

DRANK & LEKKERS

warm

Americano	2,75
Cappuccino	3,00
Latte macchiato	3,00
Espresso	2,60
Muntthee	3,25
Gemberthee	3,25
Arabische kruidenthee	2,75
Chai latte	3,50

koud

Fritz frisdranken	2,75
Schulp sappen	2,75
Naturfrisk limonades	2,75
Roze Bunker specials	3,10
IJsthee	2,75
Ginger beer	2,75
Verse jus d'orange	3,75
Ranja	1,00

lekkers

We maken iedere dag een aantal wisselende zoetigheden. Kijk op de bar of vraag aan de bediening wat we vandaag voor lekkers hebben.

ijsjes

Binnen vind je een vriezer met Nice ijsjes, 100% biologisch ijs in verschillende leuke smaken.

● Het verhaal achter

WAT IS WAT

Pide: luchtig Turks brood met een knapperig korstje, vers van bakker Mentès

Lavash: dun platbrood, afkomstig van de Armeense bakker in Assendorp

Bolani: gevuld Afghaans platbrood

Halloumi: zoute grillkaas van geiten- en schapenmelk

Za'atar: Midden-Oosterse kruidenmix van sumak, tijm en sesamzaad

Fattoush: Een Libanese salade met knapperige stukjes lavash.
Cigkofite / kibbeh

broodjes

9,5

Marokko

Tosti met kaas en harissamayo -
Optie: met sucuk (worst)

Syrië

Turks brood met shakshuka van
aubergine, tomaat en feta

Libanon

Pide met humus, feta, gegrilde
groenten en granaatappelsiroop

Egypte

Lavash met falafel, humus en
salade

Afghanistan

Dutch bolani met aardappel,
spinazie en feta - Optie: met kip

Turkije

Uitsmijter uit de oven met
halloumi en za'atar

Senegal

Witte bol met kip, zoetzure
komkommer en chili mayo

Thuishaven

Pide met halal kroketten of vega
ragoutkroketten

salades

9

Fattoush

Salade van tomaat, komkommer,
granaatappel, met brood en dips

Couscous

Couscoussalade met geroosterde
groenten, feta en walnoten

soep

5,5

Arabische tomatensoep

Tomatensoep met ras el hanout en
peterselie, geserveerd met brood

Marokkaanse harira

Licht pittige maaltijdsoep met
linzen en kikkererwten,
geserveerd met brood

wereldreis

15

Proeverij met een mix van
gerechtjes uit verschillende landen -
Te bestellen vanaf 2 personen

LUNCH

● Het verhaal achter

SHAKSHUKA

Onze shakshuka wordt gemaakt volgens het familierecept van Maya. Veel mensen kennen shakshuka als een gerecht met ei, maar deze Syrisch-Koerdische shakshuka is met aubergine. Een typisch voorbeeld van de vele variaties op gerechten die er in het Midden-Oosten zijn: dezelfde naam, maar je krijgt in elke regio iets anders. **Eet smakelijk!**

Sahten! (Arabisch) **Afiyet be!**
(Koerdisch) **Afiyet olsun!** (Turks)

kleintjes

4

Kids tosti met kaas

Mini pizza

bijgerechten

4.5

Gegrilde groenten

Aubergine nuggets

Friet met za'atarmayo

Zoete aardappelfriet met

harissamayo

glutenvrij

Gülsen maakt verse glutenvrije broden en gebakjes die je in ons restaurant kunt kopen. Alles is 100% glutenvrij en gemaakt van natuurlijke ingrediënten. Met het verse brood van haar bakkerij Glutenfree Garden kun je vrijwel alles van onze kaart ook glutenvrij krijgen. Bij de verwerking kunnen wel sporen van gluten komen.

mezze

7.5

Borrelplankje met een verrassende mix van vijf hartige wereldhapjes

high tea

18

Uitgebreide proeverij van zoete en hartige gerechten met onze eigen Arabische kruidenthee en verse jus d'orange

Een high tea moet minimaal 2 dagen van tevoren gereserveerd worden en kan tot 14.00 uur worden.

MEER LEKKERS

● Het verhaal achter

SAEED

Bij Saeed proef je smaken en gerechten uit de thuislanden van onze deelnemers.

Al onze gerechten worden gemaakt en geserveerd door mensen met een migratieachtergrond, meestal statushouders.

Door mee te doen in het lunchcafé leren ze de taal en doen ze werkervaring op.

Eten bij Saeed is dus extra lekker: jij leert nieuwe smaken kennen, zij leren een nieuw bestaan opbouwen.

“Saeed” betekent **blij** of **gelukkig** in het Arabisch en Farsi. Dat is onze missie: mensen die nieuw zijn in Nederland een nieuwe kans geven. We willen met hen delen wat wij hebben.

We hopen dat jij ook blij wordt bij ons, terwijl je de wereld om je heen proeft! Ontdek de wereld dichtbij huis en zie de mooie kanten van al die andere culturen.

● Het verhaal achter

ONZE REIS

Het verhaal van Saeed begon op Lesbos. In het vluchtelingenkamp om precies te zijn. Terwijl duizenden mensen daar vast zaten, terwijl ze wachtten op een betere toekomst, was er één Palestijnse jongen die altijd positief bleef en blij was met alles wat hij kreeg. Zijn naam was Saeed. Hij werd onze inspiratie. We wilden de kansen die wij hebben gekregen door in Nederland op te groeien, doorgeven aan mensen die een nieuw bestaan moeten opbouwen.

In 2020 startten we met een klein lunchcafé onder de Peperbus. Daar konden we laagdrempelig starten en de ideeën in de praktijk testen.

In de afgelopen jaren hebben we veel geleerd en aangepast en precies 5 jaar later konden we ons nieuwe lunchcafé aan de gracht openen. We durven wel te zeggen dat dit het meest wereldse en tegelijkertijd meest lokale lunchcafé van Zwolle is. We hebben alles ingericht met lokale kringlopen en Zwolse bedrijven en toch de Midden-Oosterse, Perzische en Noord-Afrikaanse cultuur ingebracht. En we hebben gedacht als nomaden: wanneer deze plek niet meer beschikbaar is, kunnen we alles oppakken en ergens anders verdergaan. Onder één voorwaarde: dat we de Peperbus blijven zien.