

## ALKOHOLFREI 0%

---

### MINERALWASSER

Magnus Imperial 0,25l / 0,75l 3,50 / 8,00

**AYRAN** Joghurtgetränk mit frischer Minze 0,2l 4,00

### REFRESHMENT

Klintworth · Orangen, Apfel-, Tomatensaft 0,2l 4,00

Lütauer Apfel- oder Rhabarberschorle 0,2l 4,00

Bitter Lemon, Tonic Water 0,2l 4,50

Coca Cola, Fanta, Sprite 0,2l 4,00

## ALKOHOLHALTIG %iges

---

### WEIN

Verschiedene Weiß- und Roséweine, Glas 0,2l 7,20

Verschiedene Rotweine, Glas 0,2l 7,60

### PRICKELND

Prosecco Spumante 0,1l 7,50

Champagner Delamotte Blanc de Blancs · Flasche 0,375l 38,00

Flasche 0,75l 79,00

### BIER

Flensburger Pils, Flasche 0,33l 4,20

Flensburger Radler, Flasche 0,33l 4,20

Flensburger Frei, alkoholfrei, Flasche 0,33l 4,20

Erdinger Weißbier, Flasche 0,5l 5,50

Erdinger Weißbier, alkoholfrei, Flasche 0,5l 5,50

Ein Blick in unsere Weinkarte oder hinter die Bar lohnt sich.

### Saliba Alsterarkaden

Neuer Wall 13 · 20354 Hamburg · Telefon 040-34 50 21

[www.saliba.de](http://www.saliba.de) · [www.saliba-shop.de](http://www.saliba-shop.de)



Saliba - die feine Küche Syriens.

# SPEISENKARTE



SIGN Hamburg · Titel-Illustration: Boutros Al Maari (Pierre) · Kalligraphie: Jacques Toffi

أهلاً وسهلاً

[ahlan wasalan]  
Herzlich Willkommen.

## UNSERE MAZZA

Farbenfrohe Gaumenfreuden – seit 1985.

Was Sie hier genießen, hat uns berühmt gemacht.

Die klassische, unwiderstehliche Vorspeise Syriens in unzähligen Variationen – vegetarisch und natürlich auch vegan. 19,00



## EINZELGERICHTE und „Gedichte“

Die beliebten Klassiker. Die gibt's immer!

### Falafel

*Vegan* Frittierte Gemüse-Kichererbsenbällchen mit Tahina- und Harissa-Sauce, Salat Oriental. 19,00  
Als Vorspeise 14,00

### Maakloubé

Auberginen-Zimt-Pimentreis mit Datteln, Mandeln, Cashewkernen, Rosinen, Pinienkernen, Granatapfelkernen und verschiedenem Gemüse. 20,00  
*Vegetarisch* Mit Joghurt-Minze-Sauce 20,00  
*Vegan* Mit aromatischer Kichererbsen-Tomatensauce 20,00  
*Fleisch* Mit mariniertem, gegrilltem Lammfilet. 26,00

### Schaourma

*Geflügel* Von der Maispoularde, mariniert mit sieben verschiedenen Gewürzen (Salibas Gewürzmischung). Mit Humus, Salat Oriental und würziger Pita. 22,00

### Moujadara

*Vegan* Burghul (Weizengrütze) mit braunen Linsen, gerösteten Zwiebeln, Fatousch-Salat mit Pita-Chips und Granatapfel-balsamico-Dressing. 21,00  
*Fisch* Gern auch mit gegrilltem Fisch auf Tahina-Sauce – wie es an der Küste Syriens gegessen wird. 26,00

### Kreddes

*Meeresfrüchte* Riesengarnelen auf Apfel-Currysauce, Saisongemüse und duftendem Khoushe Darbari Reis (Basmati). 26,00



### Nakanek

*Fleisch* Hausgemachte Lammwürstchen mit Pinienkernen, auf Rauke-Walnuss-Salat und Feta. Mit Tahina- und Harissa-Sauce 20,00  
Als Vorspeise 15,00

### Magrabia

*Fleisch* Couscous Royal mit Lammfleisch und hausgemachter Merguez, Gemüse, Kichererbsen und Harissa. 25,00

## DAS ARKADEN MENÜ für Kenner.

Die beliebten Speisen gibt's in dieser Folge:

- 5 Klassiker der Karawane der Köstlichkeiten gehen voran: Humus, Falafel, Tabouleh, Nakanek und Ziegenquark.
- **Lammlachs** auf Schafskäse-Sauce, Basmati-Gewürz-Reis mit gerösteten Nüssen, Datteln und Gemüse.
- **Die Saliba Süße Sünde.** 36,00

Vielleicht steht Ihnen der Sinn nach einer unserer zahlreichen Kaffee- oder Teespezialitäten.

**Arabischer Mokka** – unser Hauskaffee mit Kardamom 3,50  
**Tee** von frischer Minze · Rosenknospen · Wildblüten ... 4,50  
Weitere Getränke siehe Rückseite.



## FREUDE SCHENKEN – Salibas feine Produkte.



**Hadiya** – arabisch: **Geschenk**. Ob **Gewürze**, Spezialmischungen, **Dips** und **Saucen** ... Salibas feine Produkte eröffnen spannende Wege in die sinnliche Welt der orientalischen Küche. Zutritt verschafft man sich am besten **gleich hier**. Oder im **saliba-shop.de**. Gönnen Sie sich eine Freude oder beschenken Sie mit Genuss andere nette Menschen.