

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 / HI@GAZZAGRILL.DK

MAD

DANSK

GAZA GRILL

SANKT HAND 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** RULLE 75 DKK

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

RULLE MENU 135 DKK

SKÅL 130 DKK

SALAT 120 DKK

HALLOUMI OST **V** RULLE 79 DKK

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

RULLE MENU 139 DKK

SKÅL 139 DKK

SALAT 125 DKK

SHAWARMA RULLE 79 DKK

Ungokse marineret i tahini og krydderier, efter Oldefars opskrift.

RULLE MENU 145 DKK

SKÅL 145 DKK

SALAT 130 DKK

KYLLING RULLE 89 DKK

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

RULLE MENU 145 DKK

SKÅL 149 DKK

SALAT 135 DKK

EKSTRA TILBEHØR

DIP **V** 10 DKK

Ketchup, chilli tomatpuré, mayo, chillimayo eller aioli.

FLADBRØD **V GL** 10 DKK

Arabisk Taboonbrød.

MEZZE (Sideretter, serveret med fladbrød)

FALAFEL **VE** 49 DKK

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

HUMMUS **VE** 55 DKK

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

TAHINI SALAT **VE** 55 DKK

Tomat, agurk, løg og persille i tahinidressing.

TABBOULEH **VE** 59 DKK

Couscous, tomat, persille og citronsaft.

BLOMKÅL **VE** 65 DKK

Dybsteget blomkål, toppet med sumac, citronsaft og tahinisalat.

MUHAMMARA **VE GL** 65 DKK

Grillet rød peber med hakkede valnødder.

BABA GANOUSH **VE** 65 DKK

Grillet aubergine, serveret med tahinidressing.

HALLOUMI OST **V** 65 DKK

Dybsteget halloumiost, toppet med za'tar og yoghurt/mynte/granatæbledressing.

SHAWARMA 65 DKK

Ungokse marineret i tahini og krydderier.

KYLLING 69 DKK

Kyllingbryst marineret i citronsaft, yoghurt og sumac.

FATTOUSH **VE GL** 79 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.