










In der Abwesenheit regiert die Präsenz

hireen Abu Akleh (1971-2022)












### APERITIF

Labanè mit Gurke, Minze und Dill	 	€ 5,00
Blumenkohl mit Sumach und Zitrone		€ 5,00
Salat aus schwarzen Linsen		€ 5,00
Mediterraner Salat mit Feta und Oliven		€ 5,00
Burgul-Salat mit Feta, Oliven und Gemüse	 	€ 5,00

### NICHT NUR HUMMUS

Mit falafel		€ 10,00
Mit Aubergine, Blumenkohl, weichem Ei und Mandeln		€ 12,00
Mit Lammhackfleisch und Pinienkernen		€ 15,00
Mit Tintenfisch und Mandeln		€ 15,00

### AUS DER TRADITION

Shish-tawuk: Mariniertes Huhnhäppchen, Reis und Pinienkerne		€ 14,00
Shac-shuca: sautierte Tomaten, Eier und Pinienkerne	 	€ 12,00
Vegetarier Fattè: Croutons, Auberginen, Blumenkohl, Tomaten, Joghurtsauce und Mandeln	  	€ 13,00
Maftul: integraler palästinensischer Couscous mit Kichererbsen, Lamm und Mandeln		€ 15,00
Kichererbsen Fattè: Croutons, Joghurtsauce, gehacktes Lamm und Mandeln	 	€ 14,00
Kabsé: Reis mit Gemüse, Kräutern und Mandeln		€ 13,00
Kubbé: gewürzter Bulgurkuchen, mit Lammhackfleisch, Pinienkernen und Labanè		€ 15,00

Auf Reservierung (mindestens zwei Tage vorher) Maqlube

Das typischste Gericht der palästinensischen Kochtradition, das traditionell nur gemeinsam gegessen wird

### SÜSSIGKEITEN

Baklava	 	€ 4,00
Wassermelone, Feta und Minze		€ 4,00
Yafa (Orange, Koriander, Chili und Gin)		€ 8,00

Cocktail gemacht von "Riserva del Grande" Via Paganora 6 - tel. 331 548 9365

MONTAGS GESCHLOSSEN