

TASTING EXPERIENCE

Velkommen til L'ORIENTAL
En moderne fortolkning af det mellemøstlige og nordafrikanske køkken
– skabt til at dele.

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.

Oplev en harmonisk sammensætning af smage – fra delikate forretter til fyldige hovedretter
og en sød afslutning.

L'ORIENTAL Vegetar 349 per person

8 serveringer

(Min. 2 personer · Serveres family style)

En grøn fortolkning af Orientens køkken med friske og krydrede vegetariske retter
– afrundet med en let og sød dessert.

L'ORIENTAL À la carte

Sammensæt jeres egen deleoplevelse ved frit at vælge fra menukortet.

 = Vegetar

 = Vegansk

FORRETTER & TILVALG

🌿 **Harira 59**

Fyldig marokkansk tomatsuppe med bælgfrugter, urter og varme krydderier

🌿 **Fatouch 89**

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

🌿 **Zaalouk 79**

Autentisk marokkansk specialitet – Cremet dip af grillet aubergine og peberfrugt med hvidløg og krydderurter.
Serveres med brød

🌿 **Kisir 69**

Frisk tyrkisk bulgurblanding med grøntsager, krydderurter og granatæble, vendt i en syrlig citron-olivenoliedressing og granatæblesirup

Msakhan 79

Palæstinensisk inspireret ret med saftig kylling stegt løg, sumak og olivenolie.
Serveret på sprødt brød og toppes med persille, granatæblekerner og ristede mandler

Briwat 89

Sprøde ruller med marokkansk krydret oksekød, serveret med yoghurtsauce

🍷 **Maaqouda 69**

Sprøde kartoffelhapsere med krydderurter og marokkanske krydderier, serveret med yoghurtsauce

🍷 **Fritter 59**

Håndskårne kartoffelstave, krydret med za'atar, serveret med 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

🌿 **Chilli 19**

Stærk og smagfuld harissa – et perfekt pift til alle retter

🌿 **Ekstra brød 29**

HOVEDRETTER

🕐 Couscous 159

Couscous med grøntsager, karamelliserede løg, rosiner og kikærter – en fyldig nordafrikansk klassiker

Tilvalg:

- Lam +89
- Kalv +59
- Kylling +39

Samke Harra 199

Nordlibanesisk ret med hel fisk og cremet tahinisovs med hvidløg og koriander. Retten afsluttes med ristede mandler, sprøde brødstimler og et strejf af friske krydderurter.

Molokhia 169

Unik Egyptisk-inspireret ret med hele juteblade og mørt, strimlet kylling. Serveres med ris.

Tagine Barqouk 199

Langtidsbraiseret kalv med kartofler, svesker og abrikoser i aromatisk sauce, toppet med mandler og sesam. - Klassisk marokkansk ret. Serveres med brød

Tilvalg:

- Lammeskank i stedet for kalv +59

Kafta 189

Krydrede kødboller i tomatsovs med kartofler og et strejf af persille. Serveres med brød.

Tilvalg:

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

Tagine Djaj 179

Kyllingelår med syltede citroner, oliven og løg i en balanceret og aromatisk sauce. Serveres med brød

🕐 Bamia 159

Okra i krydret tomatsovs – en klassisk ret fra Mellemøsten. Serveres med ris

Tilvalg:

- Lammeskank +89
- Kalv +59

DESSERTER

Ghazel El Banat 89

Cremet vaniljeis, toppet med fine sukkerspiraler og hjemmelavet rosenvandssirup.
Dekorert 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