

DRANK & LEKKERS

Warm

Americano	2,95
Cappuccino	3,25
Latte macchiato	3,50
Espresso	2,95
Muntthee	3,25
Gemberthee	3,25
Arabische kruidenthee	2,95
Chai latte	4,00
Dirty chai latte	4,50

Koffie + basbousa

Combideel van americano of thee met de favoriet van het huis: onze Syrische kokoscake	6,95
---	------

Koud

Fritz frisdranken	2,95
kola, kola zero, orange, lemon, honingmeloen	
Schulp sappen	2,95
appel, vlierbes, aardbei	
Naturfrisk frisdranken	2,95
vlierbloesemlimonade, indian tonic, ginger ale	
Roze Bunker limonades	3,50
zie achterkant menukaart	
Charitea ijsthee	2,95
Ginger beer	3,50
Verse jus d'orange	3,95
Ranja	1,00

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

● Het verhaal achter

WELKOM

Keuken

De keuken is open tot 15.00 uur. Onze mezze en bijgerechten kun je wel bestellen tot sluitingstijd.

Allergieën

Vrijwel alles van onze kaart kun je ook vegan of glutenvrij krijgen (m.u.v. de wereldreis). We kunnen voor geen enkel product garanderen dat het vrij is van sporen. Er is een aparte allergenenkaart beschikbaar.

Goed voor de wereld

We willen de mooie gerechten uit andere culturen laten zien op onze kaart, maar ook goed voor de wereld zorgen. Daarom kiezen we voor veel vegetarische gerechten en kopen we zoveel mogelijk duurzaam, lokaal en vers in.

Goed voor elkaar

De mensen die bij ons werken zijn hier om de taal te leren. Dat betekent dat ze je niet altijd direct zullen begrijpen. Wees geduldig en probeer het nog een keer – maar langzaam. Shway shway...

Broodjes

Iran €10,50

Kashke bademjan: romige dip van aubergine, gefrituurde ui en gedroogde munt met platbrood

Libanon €10,50

Hummus: kikkererwtenspread op een pide met feta, gegrilde groenten en granaatappelsiroop

Irak €10,50

Sabich: pita met gefrituurde aubergine, een gekookt eitje en ambasaus (licht pittige mango)

Tunesië €10,50

Shakshuka: gepocheerd ei en paprika in tomatensaus uit de oven, geserveerd met brood

Egypte €10,50

Falafel: balletjes van kikkererwten met hummus, yoghurtsaus en salade op lavash

Tosti Aleppo €10,50

Muhammara: open tosti met dip van paprika en walnoot, gegrilde courgette en mozzarella

Kids Tosti €4,50

Tosti met kaas voor kleine gasten

Turkije €12,50

Adana kebab: spiesjes van gegrild rundvlees met een yoghurt-komkommerdip op Turkse pide

Syrië €12,50

Shish tawook: kipstukjes van de grill met knoflooksaus en salade op een Turkse bol

SPECIALS

Wereldreis €16,50

Proeverij van gerechtjes uit verschillende landen

Prijs per persoon, te bestellen vanaf 2 personen

Turks ontbijt €9,5

Ontbijtplankje met yoghurt en amandelen, shakshuka (ei) met pide en een börek

Te bestellen tot 11 uur

LUNCH

● Het verhaal achter

HOMEMADE

Alle gerechten die op onze kaart staan, zijn gemaakt met de recepten van de mensen die meewerken in onze keuken. Zij komen uit verschillende landen en delen de smaken en eetcultuur van hun thuis graag met jou. Proef en ontdek de wereld dichtbij huis. **Eet smakelijk!**

Saha wa hana! (Arabisch)

Afiyet be! (Koerdisch)

Afiyet olsun! (Turks)

Noosh-e jaan! (Farsi)

Salades

€9

Arabische fattah

Laagjesgerecht met kikkererwten, knapperig brood, aubergine en een yoghurttahinsaus

Marokkaanse couscous

Couscoussalade met geroosterde groenten, feta en walnoten

Bijgerechten

Empanadas - €6

Colombiaanse pasteitjes van Carmen, 2 stuks

Samosas - €5

Pakistaanse snacks van Sobia met kerrie en aardappel, 3 stuks

Kibbeh - €7,50

Arabische snacks van Lina met gehakt en walnoot, 3 stuks

Zoete aardappelfriet - €4,50
met harissamayo

Friet - €4,50
met za'atarmayo

Soep

€6,5

Turkse linzensoep

Winterse soep van rode linzen met een paprika-tomatenolie

Perzische kippensoep

Rijkgepulde soep met kip, wortel, peterselie en zuurbessen

Mezze

€8,5

Borrelplankje met een verrassende mix van warme en koude hartige wereldhapjes

High tea

€18

Uitgebreide proeverij van zoete en hartige gerechten met onze eigen Arabische kruidenthee (alleen op reservering)

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.

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.