

Eerst even dit:

- Bestellen aan de bar, alleen kaartbetalingen.
- Wij behouden ons het recht voor om één rekening per tafel te vragen.
- Plaats uw bord na het eten in de afwasruimte, a.u.b.
- Informeer ons over eventuele allergenen.
- Wij kunnen elk gerecht veganistisch maken.



MEZZES *om te delen*

Onze top Midden-Oosters geïnspireerde mezzes.

FALAFEL HUMMUS COMBO 11,5

Twee van onze speciale producten. Samen heerlijk!
Veel hummus, 6 kenmerkende falafels en flatbread.

MEZZE-ERVARING 48

Een royale mix van al onze dips & sides geserveerd met gemarineerde olijven, huisgemaakte augurken en druivenbladeren en flatbread en za'atar crackers.

GEROLD PLATBROOD

ALLEEN TIJDENS LUNCH

Platbrood gevuld met frisse salademix, taratorsaus en een vulling naar keuze.

FALAFEL 8

kikkererwtballetjes met verse kruiden en specerijen

SABIH 8,5

gegrilde aubergine, gekookt ei, amba, zhoug & tarator

BLOEMKOOL SHAWARMA 9,5

gekruide, gebakken en knapperige bloemkoolstukjes

BERLOUMI 10

Belgische gegrilde halloumi

COMBODIPS 18,5

Heerlijke zelfgemaakte Midden-Oosterse en plantaardige dips. Mix van hummus, muhammara, moutabal en baba ganoush. Wordt geleverd met flatbread en crackers.

COMBO SIDES 18,5

Combinatieschotel van al onze specialiteiten met falafel, bloemkoolshoarma, sabih en halloumi kaas. Wordt geleverd met platbrood.

BORD

Elk bord wordt geleverd met hummus, seizoenssalades en groenten, garnituur en brood.

(Kinderbord voor €10,5; 2 salades en één klassieker. Vraag het ons!)

BORD VAN DE CHEF 18

met falafel, sabih, bloemkool en berloumi

FALAFEL BORD 17

kikkererwtballetjes met verse kruiden en specerijen

SABIH BORD 17,5

gegrilde aubergine, ei, amba, zhoug & tarator

CAULIFLOWER SHAWARMA BORD 17,5

gekruide, gebakken en knapperige bloemkoolstukjes

BERLOUMI BORD 18

Belgische gegrilde halloumi

PIMP JE MAALTIJD MET DEZE HEERLIJKE TOEVOEGINGEN:

€1

EXTRA PLANTAARDIGE SAUS

- Tourn - knoflooksaus
- Zhoug - pittige koriandersaus 🌿🌿
- Harissa - pikante rode pepersaus 🌿
- Amba - ingelegde mangosaus



€2,5

VOEG NOG 2 STUKKEN

- Falafel
- Sabih
- Bloemkool Shoarma
- Berloumi

€1

VOEG EXTRA TOPPINGS (ALLEEN VOOR PLATBROOD)

- Granaatappel zaadjes
- Granaatappelmelasse
- Olijven
- Augurken
- Hummus
- Verse muntblaadjes



GEBOTTTELDE BIEREN

TISH 5 *(ons eigen bier, een must-try!)*

BINNENKORT TERUG BESCHIKBAAR

VICTORIA 5

8,5% - sterk blond bier

STELLA ARTOIS 0,0 3,8

0,0% - alcoholvrij blond bier

HOEGAARDEN 3,5

4,9% - authentiek Belgisch witbier

KWAK ROUGE 5

8% - speciaalbier, hints van kers & amandel

VAN'T VAT

STELLA ARTOIS 3,8

5% - fris en bloemig

GOOSE ISLAND IPA 5,2

5,9% - fruitige IPA, rijk, bitterzoet

DESSERTS

Huisgemaakte, op het Midden-Oosten geïnspireerde desserts. *Alle desserts zijn plantaardig!*

DESSERT VAN HET SEIZOEN 6,5

Vraag onze medewerkers welke desserts er beschikbaar zijn.

LIMONADES

HUISGEMAAKTE LIMONADE 5,5

onbeperkt bijvullen - ja, je leest het goed.

Vraag wat onze seizoenslimonades zijn.

GEFILTERD WATER

GLAS 3

plat of bruisend - onbeperkt bijvullen

HETE DRANKJES

VERSE MUNTTEE 4

onbeperkt bijvullen

KOFFIE 3

onbeperkt bijvullen

WIJNEN & BUBBELS

NATUURLIJKE WIJN VAN HET MOMENT

rood, wit of rosé

GLAS 5

FLES 24,5

NATUURLIJKE CAVA VAN HET MOMENT

GLAS 6,5

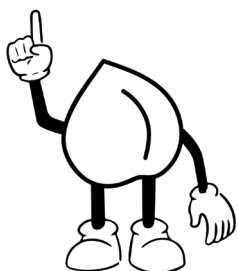
FLES 26

Waarom zijn wij een bewuste Midden-Oosterse foodbar?

- Wij streven ernaar om 100% Belgische kikkererwten te serveren.
- Door ons organisch afval te composteren besparen we ruim 1 ton CO² per jaar.
- We werken nauw samen met biologische boerderijen in en rond Brussel.
- Bijna alles wat wij serveren is huisgemaakt met een flinke dosis liefde.
- Hou ons goed in de gaten, we zullen binnenkort transformeren; impact maximaliseren!

Via onze website kan je:

- Vooraf bestellen. *(alleen afhalen)*
- Je inschrijven voor onze nieuwsbrief. Join the movement!



www.poischiche.be

Thanks for helping us change the world of tomorrow today.