

# *Al Shaam*

LIBANESISCHES RESTAURANT





# DIE MAGIE DES ORIENTS

Mezze sind zwar einfache Gerichte, die auf Getreide, Hülsenfrüchten, Gemüse und Joghurt basieren. Dazu gehören auch Käse, Gurken, Auberginen, Kichererbsen, Nüsse, Tomaten, Bulgur (gemahlener Weizen) und Sesam in allen Formen (Samen, Paste und Öl). Sie werden jedoch zu unzähligen harmonischen Geschmackserlebnissen kombiniert.

Kräuter wie Petersilie, frische Minze, Koriander und Kümmel gehören genauso dazu wie Limonen, Zwiebeln und Knoblauch. Für den herrlichen Geschmack ist jedoch die Raffinesse des Kochs ausschlaggebend.

„Wir wünschen allen einen Guten Appetit.“

# MENU

## AL SHAAM SPEZIAL für 2 Personen

- ◇ **SUPPE** Hausgemachte Linsensuppe mit Zitrone <sup>H</sup>
- ◇ **MEZZE 10** gemischte (kalte und warme) Vorspeisen <sup>A, C, G, H, K, L, 12, 3, 11</sup>
- ◇ **MUSCHAKKAL GRILLTELLER** mit 3 verschiedenen Fleischspezialitäten <sup>H, 11</sup>,  
serviert mit Beilage des Tages
- ◇ **NACHTISCH DES TAGES** (Für weitere Informationen fragen sie Ihren Kellner) <sup>A, H</sup> 79,90 €

## SONNTAGSBRUNCH <sup>A, C, G, H, K, L, 12, 3, 11</sup>

### JEDEN SONNTAG ARABISCHE FRÜHSTÜCKSSPEZIALITÄTEN

u.a. Joghurt mit Minze, Manaeesh (arab. Backwaren) belegt mit Hackfleisch, Käse und Thymian, verschiedene arabische Käsesorten und vielem mehr...

inkl. Orangensaft 18,50 €

## UNSERE EMPFEHLUNG (falls Sie das erste Mal bei uns zu Gast sind)

**MEZZE** gemischte warme und kalte Vorspeisen <sup>A, C, G, H, K, L, 12, 3, 11</sup>

- ◇ **10 VORSPEISEN** 35,50 €
- ◇ **17 VORSPEISEN** 55,50 €

## WARME VORSPEISEN

01	<b>HOMMOS</b> Belahmeh Kichererbsenpüree mit gebratenem Lammfleisch <sup>K, H</sup>	12,50 €
02	<b>KIBBEH DARWISCH</b> Rindertartar-Grieß mit Hackfleischfüllung (vom Lamm)	9,00 €
03	<b>ARAYES</b> arabisches Brot gegrillt mit Fleischfüllung <sup>A</sup>	9,50 €
04	<b>ARAYES DJEBNE</b> Arabisches Brot gegrillt mit Halloumii-Käse <sup>A, G</sup>	9,50 €
05	<b>JAWANEH</b> Hühnerflügel gebraten in Zitronensauce mit Koriander	8,50 €
06	<b>FALAFEL</b> Buletten aus Kichererbsen, dazu Sesamjoghurtsauce <sup>H</sup>	8,50 €
07	<b>FATAER SABANECH</b> hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Spinat <sup>A, G</sup>	8,50 €
08	<b>FATAER DJEBNE</b> hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse <sup>A, G</sup>	8,50 €
09	<b>FATAER BELAHME</b> hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Fleisch <sup>A, G</sup>	8,50 €
10	<b>RAKAYEK DJEBNE</b> Blätterteigröllchen mit Schafskäse gefüllt, dazu ein Naturjoghurt-Dip nach Art des Hauses <sup>A, G</sup>	8,50 €
11	<b>RAKAYEK BELAHME</b> Blätterteigröllchen gefüllt mit Fleisch, dazu ein Naturjoghurt-Dip nach Art des Hauses <sup>A, G</sup>	8,50 €
12	<b>FOUL HAMUD</b> Favabohnen in Knoblauch-Zitronensauce <sup>H, L</sup>	8,50 €
13	<b>FOUL BELTAHINA</b> Favabohnen in Sesamsauce <sup>H, L, K</sup>	8,50 €
14	<b>LINSENSUPPE</b> hausgemacht, mit Zitrone <sup>H</sup>	5,80 €

## KALTE VORSPEISEN

15	<b>HOMMOS</b> Kichererbsenpüree mit Sesampaste <sup>H, K, 9</sup>	8,50 €
16	<b>HOMMOS BEIRUT</b> Kichererbsenpüree mit Tomaten und Pinienkernen <sup>H, K</sup>	9,50 €
17	<b>MUTABAL</b> Auberginen gegrillt, feingehackt mit Sesampaste <sup>K</sup>	9,50 €
18	<b>MUHAMMARA</b> hausgemachte Harissa mit Walnüssen <sup>A, H, K, 11</sup>	9,50 €
19	<b>LABNAH</b> hausgemachter Joghurt mit Pfefferminze <sup>G, K</sup>	8,50 €
20	<b>CACIK</b> hausgemachter Joghurt mit fein gehackten Gurken und Knoblauch <sup>G, K</sup>	8,50 €
21	<b>WARAK INAB</b> Weinblätter in Olivenöl gefüllt mit Reis <sup>G, 8</sup>	9,50 €
22	<b>MAKMOUR</b> Auberginen mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika aus dem Ofen <sup>8</sup>	11,50 €
23	<b>KIBBEH NAYEH ÇIG</b> Köfte/Rindertartar mit Weizengrieß (auf Wunsch scharf) <sup>A</sup>	16,50 €

## GRILLGERICHTE

25	<b>KEBAB</b> Hackfleischspieße (vom Lamm) <sup>3</sup>	20,50 €
26	<b>KEBAB</b> Bandjan Lammhackfleisch vom Spieß mit Auberginenscheiben <sup>3</sup>	25,50 €
27	<b>KEBAB</b> Laban Hackfleischspieße (vom Lamm) mit Knoblauchjoghurt auf geröstetem Brot <sup>3, G</sup>	19,90 €
28	<b>SCHAKAF MUTABALAH</b> gegrillte Lammwürfel <sup>3</sup>	23,50 €
29	<b>SCHAKAF LABAN</b> Lammfleisch mit Knoblauchjoghurt auf geröstetem Brot <sup>3, A, G</sup>	22,50 €
30	<b>SCHISCH TAWOUK</b> Hühnerbrust gewürfelt <sup>3, 11</sup>	22,50 €
31	<b>KASTALETTA</b> Lammkoteletts mit Kartoffelbeilage <sup>3</sup>	26,50 €
32	<b>MUSCHAKKAL</b> Grillteller mit 3 verschiedenen Fleischsorten <sup>3</sup>	24,50 €
33	<b>STEFANIGRILL</b> ausgelöste Hähnchenkeule vom Grill <sup>3, 11</sup>	22,50 €

## PFANNENGERICHTE

34	<b>COBAN KAVURMA</b> Lammfleisch gewürfelt mit Gemüse, Champignons und Reis <sup>3</sup>	19,50 €
35	<b>ETSOTE LAMMFLEISCH</b> mit Gemüse und Champignons in Sahnesauce, serviert mit Reis <sup>3, G</sup>	19,50 €
36	<b>PILIC TAVA</b> Hühnerfleisch mit Gemüse, Champignons und Reis <sup>3, 11</sup>	19,50 €
37	<b>MUSAKKAT ALKUSA</b> Zucchini mit Hackfleisch, Schafskäse und Reis	18,50 €
38	<b>HÜHNERFILET</b> in Sahnesauce, serviert mit Reis <sup>3, 11, H</sup>	18,50 €
39	<b>SPINAT</b> frisch mit Hackfleisch (vom Lamm), dazu Knoblauchjoghurt und Reis <sup>3, G, H</sup>	18,50 €
40	<b>BIRYANI</b> mit Lammfleisch (Traditionelles Reisgericht mit joghurt-Dip) oder mit Hühnerfleisch (Traditionelles Reisgericht mit joghurt-Dip)	21,50 € 21,50 €
41	<b>BIRYANI VEGETARISCH</b> Traditionelles Reisgericht mit joghurt-Dip	18,50 €
42	<b>BAMYA</b> Ocraschoten mit Lammfleisch in Tomatensauce und Reis	21,50 €
43	<b>BAMYA VEGETARISCH</b> Ocraschoten in Tomatensauce und Reis	17,50 €



„Unser Lammhackfleisch stammt aus eigener Herstellung und wird daher täglich nach Bedarf frisch zubereitet.“

## FISCHGERICHTE

44	SCAMPI IN DER SCHALE dazu Kartoffeln und Knoblauchsauce <sup>B, G</sup>	25,50 €
45	SCAMPISPIESSE dazu Kartoffeln und Knoblauchsauce <sup>B, G</sup>	25,50 €
47	CALAMARI FRITTI frittierte Calamari mit Kartoffeln Knoblauchsauce <sup>M, G</sup>	22,50 €
48	SARDINEN serviert mit Kartoffeln Knoblauchsauce <sup>D, G</sup>	22,50 €
49	SEEZUNGE VOM GRILL dazu Kartoffeln und Knoblauchsauce <sup>D, G</sup>	23,00 €
50	DORADE VOM GRILL dazu Kartoffeln und Knoblauchsauce <sup>D, G</sup>	28,50 €
51	GEMISCHTE FISCHPLATTE dazu Kartoffeln und Knoblauchsauce <sup>B, M, D, G</sup>	34,00 €
52	LACHS VOM GRILL dazu Kartoffeln und Knoblauchsauce <sup>D, G</sup>	26,00 €

## SALATE

53	TABBULEH libanesischer Nationalsalat mit Petersilie, Tomaten und Grieß <sup>A, H, K</sup>	9,50 €
54	FATTUSCH feingeschnittener Brotsalat mit Granatapfelsirup <sup>A, H, K</sup>	9,50 €
55	BAUERN Salat gemischter Salat mit Schafskäse <sup>G, H</sup>	11,50 €
56	HIRTENSALAT Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Schafskäse <sup>G, H</sup>	11,50 €
57	SALAT AL SHAAM gemischter Salat mit gebratener Hühnerbrust, Champignons und Zwiebeln	15,50 €

## BEILAGEN

58	Spezial Knoblauch-Dip	4,00 €	61	Reis	5,00 €
59	Kartoffeln mit Koriander + Knoblauch (scharf)	8,50 €	62	Pommes	5,00 €
60	Extra Brot (Fladen)	2,00 €			

## DESSERTS

64	BAKLAWA Blätterteig gefüllt mit Nüssen <sup>A, G, H, 11</sup> (Füllung variiert, bitte nachfragen.)	8,50 €
65	KNAFEH Teigfäden mit hausgemachter Füllung (Dauer: 20 Minuten) <sup>A, G, H, 11</sup>	8,50 €
66	GRIESSROULADE mit hausgemachter Mascarpone-Füllung <sup>A, G, H, 11</sup>	8,50 €

## SOFTDRINKS

Mineralwasser (mit Kohlensäure)	0,25 l	3,50 €
	0,7 l	6,50 €
Tafelwasser (mit Kohlensäure)	0,5 l	4,50 €
Mineralwasser still	0,7 l	6,50 €
Apfelschorle	0,5 l	5,50 €
Orangen-, Sauerkirsch-, Ananas-, Mango-, Maracuja-, Johannisbeerenschorle	0,2 l	4,50 €
	0,5 l	6,20 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	4,20 €
Sauerkirschnektar, Ananasnektar	0,2 l	4,20 €
<b>BLUNA</b> Cola Mix <sup>1, 13, 9</sup>	0,5 l	5,50 €
<b>AFRI COLA</b> <sup>1, 10, 13</sup>	0,3 l	4,50 €
<b>AFRI COLA</b> ohne Zucker <sup>1, 10, 13</sup>	0,3 l	4,50 €
Limonade weiß/gelb <sup>9</sup>	0,3 l	4,50 €
Bitter Lemon <sup>14</sup>	0,2 l	4,20 €
Ayran <sup>6</sup>	0,3 l	4,50 €

## FLASCHENBIER

<b>FRANZISKANER</b> Kellerbier <sup>A</sup>	0,5 l	5,20 €
<b>FRANZISKANER</b> Hefe-Weissbier Dunkel <sup>A</sup>	0,5 l	5,50 €
<b>FRANZISKANER</b> Weissbier Leicht <sup>A</sup>	0,5 l	5,50 €
<b>FRANZISKANER</b> Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5 l	5,50 €
<b>BECK'S</b>	0,3 l	4,80 €
<b>SPATEN</b> Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5 l	5,20 €
<b>CORONA</b> <sup>A</sup>	0,3 l	5,20 €
<b>LÖWENBRÄU</b> Dunkel <sup>A</sup>	0,5 l	5,20 €
Cola Weizen <sup>A, 1, 13, 9</sup>	0,5 l	5,50 €
Russ'n <sup>A, 1, 13, 9</sup>	0,5 l	5,20 €
Radler <sup>A, 9</sup>	0,5 l	5,20 €

## BIER VOM FASS

<b>SPATEN</b> Münchner Hell <sup>A</sup>	0,5 l	5,20 €
<b>FRANZISKANER</b> Hefe-Weissbier Naturtrüb <sup>A</sup>	0,5 l	5,20 €

## ROTWEINE

### VILLA DOLUCA (Türkei), trocken, Vol. %14,5<sup>N,6</sup>

Ein milder Rotwein mit reichem, vollem Charakter und kräftigem 0,2l 7,50 €

Bouquet aus der Ägaisregion 0,7l 25,50 €

### DOLUCA ANTIK (Türkei), trocken, Vol. %14,5<sup>N,6</sup>

Ein im Eichenfaß ausgebauter trockener Rotwein 0,2l 8,50 €

Premiummarke der türkischen Kellerei Doluca 0,7l 29,00 €

### YAKUT (Türkei), trocken, Vol. %13,5<sup>N,6</sup>

Der Yakut, einer der meistverkauften Weine der Türkei, ist körperreich 0,2l 8,50 €

taninhaltig und kräftig 0,7l 29,00 €

### CHATEAU HERITAGE (Libanon), Vol. %13,5<sup>N,6</sup>

Aromen von Waldbeeren, Zeder und Tabak 0,2l 9,50 €

### CHATEAU HERITAGE (Libanon), Vol. %13,5<sup>N,6</sup>

Aromen von schwarzen Früchten, wie dunkler Kirsche, Blaubeere  
und Johannisbeere 0,7l 45,00 €

### KSARA CABERNET SAUVIGNON (Libanon), Vol. %13,5<sup>N,6</sup>

Aromen von schwarzer Johannisbeere und reifen roten Früchten 0,7l 57,00 €

Libanesischer Landwein<sup>N,6</sup> 0,2l 8,50 €

Rotweinschorle<sup>N,6</sup> 0,2l 6,80 €

## ROSEWEIN

### VILLA DOLUCA ROSÉ (Türkei), trocken, Vol. %13,5<sup>C, G, N, 6</sup>

Ein frischer, fruchtiger Wein, dessen Aromen an Himbeeren, Kirschen  
und Bananen erinnern 0,2l 7,50 €

0,7l 25,50 €

### CHATEAU HERITAGE (Libanon), Vol. %13,5<sup>N,6</sup>

Ein trockener und milder Wein mit frischer und runder Fruchtigkeit mit 0,2l 9,50 €

Anklänge an die Passionsfrucht

## WEISSWEINE

### CHATEAU HERITAGE (Libanon), Vol. %13, N.6

Aromen von Zitrone, Ananas und exotischen Früchten 0,2l 9,50 €

### CHATEAU HERITAGE CHARDONNAY (Libanon), Vol. %14 N.6

Aromen von gelben Früchten sowie Pfirsich und Ananas 0,7l 45,00 €

### KSARA MERWAH (Libanon), Vol. %12,5 N.6

Tropische Fruchtaromen mit Untertönen von Guave, Limette und Sommermelone 0,7l 57,00 €

### VILLA DOLUCA (Türkei), trocken, Vol.13,5 % N.6

Ein trockener Weißwein mit balancierter Säure und feiner Frucht 0,2l 7,50 €

0,7l 25,50 €

### DOLUKA ANTIK (Türkei), trocken, Vol. 13,5 % N.6

Durch die Reifung in Eichenfässern hat dieser Wein ein kräftiges Bouquet 0,2l 8,50 €

0,7l 29,00 €

### CANKAYA (Türkei), Vol. %13,5 N.6

Ein eleganter, frischer Wein mit kräftigem Körper und blumigem Bouquet 0,2l 8,50 €

0,7l 29,00 €

### Libanesischer Landwein N.6

0,2l 8,50 €

### Weißweinschorle N.6

0,2l 6,80 €

## SEKT & CHAMPAGNER

### PROSECCO FRIZZANTE N

Trocken, fruchtig und mit feinem Perlenspiel 0,1l 5,50 €

0,7l 32,00 €

### PROSECCO APEROL 14, N

0,2l 8,00 €

### HUGO (Prosecco mit Holundersirup) 1,10, N

0,2l 8,00 €

### Sekt N

0,7l 35,00 €

„Der Genuss eines edlen Weins ist wie eine Reise durch die Weinberge des Libanons, wo Geschichte, Kultur und Tradition sich im aromatischen Bouquet vereinen.“

## SPIRITUOSEN

Raki, Vol. %45	2 cl	4,50 €
	0,35 l	42,00 €
<b>ABSOLUT</b> Wodka, Vol. %40	2 cl	4,00 €
Tequila weiß, Vol. %38	2 cl	4,00 €
Grappa, Vol. %40	2 cl	4,00 €
<b>METAXA 5*</b> , Vol. %40	2 cl	4,00 €
Arak (Libanon), Vol. %48	4 cl	7,50 €
	0,55 l	65,00 €

## WHISKY

<b>JACK DANIEL'S BOURBON</b> , Vol. %43	4 cl	8,50 €
<b>JOHNNIE WALKER RED LABEL</b> , Vol. %40	4 cl	7,00 €
<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL</b> , Vol. %40	4 cl	9,00 €
<b>CHIVAS REGAL SCOTCH</b> , Vol. %43	4 cl	9,00 €

## LIKÖRE & BITTERS

<b>MARTINI BIANCO</b> , Vol. %16 <sup>10</sup>	5 cl	5,20 €
<b>RAMAZZOTTI</b> , Vol. %30 <sup>1,10,14</sup>	2 cl	4,00 €
<b>AVERNA AMARO</b> , Vol. %34 <sup>1,10,14</sup>	2 cl	4,00 €
<b>FERNET BRANCA</b> , Vol. %40 <sup>1,10,14</sup>	2 cl	4,00 €

## LONGDRINKS

Gin Tonic <sup>1,10,14</sup>	8,50 €
Whisky Cola <sup>1,10,13</sup>	8,50 €
Bacardi Cola <sup>1,10,13</sup>	8,50 €
Wodka Lemon <sup>1,14</sup>	8,50 €
<b>CAMPARI Orange</b> <sup>1,10,14</sup>	8,50 €

# HEISSGETRÄNKE

Cay (hausgemachter Schwarztee)	groß	3.50 €
Pfefferminztee, Kamillentee, Grüntee, Apfeltee, Orangentee		3,80 €
Frischer Pfefferminztee		4,50 €
Kaffee <sup>13</sup>		3,80 €
Arabischer Mokka <sup>13</sup>		3,80 €
Cappuccino <sup>12, 13, G</sup>		4,80 €
Latte Macchiato <sup>12, 13, G</sup>		4,80 €
Espresso <sup>13</sup>		3,80 €
Espresso doppelt <sup>13</sup>		4,80 €



## DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

- A GLUTENHALTIGE GETREIDE
- B KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- C EIER UND EIERERZEUGNISSE
- D FISCH UND FISCHERZEUGNISSE
- E ERDNÜSSE UND ERNUSSEERZEUGNISSE
- F SOJABOHNEN UND SOJABOHNENERZEUGNISSE
- G MILCH UND MILCHERZEUGNISSE
- H SCHALENFRÜCHTE UND SCHALENFRUCHTERZEUGNISSE  
(MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, CASHEWNÜSSE,  
PECANÜSSE, PARANÜSSE, PISTAZIEN, MACADAMIAN  
UND QUEENSLANDNÜSSE)
- I SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE
- J SENF UND SENFERZEUGNISSE
- K SESAM UND SESAMERZEUGNISSE
- L LUPINEN UND LUPINENERZEUGNISSE
- M WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE
- N SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

## ZUSATZSTOFFE

- 1 MIT FARBSTOFF
- 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
- 3 MIT NITRITPÖKELSALZ
- 4 MIT ANTI-OXIDATIONSMITTEL
- 5 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 6 MIT SCHWEFELDIOXID
- 7 MIT SCHWÄRZUNGSMITTELN
- 8 GEWACHST
- 9 MIT PHOSPHAT
- 10 MIT SÜSSUNGSMITTEL
- 11 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
- 12 MIT MILCHEIWEISS
- 13 KOFFEINHALTIG
- 14 CHININHALTIG
- 15 TAURIN
- 16 TARTRAZIN (KANN DIE AKTIVITÄT UND AUFMERKSAMKEIT  
VON KINDERN BEEINFLUSSEN)





# الشام سحر الشرق

المقبلات هي عبارة عن أطباق بسيطة، تستند إلى الحبوب والبقوليات والخضروات واللبن وكذلك الجبن والخيار والباذنجان والحمص والمكسرات والطماطم والبرغل (القمح المطحون) والسمن بجميع أشكاله (البذور والمعجون والزيت)، ومع ذلك، فإنها تجمع بين تجارب طعمية متناغمة لا حصر لها. تشمل الأعشاب مثل البقدونس والنعناع الطازج والكزبرة والكمون بالإضافة إلى الليمون والبصل والثوم. ومع ذلك، فإن الفطرة الرفيعة للطهي هي التي تحدد الطعم الرائع.

نتمنى للجميع صحة وعافية.

## المقبلات الساخنة

حمص باللحمة	12,50 €
كبة الدراويش	9,00 €
عرايس باللحمة	9,50 €
عرايس بالجبنة	9,50 €
جوانح دجاج	8,50 €
فلافل	8,50 €
فطائر سبانخ	8,50 €
فطائر بالجبنة	8,50 €
فطائر باللحمة	8,50 €
رقائق بالجبنة	8,50 €
رقائق باللحمة	8,50 €
فول بالحامض	8,50 €
فول بالطحينية	8,50 €
شوربة عدس	5,80 €

## المقبلات الباردة

حمص	8,50 €
حمص بيروتي	9,50 €
متبل الباذنجان	9,50 €
محمرة بالجوز	8,50 €
لبنة بالنعناع	7,50 €
لبن بالخيار	8,50 €
ورق عنب	9,50 €
مكمور	11,50 €

## وجبات المشاوي

كباب مشوي لحم غنم	20,50 €
كباب باذنجان لحم غنم	25,50 €
كباب باللبن	19,50 €
شقف غنم مشوية	23,50 €
شقف غنم باللبن	22,50 €
شيش طاووق	22,50 €
ريش غنم مشوية	26,50 €
مشاوي مشكل	24,50 €
مشوي مسحب فخاد دجاج	22,50 €

## الوجبات المطبوخة

COBAN KAVURMA لحم غنم مع الخضار يقدم مع الأرز	19,50 €
ETOSTE لحم غنم مع الخضار و الفطر بالصلصة البيضاء يقدم مع الأرز	19,50 €
PILIC TAVA صدر دجاج مع الخضار يقدم مع الأرز	19,50 €
مسقعة الكو سا بلحم الغنم والجبنه واللبن بالثوم	19,50 €
شرحات صدر دجاج بالصلصة البيضاء يقدم مع الأرز	19,50 €
سبانخ مع اللحم بالثوم يقدم مع الأرز واللبن بالثوم	17,50 €
برياني باللحم او الدجاج	21,50 €
برياني نباتي	17,50 €
بامية باللحمة يقدم مع الأرز	19,50 €
بامية نباتي يقدم مع الأرز	17,50 €

لحم الخروف المفروم لدينا مصدره من إنتاجنا الخاص وبالتالي يتم إعداده يومياً حسب الحاجة.



## وَجَبَاتِ السَّمَكِ

زُبَّانٍ يَقدَمُ مَعَ بَطاطَا حَرَّةٍ وَ ثومِيَّةٍ	26,50 €
قَرِيدَسٍ مَشْوِيِّ يَقدَمُ مَعَ بَطاطَا حَرَّةٍ سَلطَةً وَ ثومِيَّةٍ	25,50 €
كَالامارِيِّ مَقْلِيِّ يَقدَمُ مَعَ بَطاطَا حَرَّةٍ وَ ثومِيَّةٍ	22,50 €
سَرْدِينٍ مَقْلِيِّ يَقدَمُ مَعَ بَطاطَا حَرَّةٍ وَ ثومِيَّةٍ	22,50 €
سَمَكَةَ مَوْسَى يَقدَمُ مَعَ بَطاطَا حَرَّةٍ وَ ثومِيَّةٍ	23,50 €
دورادٍ مَشْوِيِّ يَقدَمُ مَعَ بَطاطَا حَرَّةٍ وَ ثومِيَّةٍ	28,50 €
سَمَكٍ مُشَكَّلٍ يَقدَمُ مَعَ بَطاطَا حَرَّةٍ وَ ثومِيَّةٍ	34,00 €
سَلْمونٍ مَشْوِيِّ يَقدَمُ مَعَ بَطاطَا حَرَّةٍ وَ ثومِيَّةٍ	26,00 €

## السَّلطَات

تَبولَةٌ	9,50 €
فَتوش	9,50 €
سَلطَةُ الشَّامِ	15,50 €

## مُلحقات

ثومِيَّةٍ	4,00 €
خَبز	2,00 €
بَطاطَا مَقْلِيَّةٍ	5,00 €
بَطاطَا حَرَّةٍ مَعَ الكَزْبَرَةِ وَ الثومِ	8,50 €
أرز	8,50 €

## الحلويات

بَقلاوَةٌ	8,50 €
كَنافَةٌ	8,50 €
حَلاوَةٌ بِالجَبَنِ	8,50 €



