

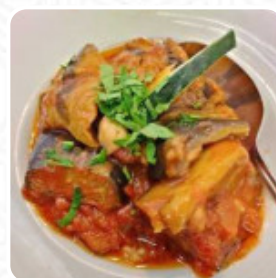


O Liban Menukaart

<https://menukaart.menu>

Chaussée De Vleurgat 324, Ixelles, Brussels, Belgium, 1050

+3226400707 - <https://www.oliban.be/>



Het menu van O Liban uit Brussels bevat ongeveer **48** verschillende menu's en drankjes. Gemiddeld betaal je voor een gerecht / drankje ongeveer 7 €. In dit restaurant geniet je van authentieke Libanese gerechten, zoals de fantastische hummus en smaakvolle falafel. Het interieur is uitnodigend, al is de service soms wat gehaast, wat de eetervaring kan beïnvloeden. Hoewel de kwaliteit van de gerechten wisselt, met sommige ondermaats bereide opties, blijft de variëteit aan vegetarische keuzes en mezze verrassend. De mooie binnentuin biedt een aangename sfeer, alhoewel de buitenzitplek onderbroken kan worden door omgevingsgeluiden. Ondanks enkele tekortkomingen in zowel service als netheid, blijft dit restaurant een aanrader voor wie wilt genieten van verse Libanese smaken, tegen redelijke prijzen.

O Liban Menukaart



Salades

HALLOUMI-SALADE

10 Meest Populaire

TABOULEH

Oosterse Gerechten

FALAFEL

Vegetarisch

BLOEMKOOL

Zeevruchten

CALAMARES

Bijgerechten

GEGRILDE GROENTEN

Schnitzel

SCHNITZEL

Voorgerechten & Salades

FRIETJES

Voorgerechten

SALADE DE TABOULÉ 6 €

Van De Grill

GEMENGDE GRILL

Hoofdgerecht

GEVOGELTE

Vis Gerechten

KROKANTE CALAMARES

Wijn

CHARDONNAY

Griekse Specialiteiten

MOUSSAKA

Arabische Specialiteiten

FALAFELS

Warme Dranken

KOFFIE

Voorgerecht

MAIJADANA (SALADE DE LENTILLES) 5 €

Kleine Gerechten

HUMMUS 5 €

Turkish specialties

AYRAN

Chinees Ontbijt

YOUTIAO

Condiments and Sauces

HUMMUS

Gemengde Specialiteiten

KEBAB

O Liban Menukaart



Dranken

DRANKJES

BIER

Tapas

GEFRITUURDE CALAMARES

AUBERGINE TAPAS

Brood

PITA

STOKBROOD

Gebruikte Ingrediënten

ZEEVRUCHTEN

KAAS

Plat

MIXED GRILL (BROCHETTE DE
POULET, BROCHETTE DE KEFTA,
BROCHETTE D'AGNEAU) 16 €

FAROUJ MECHOUI (COQUELET) 13 €

DORADES GRILLÉES, FRITES 17 €

Restaurantcategorie

VEGANISTISCH

VEGETARISCH

FRANS

Nagerecht

PANNENKOEKEN

DONUTS

CHAIBYAT (PÂTE FEUILLETÉE,
RICOTTA, PISTACHES) 2 €

BAKLAVA (PÂTE FEUILLETÉE ET
NOIX DE CAJOU) 1 €

MOU HALABIEH (FLAN AU LAIT ET
MAÏZENA, FLEUR D'ORANGER ET
PISTACHES) 4 €

Dit Soort Gerechten Worden Geserveerd

SALADE

PANINI

VIS

LAM

SOEP

VLEES

KIP

O Liban

Chaussée De Vleurgat 324,
Ixelles, Brussels, Belgium, 1050

Openingstijden:

Dinsdag 10:30-23:00
woensdag 10:30-23:00
donderdag 10:30-23:00
vrijdag 10:30-23:00
zaterdag 10:30-23:00
zondag 10:30-22:30

Gemaakt met Menukaart



1. Choisissez soigneusement les ingrédients et coupez les légumes en dés.
2. Mélangez ensemble tous les ingrédients de la liste.
3. Sur un plat de travail propre, étalez la pâte étalée et découpez-la en 12 cercles de 10 cm environ à l'aide d'un verre à 10 cm.
4. Déposez une cuillère à soupe de farce au centre de chaque cercle, humectez le pourtour légèrement avec de l'eau et pressez fermement les quatre extrémités en les relevant un peu de façon à former un dôme.
5. Enroulez-les sur un papier cuisson et mettez-les au four préalablement préchauffé à 180° pendant 20 minutes, sans jeter car les fonds en la base des Saffes sont légèrement détrempés, laissez refroidir.
6. Vous êtes prêts ?