

# LUNCH

Vanaf 11.00 tot 16.00.

Op zaterdag en zondag is er Turks ontbijt van 10.00 tot 15.00!



Bij Podium Mozaïek staat de verbinding en ontmoeting tussen verschillende culturen centraal. Dit ziet u ook terug in onze internationale menukaart. We serveren huisgemaakte gerechten met Mediterrane invloeden bereid met verse lokale producten.\*

## EIGERECHTEN

### GESERVEERD MET BROOD

#### OMELET

Naturel	7,5
Feta en spinazie	8
Feta en champignons	8
Feta, spinazie en champignons	8,5

#### MENEMEN Turks roerei - tomaat - paprika

Naturel 	8
Sucuk (Turkse worst)	8,5
Feta 	8,5
Sucuk en feta	9

#### CILBIR

Gepocheerd ei - yoghurt - spinazie	8
------------------------------------	---

## WARME GERECHTEN

#### WRAP CHICKEN barbecuesaus

ALLEEN DOORDEWEEKS

WRAP FALAFEL sesamsaus   mogelijk	8
---	---

ALLEEN DOORDEWEEKS

MOZAÏEKBURGER kaas - aioli - harissa - frites	11,75
---	-------


VEGABURGER gegrilde groente - frites   mog.)	11,25
--	-------

KIP SHASLICK hummus - tarator - pita	9,5
--------------------------------------	-----

RATATOUILLE GROENTEN courgette - paprika	8
--	---

tomaat - pijnboompitten - pesto - pita 

## BROODJES

HUMMUS op bruin desembrood - gegrilde groente - feta kaas   mogelijk	8
---	---

ALLEEN DOORDEWEEKS

TONIJNSALADE op bruin desembrood	7,75
----------------------------------	------

rode ui - kappertjes

ALLEEN DOORDEWEEKS

TOSTI MOZAÏEK met tomaat en sucuk	5,75
-----------------------------------	------

TOSTI KAAS 	5,5
--	-----

## SOEP EN SALADE

TOMATENSOEP basilicumolie  	5,75
---	------

pitabroodje +1,-

LINZENSOEP chilipeper  	5,25
---	------

pitabroodje +1,-

GEGRILDE GROENTE SALADE artisjok - groene asperges - tomaat - paprika - kruidendressing  	11,25
---	-------

PANZANELLA SALADE gemarineerde inktvis	11,75
--	-------

ansjovis - tomaat - croutons (  mogelijk)

## HUISGEMAAKT GEBAK

KLASSIEKE APPELTAART met slagroom +0,50 	4,25
---	------

BOSVRUCHTEN CHEESECAKE 	4,5
--	-----

BRITT'S BANANENBROOD 	3,5
--	-----

### HOUSE OF HOSPITALITY (HOH)

Bij Podium Mozaïek volgen nieuwkomers van House of Hospitality een leer- en werktraject. Deze studenten werken in de bediening, bij de begeleiding tijdens evenementen en in de keuken. HoH is een samenwerking met ROC Amsterdam en Gemeente Amsterdam.

 = Vegetarisch

 = Veganistisch

 = Glutenvrij

\*Wij vinden duurzaamheid belangrijk en proberen daarom zoveel mogelijk gebruik te maken van lokale en seizoensgebonden producten.

Wij accepteren creditcards. **Met de Mozaïekpas 10% korting op de rekening.**