

DINER MENUKAART RAINARAI

Halal & bereid met voornamelijk biologische producten

'Als je het eenmaal hebt geproefd, laat het je nooit meer los', luidt een bekend Algerijns gezegde over de Nomadische keuken. Niet in zichzelf gekeerd, maar openstaand voor en gebruik makend van andere culturen biedt de Nomadische keuken een rijke variatie aan gerechten. De specifieke kruiden en de fijne specerijen spelen hierin een essentiële rol en zijn dan ook onlosmakelijk met deze keuken verbonden.

MEZZE MENU

5 verschillende gerechtjes van de chef (voor twee personen) 42.00

RAI MENU

3 gangen creatie van de chef (vlees, vis of vegetarisch) 38.00

VOORGERECHTEN

- Brood met humus & olijven 6.50
- Hrira soep 7.50
- Zina (vissoep) 6.50
- Kaboeia (pompoensoep) 5.50
- Salade met köfta (gehaktballetjes van kalfsvlees) & paprikasaus 11.50
- Salade met Algerijnse kip & mangosaus 10.50
- Salade met kabeljauwrolletjes & abrikozensaus 14.50
- Salade met feta 10.50

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met couscous of saffraanrijst

- Entrecote (gegrild kalfsvlees) 23.50
- Osso buco (gestoofd kalfsvlees) 24.50
- Tajine van zuiglam met ras el hanout specerijen 25.50
- Tajine van kip met saffraan & amandel 23.50
- Vis van de dag 26.50
- Gevulde pompoen met groenten & geitenkaas 21.50

NAGERECHTEN

- Chocoladevijgen 5.00
 - Yoghurt met gedroogde vruchten 5.50
 - Baklava 6.50
-

Dinsdag t/m Zondag open vanaf 10:00 uur! Diner van 18:00 tot 22:00 uur
RAINARAI WESTERGASFABRIEK - Nomadisch restaurant - www.rainarai.nl
Polonceaukade 40 - 1014 DA Amsterdam - 020 4867109 - info@rainarai.nl