemand die een granaatappel eet, veertig dagen lang een zuiver hart vol licht.

In de Joodse traditie wordt gezegd dat een granaatappel 613 pitjes bevat, die staan voor rechtschapenheid, wijsheid en kennis. Het symbool van licht tegenover duisternis. En van schoonheid: de pitjes zijn als edelstenen die veranderen in kleine explosies van fris, zoet-zure smaak op ons bord.



*"Als je me vraagt hoeveel ik van je houd, zeg ik: zoveel als een granaatappel. Van buiten zie ik er maar één, maar van binnen schenk je me er duizenden (liefde)" -- Rumi --*

حلال Al ons eten is halal-gecertificeerd.

Naast ons vaste team werken we met stagiairs die nieuw zijn in Nederland.

Wil je onze missie steunen of heb je vragen? Laat het ons gerust weten!

ALLEN PIN

# FOOD

# MENU

## LUNCH

(tot 16:00)

### SHARE A BEAUTIFUL LUNCH (v.a. 2 p.) 19,50 P.P.

Huisgemaakte dip (labneh, hummus of moutabal), versgebakken saj-flatbread, heerlijke soep, salade, vlees- of groentegerecht, huisgemaakte falafel. Vegan of vegetarisch delen? Vraag het de bediening.

### FLATBREAD VAN DE SAJ VEGAN 2,50

Versgebakken flatbread met za'atar en olijfolie.

### ROMIGE HUMMUS & GEKRUIDE KÖFTE WRAP 11,50

Vers flatbread gevuld met romige hummus, gefrituurde gekruide köfte en fattoush-salade.

### DE ENIGE ECHTE GROENE FALAFEL WRAP VEGAN 9,75

Vers flatbread gevuld met onze knapperige groene falafel, augurken en groene tahinisaus.

### BRAHIM'S MATABGA 10,50

Vers flatbread gevuld met een gestoofde mediterrane 'salade' van paprika, ui, knoflook, tomaat, feta en peterselie.

### AFGHAANSE BOLANI 5,50

Ovengebakken, gevouwen deeg gevuld met een rijke vulling van aardappel, prei en groene paprika, geserveerd met yoghurt en een gekruide Afghaanse chutney.

## DIPS & FLATBREADS

### MOUTABAL OP ONZE WIJZE 8,50

Romige auberginedip met yoghurt, groene tahinisaus en geroosterde amandelen.

### LABNEH OP SMAAK 9,50

Romige, uitgelekte gezouten yoghurt met geroosterde zonnebloempitten, ingelegde citroen, peterselie en olijfolie.

### HOSAM'S VEGAN MUHAMMARA 9,50

Romige, gekruide dip van geroosterde rode paprika met walnoten, granaat-appelmolasse en nigellazaad.

### KLASSIEKE HUMMUS 8

Klassieke zijdezachte hummus met een krokante sesam-topping, peterselie en olijfolie.

### LOADED HUMMUS 11

#### VLEES

Licht gekruid gestoofd rundvlees met amandelen, sumak en pittige knoflook-koriandersaus.

#### OF -

#### VEGGIE VEGAN

Gestoofde aubergine met amandelen en kikkererwten, op smaak gebracht met kruiden en een pittige knoflook-koriandersaus.

## AUTHENTIC FLAVORS OF MIDDLE EASTERN & NORTH AFRICAN CUISINE

## SALADES & SOEPEN

### FATTOUSH 'KLASSIEKER' VEGAN 9,50

De beroemde klassieke salade uit Libanon, Syrië en Palestina, gemaakt met tomaat, komkommer, lente-ui, munt, peterselie, radijs, knapperig brood met sumak en een zoet-zure granaatappeldressing.

### SAMI TAMIMI'S PALESTIJNSE MAFTOUL UIT FALASTIN \* VEGAN 9,50

Fairtrade couscous met pompoen, wortel, ui en kikkererwten, op smaak gebracht met koriander, venkelzaad, kaneel en komijn.

### FATA SALADE 7,50

Een Eritrees recept met knapperig flatbread, een tomatensaus met berbere-kruidenmix, verse komkommer, munt, rode ui en een yoghurt dressing.

### SAFEER'S PAKISTAANSE LINZENSOEP 6,75

Gekruide linzensoep met frisse citroenyoghurt en peterselie.

# FOOD MENU

## HOOFDGERECHTEN

### SHARE A BEAUTIFUL DINNER (v.a. 2 p.) 29,50 P.P.

Huisgemaakte dips (labneh, hummus of moutabal), versgebakken saj flatbread, heerlijke soepsalade, kleurrijke groenten, bijgerecht, verschillende soorten vlees of vis.

**TIP: MAAK ER EEN FEESTMAAL VAN!** +7  
+ extra zelfgemaakte dip + extra bijgerecht + extra dessert.

Vegan of vegetarisch delen? Vraag het de bediening.

### SHAKSHUKA 13,50

Het beroemde Tunesische eiergerecht, ei gekookt in een gekruide shakshukasaus met ui, paprika, tomaat, kruiden en onze eigen harissa

**Tip:** Extra merguez (2 pieces). +3,50

### GEKRUIDE KÖFTE 19,00

Gekruide köfte gemaakt van lamsvlees en rundvlees, rijk van smaak met kaneel, kruidnagel en komijn, geserveerd met een verfrissende yoghurt-dillesaus.

### TSEBHI DORHO 18,50

Ethiopische/Eritrese kip gestoofd in een mild pittige tomatensaus met specerijen, geserveerd met ingelegde rode kool met citroen, kaneel en allspice.

### HEILBOT MET EEN KNIPOOG NAAR DE MAGHREB 21,75

Heilbotfilet, aan beide kanten gebakken met krokante huid, geserveerd met geroosterde paprika en een gekruide 'chermoula' van harissa, pistache, knoflook en komijn.

### OESTERZWAM SHAWARMA 17,00

Oesterzwam shawarma met onze eigen kruidenmix, geserveerd met flatbread van de saj, yoghurtsaus, groene tahinisaus, peterselie en augurken.

## COOKBOOKS

\*

FALASTIN BY SAMI TAMIMI,  
BETHLEHEM BY FADI KATTAN,  
AND CAFÉ MAZAHAR BY MERIJN TOL  
ARE AVAILABLE FOR PURCHASE IN OUR  
SHOP AT THE COUNTER.

## BIJGERECHTEN

### FADI KATTAN'S MUJADARA UIT BETHLEHEM \* 7,50

De heerlijke Midden-Oosterse klassieker van rijst, linzen en specerijen, in de versie van Fadi Kattan met een lente-ui en sumak dressing.

### CAFÉ MAZAHAR'S FREEKEH \* 7,50

De rokerige freekeh van Café Mazahar met rozijnen, amandelen en gouden uien, geserveerd op verfrissende sinaasappel-yoghurt.

### FRIETJES OP ONZE MANIER 6,50

Geserveerd met veganistische za'atar mayo.

### HABEN'S GEROOSTERDE BLOEMKOOL 8,50

Pittige geroosterde bloemkool, Eritrees bereid, met tebshi shiro—een smaakvolle saus van kikkererwtenmeel, specerijen, tomaat en ui.

### MAHSA'S IRANIAN KUKU SABZI 8,50

Iranse kruidenfrittata met ei, dille, peterselie, spinazie, kurkuma, walnoten en barberries.

### AFGHAANSE BORANI BANJAN 8,50

Geroosterde aubergine, tomaat, knoflook, peterselie en een yoghurtsaus.