

MAD

DANSK

GAZA GRILL

SANKT HANS TORV & KØDBYEN

SERVERINGSKONCEPT

RULLE **GL**

En rulle af fladbrød med hummus, salatblade, tomat, rødløg, rødkål og en særligt tilpasset dressing.

RULLE MENU **GL**

En rulle som ovenfor, serveret med pommes og en drikkevare.

SKÅL

En skål med palæstinensisk bondesalat, kombineret med hummus, baba ganoush, muhammara og granatæbledressing.

Vælg mellem bulgur eller pomfritter m. za'atar.

SALAT

En palæstinensisk bondesalat, kombineret med tabbouleh, hummus, kikærter, tahini salat, rodfrugter, granatæbler, granatæbledressing og fladbrød.

HOVEDRETTER

FALAFEL **VE**

Dybstegete falafel kugler, frisklavet af kikærter, persille, rødløg, hvidløg, sesam og krydderurter, efter Mormors opskrift.

RULLE 85 DKK

RULLE MENU 155 DKK

SKÅL 149 DKK

SALAT 139 DKK

HALLOUMI OST **V**

Dybsteget halloumi ost med za'atar, efter Onkels opskrift.

RULLE 89 DKK

RULLE MENU 159 DKK

SKÅL 159 DKK

SALAT 145 DKK

SHAWARMA

Ungokse marineret i tahini og krydderier, efter Oldefars opskrift.

RULLE 89 DKK

RULLE MENU 169 DKK

SKÅL 169 DKK

SALAT 149 DKK

KYLLING

Kyllingbryst marineret i citronsaft, yoghurt og sumac, efter Mors opskrift.

RULLE 105 DKK

RULLE MENU 169 DKK

SKÅL 169 DKK

SALAT 165 DKK

EKSTRA TILBEHØR

DIP **V**

Ketchup, chilli tomatpuré, mayo, chillimayo eller aioli.

10 DKK

FLADBRØD **V GL**

Arabisk Taboonbrød.

10 DKK

VE Vegansk **V** Vegetar **GL** Gluten

MEZZE (Sideretter, serveret med fladbrød)

FALAFEL **VE** 55 DKK

Fire dybstegte falafel kugler, frisklavet af kikærter, persille, rødløg, hvidløg, sesam og krydderurter, serveret med tahini dressing.

HUMMUS **VE** 59 DKK

Kikærter, tahini, citronsaft og hvidløg, toppet med grøn chilli og olivenolie.

TAHINI SALAT **VE** 59 DKK

Tomat, agurk, løg og persille i tahinidressing.

TABBOULEH **VE** 65 DKK

Couscous, tomat, persille og citronsaft.

BLOMKÅL **VE** 69 DKK

Dybstegt blomkål, toppet med sumac, citronsaft og tahin Salat.

MUHAMMARA **VE GL** 69 DKK

Grillet rød peber med hakkede valnødder.

BABA GANOUSH **VE** 69 DKK

Grillet aubergine, serveret med tahinidressing.

HALLOUMI OST **V** 69 DKK

Dybstegt halloumiost, toppet med za'tar og youghurt/mynte/granatæbledressing.

SHAWARMA 75 DKK

Ungokse marineret i tahini og krydderier.

KYLLING 75 DKK

Kyllingbryst marineret i citronsaft, youghurt og sumac.

FATTOUSH **VE GL** 85 DKK

Iceberg salat, tomat, agurk, løg, forårsløg, radiser granatæble dressing, toppet med ristet brød og granatæbler.

POMMES **V** 45 DKK

Med za'atar og en dip.

DESSERT

BAKLAVA **VE** 75 DKK

Toppet med pistacie og rosenblade.

BAKLAVA MED VANILJEIS **VE** 115 DKK

Toppet med pistacie og rosenblade.

VE Vegansk **V** Vegetar **GL** Gluten

MANIFEST

Gaza Grill er et autentisk arabisk og økologisk spisehus, baseret på originale familieopskrifter fra Palæstina, med dyb kærlighed til det rige mellemøstlige køkken, fællesspisning og deleretter.

Alt er 90-100% økologisk, så lokalt, traditionelt, hjemmelavet og frisklavet som muligt. Vores brød er bagt med bæredygtigt dansk mel fra Valsemøllen.

Sprøjtemidler og GMO hører fortiden til, og dyrene skal have det godt og græsse ude i det fri. Så udover at alt vores oksekød, kylling og halloumiost er dansk produceret, med garanteret velfærd, så er alle vores leverandører økologisk certificeret.

For at reducere vores CO2-aftryk, anbefaler vi i øvrigt alle kunder at spise mindre kød, så prøv vores lækre falafel og vores andre veganske/vegetariske mezze sideretter. De mætter godt og er sunde for både krop, sjæl og klimaet.

Vores strøm kommer fra Naturenergi og vi arbejder så vidt muligt kun med bionedbrydelige emballager, FSC certificerede tryksager, svanemærkede rengøringsmidler og helt uden madspild.

P.S. Alle vores dips er 100% veganske og vores falafel, blomkål og pommes dybsteges i en dagsfrisk rapsolie som der ikke tilberedes andet i.

DRINKS

HOMEMADE LEMONADE	35 DKK
HOMEMADE AYRAN	25 DKK
SOFT DRINKS	30 DKK
WATER OR SPARKLING	20 DKK
ARABIC MINT TEA	39 DKK / 65 DKK



90-100% organic

Sankt Hans Torv
Fælledvej 22
(+45) 33 33 07 80

Kødbyen
Flæsketorvet 39
(+45) 26 83 15 16

GAZA GRILL

GAZAGRILL.DK / @GAZAGRILL