

SOUPS

RED LENTIL SOUP 8,5
Creamy soup of red lentil

CHICKEN SOUP 8,5
Clear chicken soup with pieces of chicken and vermicelli

APPETIZERS/SALADS

FOCACCIA 8,5
Homemade Italian flat bread with rosemary, garlic and sea salt

BRUSCHETTE 10,5
Roasted bread with grilled red pepper, feta, and lemon/garlic dressing

VITELLO TONNATO 14
Thinly sliced veal loin, arugula, capers and tuna dressing

CARPACCIO DI MANZO 14
Thinly sliced beef, pine nuts, arugula and truffle-mayo

BURRATA 13,5
Burrata with cherry tomatoes, pine nuts and basil

GREEK SALAD 11,5
Tomato, cucumber, black olives, red onion, oregano, red paprika and feta

AVOCADO SALAD 13
Mixed salad, cherry tomatoes, walnuts, avocado and mustard-honey dressing

PARMIGIANA DI MELANZANE 13
Layers of aubergine, tomato and mozzarella from the oven

VEGETARIAN (FROM THE OVEN)

FILLED AUBERGINE 19
Eggplant filled with fine chopped vegetables and mozzarella

TASTING

LAVASH MIX 34
Tasting of three cold and three warm dishes prepared by the kitchen

COLD TAPAS/MEZZES

LAVASH MASHUP 8
Oven baked flat bread served with two types of dips

OLIVES & FETA 8,5
Mediterranean marinated olives and feta

SHAKSHUKA 9,5
Stew of roasted aubergines, zucchini, tomatoes, peppers, garlic and olive oil

HUMMUS 9
Classic chickpea, sesame paste, garlic and olive oil

BEETROOT TZAZIKI 9,5
Beetroot, curd, garlic mayonnaise and fresh dill

TZAZIKI 9,5
Drained yoghurt made with fresh dill, mint, garlic and olive oil and cucumber

BABA GANOUSH 9,5
Smoked aubergine puree dip with curd, sesame paste, garlic and lemon juice

TABBOULEH 9
Fresh salad of bulgur with finely chopped tomatoes, cucumber, fresh herbs, and olive oil

AVOCADO HUMMUS 11
Chickpea dip with avocado, sesame paste, garlic, and olive oil

AUBERGINE ROLLS 11
Creamy filling of feta, cream cheese, garlic, and walnut

AVOCADO E SCAMPI 14
Shrimp cocktail with avocado in whiskey sauce

FISH

SALMON WITH HERB CRUST 26
Salmon with crispy layer of herbs, oven baked potatoes and creamy saffron sauce

SEABASS GAMBERETTI 24,5
Served with oven baked potatoes, vegetables and gamberetti sauce

WARM TAPAS/MEZZES

ASPERGES GRILEES AU FROMAGE HALLOUMI 9
Grilled asparagus with halloumi cheese

FILLED MUSHROOMS 11
With gorgonzola, herbs and butter

FILO SIGAREN 11
Baked phyllo pastries filled with feta, spices and parsley

CRISPY CHICKEN STRIPS 11,5
Crispy fried chicken served with chilli sauce

CROCETTE DI RISOTTO 12
Crispy fried bitterballs of risotto and mozzarella served with pesto mayonnaise

MINI KEFTE 10,5
Spiced mini meatballs in tomato sauce with garlic and peppers

MANTI 10
Dough filled with minced meat with a topping of yoghurt and sauce of herbs

LAMB CHOPS 15
Mediterranean spiced lamb chops from the grill

GAMBA POPCORN 11
Crispy fried shrimps served with sweet chili mayonnaise

GAMBAS AL AJILLO 13
Freshwater shrimps cooked in roasted garlic oil, chili pepper and spring onion

CALAMARES 11
Homemade fried squid rings with aioli

PIMIENTOS DE PADRON 9,5
Sautéed peppers in olive oil with sea salt

PIZZA

MARGHERITA 12,5
Tomato sauce, mozzarella, fresh basil

BURRATA 16
Tomato sauce, burrata, cherry tomatoes, fresh basil and arugula

CHICKEN MEDITERRANEAN 16
Tomato sauce, chicken thigh, mozzarella, onion and bell peppers

QUATTRO FORMAGGI 16
Mozzarella, gorgonzola, grana padano and feta

PIZZA LAVASH 17
Tomato sauce, cheddar cheese, beef slices, onion and bell peppers

MEAT

LAVASH ANGUS BURGER 18
Angus beef with cheddar, onion, tomato, pickle and fresh fries

CHICKEN SOUVLAKI 24
Skewer of marinated chicken fillet from the grill with rice, seasonal vegetables and lavash

CHICKEN PIRI PIRI 25
Grilled chicken fillet thighs, vegetables, rice and lavash

SPARE RIBS 19,5
Slowly cooked pork spareribs with homemade sauce, grilled vegetables and fresh fries

LAMB TENDERLOIN 31
Lamb cubes from the grill with vegetables, oven baked potatoes and lavash

RIB EYE 28
Served with vegetables, oven baked potatoes and pepper sauce

KEBAB 25
Skewer of spicy seasoned minced lamb/beef from the grill with vegetables, rice and lavash

LAVASH SPECIALTY (mixed grill) 36
Combination of lamb, beef, and chicken thighs served with vegetables, rice and lavash

PASTA

LASAGNA CLASSICA 16
Homemade layers dough with minced beef, tomato sauce and mozzarella

PENNE QUATTRO FORMAGGI 15
Penne with mozzarella, parmesan, feta and gorgonzola

PESTO E POLLO 16,5
Fresh ribbon pasta with chicken, bell peppers and pesto in creme sauce

ZUCCHINI GAMBERETTI 17
Fresh ribbon pasta in a creamy sauce with fresh water shrimp, zucchini, onion and parsley

RAVIOLI SORRENTINA 16
Homemade ravioli filled with mozzarella, cherry tomato, basil in tomato sauce

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI 17,5
Homemade ravioli filled with ricotta cheese and spinach, served in sage butter sauce

PENNE BEEF 19
Penne with beef tenderloin, bell peppers with truffle in creme sauce

SOEPEN

RODE LINZEN SOEP 8,5
Romige soep van rode linzen.

KIPPEN SOEP 8,5
Heldere kippensoep met stukjes kip en vermicelli

VOORGERECHTEN/SALADES

FOCACCIA 8,5
Huisgemaakte Italiaanse plat brood met rozemarijn, knoflook en zeezout.

BRUSCHETTE 10,5
Geroosterd brood met gegrilde rode paprika, tomaat en feta.

VITELLO TONNATO 14
Dun gesneden kalfsvlees, rucola, kappertjes en tonijn dressing.

CARPACCIO DI MANZO 14
Dun gesneden runderlende, pijnboom pitten, rucola en huisgemaakte truffel-mayo.

BURRATA 13,5
Burrata met cherry tomaatjes in pesto, pijnboom-pitten en verse basilicum.

GRIEKSE SALADE 11,5
Tomaat, komkommer, zwarte olijven, rode ui, oregano, rode paprika en feta.

AVOCADO SALADE 13
Gemixte sla, cherry tomaatjes, walnoten en avocado met mosterd-homing dressing.

PARMIGIANA DI MELANZANE 13
Taartje van aubergine, tomaat en mozzarella uit de oven.

VEGETARISCH (UIT DE OVEN)

GEVULDE AUBERGINE 19
Aubergine uit de oven gevuld met fijn gesnede groente en mozzarella.

PROEVE RIJ

LAVASH MIX 34
Schaal van drie warme en drie koude gerechten samengesteld door de keuken.

KOUDE TAPAS/MEZZES

LAVASH MASHUP 8
Oven gebakken zacht platbrood geserveerd met twee soorten dips.

OLIJVEN & FETA 8,5
Mediterraans gemarineerde olijven met feta kaas.

SHAKSHUKA 9,5
Stoofpotje van geroosterde aubergines, courgette, tomaten, groene pepers, knoflook en olijfolie.

HUMMUS 9
Klassieke dip van kikkererwten, sesampasta, knoflook en olijfolie.

RODE BIETEN TZATSIKI 9,5
Rode bieten, hangop yoghurt, knoflook mayonaise en verse dille.

TZAZIKI 9,5
Uitgelekte yoghurt aangemaakt met verse dille, munt, knoflook, olijfolie en komkommer.

BABA GANOUSH 9,5
Dip van gerookte aubergine puree met hangop, sesampasta, knoflook en citroensap

TABBOULEH 9
Frisse salade van bulgur met fijn gesneden tomaten, komkommer, groene kruiden en olijfolie

AVOCADO HUMMUS 11
Dip van kikkererwten met avocado, sesampasta, knoflook en olijfolie.

AUBERGINE ROLLS 11
Smeuïge vulling van feta, roomkaas, knoflook en walnoot

AVOCADO E SCAMPI 14
Garnalencocktail met avocado in whiskeysaus

VIS

ZALM MET KRUIDENKORST 26
Zalm met een kruidelaagje, aardappeltjes uit de oven met seizoensgroenten en saffraan roomsaus.

ZEEBAARS GAMBERETTI 24,5
Geserveerd met aardappeltjes uit de oven met seizoensgroenten en gamberetti saus.

WARME TAPAS/MEZZES

ASPERGES GRILEES AU FROMAGE HALLOUMI 9
Gegrilde asperges met halloumi kaas.

GEVULDE CHAMPIGNONS 11
Met gorgonzola kaas, kruiden en boter.

FILO SIGAREN 11
Gevulde filodeeg rollen van feta en peterselie.

KROKANTE KIP REEPJES 11,5
Gepaneerde kipfilet reepjes geserveerd met chilisaus.

CROCETTE DI RISOTTO 12
Krokant gebakken bitterballen van risotto en mozzarella geserveerd met pesto-mayo.

MINI KEFTE 10,5
Gemarineerde mini gehaktballetjes in tomatensaus met knoflook en groene pepers.

MANTI 10
Deegbuideltjes gevuld met rundergehakt met topping van yoghurt en kruidensaus.

LAMB CHOPS 15
Mediterraans gekruide Nieuw-Zeelandse lamskoteletten van de grill.

GAMBA POPCORN 11
Krokant gebakken zoetwater garnalen.

GAMBAS AL AJILLO 13
Zoetwater garnalen gegaard in gepofte knoflookolie, Spaanse peper en bosui.

CALAMARES 11
Gebakken inktvisringen met aioli.

PIMIENTOS DE PADRON 9,5
Gebakken pepers in olijfolie met zeezout.

PIZZA

MARGHERITA 12,5
Tomatensaus, mozzarella en verse basilicum.

BURRATA 16
Burrata, tomaten saus en verse basilicum.

KIP MEDITERRAAN 16
Mozzarella, tomaten saus, kippendijen, paprika en uien.

QUATTRO FORMAGGI 16
Mozzarella, gorgonzola, parmezaan en feta.

PIZZA LAVASH 17
Tomatensaus, cheddar kaas, kalfsfilet, uitjes en paprika.

VLEES

LAVASH ANGUS BURGER 18
Angus vlees, cheddar kaas, uitjes, tomaat, augurk en verse friet.

KIP SOUVLAKI 24
Spies van gemarineerde kip filet van de grill met rijst, seizoensgroenten en lavash.

KIP PIRI PIRI 25
Gegrilde kippendijen, seizoensgroenten, rijst en lavash.

SPARE RIBS 19,5
Zacht gegaarde varken spareribs met huisgemaakte saus, seizoensgroenten en verse friet.

LAMSHAAS 31
Spies van mediterrane gekruide lamshaas van de grill met seizoensgroenten en aardappeltjes uit de oven en lavash.

RIB EYE 28
Geserveerd met aardappeltjes uit de oven met seizoensgroenten en pepersaus.

KEBAB 25
Spies van gekruide lams/rund gehakt van de grill met rijst, seizoensgroenten en lavash.

LAVASH SPECIALITEIT (mixed grill) 36
Combinatie van lam, rund en kip geserveerd met groenten, rijst en lavash

PASTA

LASAGNA CLASSICA 16
Huisgemaakte laagjes deeg meet rundergehakt, tomatensaus en mozzarella.

PENNE QUATTRO FORMAGGI 15
Penne met mozzarella, parmesan, feta en gorgonzola.

PESTO E POLLO 16,5
Huisgemaakte lintpasta met pesto room, groene paprika en kip.

ZUCCHINI E GAMBERETTI 17
Huisgemaakte lint pasta in roomsaus met zoetwater garnalen, courgette, ui en peterselie.

RAVIOLI SORRENTINA 16
Huisgemaakte ravioli gevuld met mozzarella, cherry tomaat en basilicum in tomatensaus.

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI 17,5
Huisgemaakte ravioli gevuld met ricota kaas en spinazie met salie botersaus.

PENNE BEEF TENDERLOIN 19
Ossenhaas puntjes en rode paprika met truffel en roomsaus.