

TASTING EXPERIENCE

Velkommen til L'ORIENTAL
Vi inviterer dig på en kulinarisk rejse gennem
Mellemøsten og Nordafrika – fyldt med varme, krydderier og traditioner.

Vælg mellem:

L'ORIENTAL Pleasure 399 per person

8 serveringer

(Min. 2 personer · Serveres family style)

En nøje udvalgt menu med vores mest populære retter.

Rejs gennem en helhed af smage – fra appetitvækkende forretter og fyldige hovedretter til en sød afslutning.

En helhedsoplevelse, hvor retterne komplementerer hinanden



L'ORIENTAL Vegetar 349 per person

8 serveringer

(Min. 2 personer · Serveres family style)

En grøn fortolkning af Orientens køkken.

Nyd et udvalg af friske og krydrede vegetariske retter – fra sansevækkende forretter til autentiske hovedretter, afrundet med en sød dessert

L'ORIENTAL À la carte

Sammensæt jeres helt egen deleoplevelse ved at vælge frit fra menukortet –
her betaler I blot prisen på de enkelte retter.

Serveres family style, hvis I ønsker det –
særligt anbefalet til jer, der selv vil vælge retterne til deling



= Vegetar



= Vegansk

FORRETTER & TILVALG

Fatouch 89

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

Zaalouk 79

Autentisk marokkansk specialitet – cremet dip af grillet aubergine og peberfrugt, raffineret med hvidløg og aromatiske krydderurter. Serveres med friskbagt brød

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 79

Traditionel palæstinensisk ret med saftig kylling stegt med løg, sumak og olivenolie. Serveres på sprødt brød og toppes med persille, granatæblekerner og ristede pinjekerner

Briwat 89

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

Maaqouda 69

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

Fritter 59

Håndskårne kartoffelstave, krydret med za'atar, serveret med hjemmelavet harissa-chilimayo

Ris 49

Luftige, langkornede ris vendt med gyldne, let ristede nudler – en klassisk mellemøstlig specialitet

Couscous 49

Fintgrynet couscous, dampet til en blød, luftig konsistens – perfekt som mildt tilbehør

Brød 29

Hjemmebagt brød med sprød skorpe og blød midte

Dip 9

Mayonaise, ketchup, hjemmelavet chillimayo

Chilli 15

Stærk og smagfuld harissa – et perfekt pift til alle retter

HOVEDRETTER

Couscous 159

Couscous med grøntsager toppet med karamelliserede løg, rosiner og kikærter.
En smagfuld og fyldig klassiker i Marokko, Algeriet, Tunesien og Libyen – her serveret på ægte marokkansk vis, hvor sødme og krydderier mødes i perfekt balance

Tilvalg:

- *Lammeskank +89*
- *Kalv +59*
- *Kylling +39*

Samke harra 199

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

Molokhia 159

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

Tagine barqouk 199

Klassisk marokkansk ret med krydret kalvekød, der langsomt simrer med kartofler, svesker og abrikoser i en lækker aromatisk sovs.
Toppes med ristede mandler og sesamfrø. Serveres med brød

Tilvalg:

- *Lammeskank i stedet for kalv +59*

Kafta 179

Krydrede kødboller i tomatsovs med kartofler, eksotiske krydderier og et strejf af persille, serveres med brød. Kafta-stilen stammer fra det ottomanske imperium og er blevet populær i Mellemøsten og Nordafrika

Tilvalg:

- *Æg +19 (marokkansk stil)*
- *Ris +49 (arabisk stil)*

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, serveres med brød

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

Tilvalg:

- *Lammeskank +89*
- *Kalv +59*

DESSERTER

Ghazel el banat 89

Cremet vaniljeis, toppet med fine sukterspiraler
og hjemmelavet rosenvandssirup.
Dekoreret med pistacienødder og tørrede rosenblade -
en raffineret libanesisk konfekt, der smelter på tungen

Jawhara 89

Frisk citroncreme indhyllet i sprød filodej, serveret med fyldig dadelsirup.
Pyntet med pistacienødder og tørrede rosenblade -
en forfriskende marokkansk inspireret dessert.

Layali lubnan 89

Cremet libanesisk budding af semulje, mælk og rosenvand,
toppet med pistacienødder, tørrede rosenblade
og hjemmelavet rosenvandssirup.
En aromatisk og forfriskende afslutning på måltidet

Baghrir 89

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

Cacao elegance 89

Intens chokoladefondant med smeltende midte,
serveret med forfriskende hindbærsorbet