

- HOOFDPERSONAGES -

Hind



Arriveerde een aantal jaar geleden vanuit Jordanië in België. Vol passie en vuur om haar culinaire traditie te delen

Guinevere



doet onderzoek naar het duurzaamheidsverhaal en probeert dat met Hatoeta ook in de echte wereld toe te passen

Fairooj



Onze professionele kok die uit al de ingrediënten van ons verhaal de lekkerste gerechten bereidt

- BIJGERECHTEN -

Arabisch brood
€1,5/brood

Fris slaatje
€8,5

- DESSERTS -

Mabrousheh
(Palestijns gebak met
fruitvulling en melk-vrij
deeg)
€9,5

Izhaa
(Palestijns gebak op basis
van maanzaad, tahini en
amandel)
€9,5

- OM TE DRINKEN -

Palestine cola - €3,5
Palestine cola zero - €3,5
Palestine orange - €3,5
Fayruz - €4,5
Fentimans roze limonade - €4,5
Vlierbloesemlimonade - €5

Jupiler 0% - €3,5
Leffe blond 0% - €6,5
Leffe bruin 0% - €6,5
Sportzot - €6,5
Liefmans kriek 0% - €6,5
Gemberbier - €7,5

Tout va bien bier - €4,5
Rode wijn - €6,5
Witte wijn - €6,5

Nona spritz - € 9,5
Nona gember - €9,5
Nona gin - €9,5
Mojito mocktail - €12

Thee - €3,5
Koffie - €3,5
Cappuccino - €4
Latte Machiatto - €4
Americano - €4
Espresso - €4
Koffie verkeerd - €4
(havermelk mogelijk bij alle opties)

Allergenen: 1) Gluten, 2) Ei, 3) Vis, 4) Pinda, 5) Soja, 6) Melk/lactose; 7) Noten; 8) Mosterd; 9) Sesamzaad; 10) Lupine; 11) Selderij; 12) Sulfit; 13) Schaaldieren; 14) Weekdieren

MENUKAART



WELKOM BIJ HATOETA

LAAT JULLIE
VERRASSEN DOOR ONS
PALESTIJNS-JORDAANS
VERHAAL!



- HET VOORWOORD -

Hatoeta betekent “**verhaal**” in het Arabisch. Met Hatoeta willen we onze verhalen tot leven brengen, met twee centrale elementen die ons zowel naar het verleden als de toekomst doen kijken.

Enerzijds eren we de **Palestijns-Jordaanse culinaire tradities** van onze grootouders, waar het samen delen van gerechten centraal staat. Daarom is Hatoeta een echt sharing restaurant: we raden aan om 2 à 3 gerechten per persoon te bestellen en samen te proeven. Wie liever een eigen bord heeft, kan daar natuurlijk ook voor kiezen.

Daarnaast vertellen we ook een verhaal van **duurzaamheid**. We zijn bewust op zoek gegaan naar ingrediënten en bereidingen met een zo laag mogelijke milieu-impact. Daarom vind je bij ons een ruime keuze aan vegetarische en vegan gerechten.

- STARTERS OM TE DELEN -

Dips

(Hummus, baba ganoush, labneh, brood)
€10

Olijvenschotel
(Diverse olijven)
€8

- HOOFDGERECHTEN OM TE DELEN -

Mufarakat Batata
(Aardappelen, ei, zwarte peper, zout)
€12

Shakshuka
(Olijfolie, ui, knoflook, tomaat, ei, zout, zwarte peper)
€11

Qalait Bandora
(Olijfolie, knoflook, tomaat, uit, zout en zwarte peper)
€10

Zahra Bit Hanye
(Bloemkool, knoflook, komijn, zout, zwarte peper, olijfolie)
€12

Facharet Halloumi
(Halloumi, paprika, ui, tomaat, olijfolie)
€13

Maqdoes
(Gevuld aubergine met walnoten, knoflook en shatta)
€11

Köfte bit hanye
(Köfte, tomaat, ui, tahini saus)
€13,5

Arayas
(Wrap gevuld met vlees)
€13,5

Musachan
(Kip-wrap met olijfolie, en sumac)
€13,5

Vis
(Kabeljauw, tahini, tomaat en sumac)
€17

- FALAFEL TAFEL -

Falafel
(Vers gemaakte falafel)
€9,5

Falafel Bowl
(Falafel, hummus, salade, augurk en tahini)
€14

Falafel Wrap
(Falafel, tomaat, komkommer, augurk, peterselie en tahini)
€12

- SALADES OM TE DELEN -

Salata Falahye
(Traditionele boerensalade met tomaten, uit, citroensap en olijfolie)
€9,5

Khyar Bi Laban
(Jordaanse salade: komkommer, knoflook, munt, yoghurt)
€9,5

Tabouleh
(Peterselie, kruiden en bulgur met een pittige dressing)
€10

Fatoesh
(Levantijnse salade met tomaat, komkommer, ui, peterselie, sumac, citroensap, zout, pitabrood)
€9,5

-- DIPS OM TE DELEN -

Hummus
€8,5

Labneh
(Traditionele zachte kaas met olijfolie en munt)
€7,5

Baba Ganoush
(Dipsaus op basis van gegrilde aubergine met groenten)
€8,5