

CAFÉ KARTE

café menu

KONDITERN

cake

KAFFEEKLATSCHEN

coffee

TEETRINKEN

tea

WEINSCHWELGEN

wine

ALSTERGUCKEN

alster view

BUCHSCHMÖKERN

books

SCHNACKEN

chat

...

...





Saliba verwöhnt Hamburg – seit 1985.

DANKE.
Thank you.

Als ich 1971 nach Hamburg kam, existierte das Morgenland nur in wenigen Köpfen und Töpfen. Studienfreunde, die ich zuhause in die Geheimnisse der syrischen Küche einweihte, bestärkten mich in meinem Vorhaben, das erste syrische Restaurant der Stadt zu eröffnen. 1985 war es soweit. Rasch eroberte die Mazza und unsere Art der Gastfreundschaft die Herzen der Hanseaten und ihrer Gäste aus aller Welt.

Danke an Hamburg.

Danke an ihre Weltbürger, die uns so offenerzig aufgenommen haben.

Ihr Elias Hanna Saliba

When I came to Hamburg in 1971 the Orient existed only in very few heads and pots. University friends whom I introduced to the secrets of the Syrian cuisine at home, encouraged me in my plans to open the first Syrian restaurant in the city. In 1985 the time had finally arrived. The Mazza and our way of hospitality rapidly captured the hearts of the "Hanseatics" and their guests from all over the world.

Thanks to Hamburg.

Thanks to its global citizens who welcomed us so open-hearted.

Yours Elias Hanna Saliba

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Coffee Specialities

Die Muntermacher. *The pick-me-ups.*

KAFFEE

1 Tasse · <i>Coffee, a cup</i>	4,00
Espresso / Doppelter Espresso	4,00 / 5,00
Espresso Macchiato	4,30
Capuccino	5,00
Latte Macchiato	5,20
Café Americano	4,50
Unser Hauskaffee: Arabischer Mokka mit Kardamom	
<i>Our recommendation: Arabie Mocca with cardamom</i>	4,50

MOKKA

Der Mokka stammt ursprünglich aus der Stadt Mokka (*auch Mokha*) im Jemen. Er ist extra dunkel geröstet und besonders fein gemahlen. Wir servieren ihn leicht gesüßt oder – wie er in der Heimat getrunken wird – „schwarz“, d.h. ohne Zucker.

Mocca comes from the city of Mocha in Yemen. It is extra dark roasted and especially finely ground. Served lightly sweetened or (as drunk at home) "black", without sugar.

TEESPEZIALITÄTEN

Tea Specialities

Außergewöhnliche Genusserlebnisse. *Exceptional culinary enjoyment.*

SCHWARZ · *Black tea*

Schwarzer Tee im Samowar zubereitet, im Kännchen serviert.	
<i>Black tea, traditional samovar way, a can</i>	6,50
Schwarzer Tee mit Kardamom · <i>Black tea with cardamom</i>	6,50
Schwarzer Tee mit frischer Minze · <i>Black tea with fresh mint</i>	6,50

KRÄUTER & BLÜTEN · *Herbs & blossoms*

Tee aus frischem Thymian, 1 Glas	
<i>Tea of fresh thyme, a glass</i>	6,50
Tee aus frischer Minze · <i>Tea of fresh mint</i>	6,50
Tee aus Wildblüten · <i>Tea of wild flowers</i>	6,50

TRINKSCHOKOLADE

Hot chocolate



.....
Die Valrhona. *The Valrhona. Aux sources du grand chocolat.*®

Heiße Schokolade, 1 Tasse · *Hot chocolate, a cup* 6,00
Mit Rum verfeinert · *Refined with rum* 8,00

DIE KUNST DAMASZENISCHER ZUCKERBÄCKER

The art of damascene confectioners

.....
Die Verführer. *The Seductors.*

Getrocknete Pflaume

Mit Mandeln gefüllt und Valrhona dunkler Schokolade „équatoire noire“ sowie Sesam veredelt.

Dried plum filled with almonds and refined with Valrhona ecuadorian, dark chocolate and sesame. 2,40



Getrocknete Feige

Mit Haselnüssen gefüllt und Valrhona dunkler Schokolade „équatoire noire“ veredelt.

Dried fig filled with hazelnuts & refined with Valrhona white chocolate. 2,40

Frische Dattel

Mit Walnuss gefüllt. *Fresh date filled with walnut.* 2,60

Halva

Aus geröstetem und gepresstem Sesam, mit Pistazien.

Halva – made of roasted and pressed sesame, with pistachios. 2,80

Verschiedene Blätterteig-Spezialitäten

Mit unterschiedlichen Nussfüllungen, in „Ghee“ gebacken. 2,80

Various puff pastry specialties with different nut fillings, baked in “Ghee”.

Lassen Sie sich von unserem Angebot im Schaufenster inspirieren.
Be inspired by our offer in the shop window.

ZWEI KUNSTWERKE + ETWAS HEISSES

2 damaszenische süße Freuden + ein Heißgetränk ihrer Wahl.

2 damascene sweet pleasures + a hot drink of your choice 8,50

DATTELN TO GO

Die Medjoul Dattel aus Nazareth ist die Königin unter den Datteln! Groß, saftig und mit einzigartiger Karamellnote.
Im Geschenkschuber zum Mitnehmen, 250 g

Medjoul dates in a gift box for take away, 250 g 9,90

TORTEN MADE IN GERMANY

Cakes & pies made in Germany

Made in Hamburg.

In den Sommermonaten gesellt sich zu den syrischen Süßspeisen eine Auswahl an deutschen Kuchen-spezialitäten. Freuen Sie sich auf köstliche Kreationen der Kult-Confiserie „NIKO“. Die Werke des Meisterbäckers sind im Fenster ausgestellt. Wenn Sie mal schauen möchten ...



A selection of German cakes joins the Syrian sweets during the summer months. You can look forward to delicious creations of the cult-confectionery "NIKO". The creations of the baker are exhibited in the window. Take a look ...

1 Stück Kuchen Ihrer Wahl · *A piece of cake of your choice* 6,50

ALKOHOLFREI

Non-alcoholic drinks

MINERALWASSER

Magnus Imperial 0,2l / 0,75l · *Mineral water* 4,50 / 9,00

AYRAN

Joghurtgetränk mit frischer Minze 0,2l
Yogurt drink with fresh mint 5,00

REFRESHMENT

Klintworth · Orangen, Apfel-, Tomatensaft 0,2l
Orange-, Apple-, Tomatojuice 5,50

Lütauer Apfel- oder Rhabarberschorle 0,2l
Apple- or Rhubarb Spritzer 5,50

Bitter Lemon, Tonic Water 0,2l 5,50

Coca Cola, Fanta, Sprite 0,2l 5,50

%IGES

Alcoholic drinks

WEIN Wine

Wir konzentrieren uns auf namhafte deutsche Weißweine und große Rotweine aus dem Libanon. Ein Blick in die Weinkarte lohnt sich.
We concentrate on well-known German white wines and great Lebanese red wines. A look at the wine list is worth it.

Weiß- und Roséwein, Glas 0,2l
White- and rosé wine by the glass, 0,2l 8,90

Rotwein, Glas 0,2l · *Red wine by the glass, 0,2l* 9,20

Weitere Getränke auf der nächsten Seite.

More drinks on the next page.

%IGES

Alcoholic drinks

PRICKELND Sparkling delights

Prosecco Spumante 0,1l	9,50
Prosecco auf Eis, 0,1l · <i>on the rocks</i>	9,50
Prosecco auf Eis mit Sirup, 0,1l · <i>on the rocks with syrup</i>	
Hugo mit Holunder · <i>with elderberry</i>	10,00
Amar mit Grenadine · <i>with grenadine</i>	10,00
Basil mit Basilikum · <i>with basil</i>	10,00
Apérol Spritz auf Eis, 0,1l · <i>on the rocks</i>	10,00
Champagner · <i>Champagne</i> Delamotte Blanc de Blancs	
Flasche · <i>bottle</i> 0,375l	40,00
Flasche · <i>bottle</i> 0,75l	88,00

BIER Beer

Flensburger Pils, Fl. 0,33l · <i>Pilsner beer; bottle</i>	5,50
Flensburger Radler, Fl. 0,33l · <i>Lemonade & beer; bottle</i>	5,50
Flensburger Frei, alkoholfrei, Fl. 0,33l · <i>non-alkoholic beer; bottle</i>	5,50
Erdinger Weißbier, Fl. 0,5l · <i>Wheat beer; bottle</i>	7,00
Erdinger Weißbier, alkoholfrei, Fl. 0,5l	
<i>Wheat beer; non-alkoholic; bottle</i>	7,00

APERITIF

Martini Dry, Bianco, 5 cl	8,50
Sherry Dry, Medium, 5 cl	8,50

LONG Long drinks

Gin Tonic	10,50
Campari Soda, Orange	10,50
Wodka Lemon, Orange	10,50

GEISTREICH Spirit drinks, 2cl

Cognac, Seguinot, Reserve	10,90
Calvados, Marquis de Saint-Loup	10,90
Bas Armagnac, Baron Sigoqnac	10,90
Vodka, Russian Standard Platinum	10,90
Grappa Due Bimbe, Berta	10,90
Rum Ron Zacapa, Grand Reserva 23 Jahre · <i>23 years</i>	10,90
Arak Jdoudna	10,90

ARAK

Das Anisgetränk aus Syrien ist unsere Hausempfehlung – als Digestif oder auch als Apéritif mit Wasser und Eis.

Our recommendation: Anise from Syria, as digestif or aperitif with water & ice.

Weitere Spirituosen-Spezialitäten lassen sich an der Bar erkunden.

Other spirit specialties can be explored at the bar.



LESEVERGNÜGEN

Books

Keine Lust mehr auf Alstergucken? Dann werfen Sie doch mal einen Blick in eines unserer Bücher! Gern reichen wir Ihnen ein Ansichtsexemplar.

Tired of looking at the Alster? Then take a look at one of our books! We will be happy to give you an inspection copy.

Moin und Salam

Elias Hanna Saliba – Syrer, Seemann und Hamburger Gastronom. Ein biografischer Stadtführer und kulinarisches Logbuch.

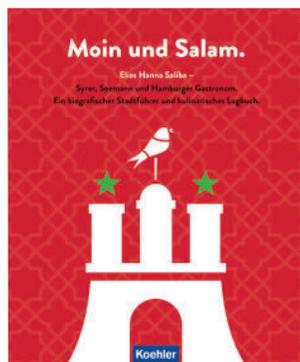
Dieses Buch begleitet uns durch 50 Hamburger Jahre des Gastronomen, des Seefahrers, des Menschen Elias Hanna Saliba, dessen Leben gleichermaßen mit seiner Heimat Syrien und Hamburg verwurzelt ist.

Hamburger Syrer? Syrischer Hamburger?

Saliba ist beides. Er führt uns durch sein Hamburg und dabei entdecken selbst Alteingesessene vieles, was sie noch nicht kannten. Er zeigt uns Orte, die ihm wichtig sind und macht uns mit guten Freunden bekannt. Er lässt uns teilhaben an seinem Leben, das von Gastfreundschaft und gutem Essen geprägt ist. 22 Rezepte illustrieren seinen Weg vom autodidaktischen Koch bis zum »gastronomischen Flaggschiff« Hamburgs.

Format: 17 x 21 cm, 152 Seiten

29,95

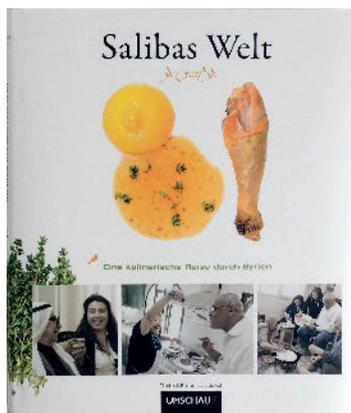


Salibas Welt

Eine kulinarische Reise durch Syrien

In über 50 Rezepten und reich bebilderten Reportagen eröffnen Lutz Jäkel und Elias Hanna Saliba eine kulinarische Welt voll regionaler und kultureller Unterschiede und Gemeinsamkeiten, voll Genuss und Liebe zum Essen.

Format: 24.5 x 28.9 cm, 256 Seiten
34,90

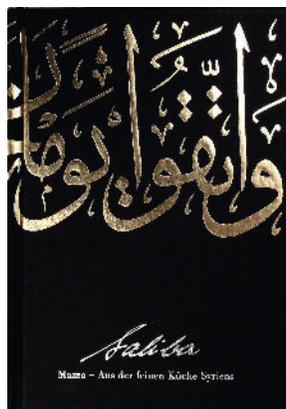


Saliba.

Mazza – Aus der feinen Küche Syriens

Eine kunstvolle Sammlung von 50 Rezepten der Mazza, der berühmten Vorspeise der Nation, famos fotografisch in Szene gesetzt von Hans Hansen, Hamburg; herausgegeben von Elias Hanna Saliba. Die Rezepte werden jeweils in arabischer Handschrift und in deutscher Buchschrift dargestellt.

Format: 15,6 x 21,8 cm, 170 Seiten
24,90





Saliba verwöhnt Hamburg – seit 1985.



FREUDE SCHENKEN – SALIBAS FEINE PRODUKTE

Give joy (pleasure) – Salibas Fine Products

.....
Genüssliche Vielfalt. *Pleasurable variety.*

Hadiya – arabisch: **Geschenk**. Ob **Gewürze**, Spezialmischungen – z.B. Curry Hilaneh oder Ilyas' Za'atar, **Dips** und **Saucen** ...

Salibas feine Produkte eröffnen spannende Wege in die sinnliche Welt der orientalischen Küche.

Zutritt verschafft man sich **am besten gleich hier** im Saliba Alsterarkaden oder in unserem Onlineshop: **www.saliba-shop.de**.

Gönnen Sie sich selbst eine Freude oder beschenken Sie mit Genuss andere nette Menschen.

***Hadiya** – Arabic: **gift**. Whether **spices**, special blends – for example, Curry Hilaneh or Ilyas' Za'atar; dips and sauces ...*

*Saliba's fine products open up exciting ways into the sensual world of oriental cuisine. Best strategy: **gain access right here** at Saliba Alsterarcades or be inspired by our online shop: **www.saliba-shop.de**.*

Treat yourself to Hadiya or make someone special a pleasure by bringing it along.

Saliba Alsterarkaden

Neuer Wall 13 · 20354 Hamburg · Telefon 040-34 50 21 · www.saliba.de
www.saliba-shop.de