



Orientalische Küche in Perfektion: Der Zimt-Pimentreis mit Auberginen und Nüssen auf Joghurt-Minz-Sauce ist im Saliba auf jeden Fall eine Sünde wert



Saliba

Alles richtig gemacht!

Das Saliba begeistert seit 1985 mit seiner syrischen Küche und genießt weit über die Grenzen der Stadt hinaus einen hervorragenden Ruf. Der lockt auch uns an diesem Abend mal wieder in die Hamburger Innenstadt, direkt in die traditionsreichen Alsterarkaden. Wir werden mit viel Charme und Höflichkeit willkommen geheißen. Über eine kleine Wendeltreppe gelangen wir in den Restaurantbereich, der eine orientalische und warme Atmosphäre ausstrahlt und das auf eine angenehm dezente und zurückhaltende Art und Weise. Das ist auch gut so, denn so leuchten die liebevoll angerichteten Speisen noch farbenfroher auf den Tellern vor uns. Zu Beginn genießen wir vegetarische Mazza (21 Euro), gereicht in acht kleinen Schälchen, jedes unfassbar lecker und fein abgestimmt. Wir sind begeistert. Unsere Hauptspeisen stehen diesem in nichts nach: Maakloube (22 Euro) ist ein Auberginen-Zimt-Pimentreis mit Datteln, Mandeln, Cashewkernen, Rosinen, Pinienkernen, Granatapfelkernen und verschiedenen Gemüsen in einer Joghurt-Minze-Soße, und hinter dem Gericht Schaourma (24 Euro) verbirgt sich eine perfekt marinierte Maispoularde. Eigentlich schon glücklich und fein gesättigt, lassen wir uns hinreißen und bestellen sündhaft leckere Blätterteigstückchen (8,80 Euro) zu einem arabischen Mokka mit Kardamom. Wir bereuen nichts. Hier stimmt einfach alles, vor allem auch der unglaublich sympathische und aufmerksame Service. Liebes Saliba, seit Jahren macht ihr alles richtig! FS

AMBIENTE ●●●●● SERVICE ●●●●●
KÜCHE ●●●●● PREIS-LEISTUNG ●●●●●

€€€ Neuer Wall 13 (Neustadt), Telefon 040 345021, Mo-So 11-22 Uhr,
EC-Karte, VISA, Mastercard, Amex; Jungfernstieg alle Bahnlinien;
saliba.de



FOTOS: JULIA SCHUMACHER



Wadie Saliba (v. l.), Hanna Saliba und Alexander Mudjadi halten die Qualität im 1985 eröffneten Saliba hoch