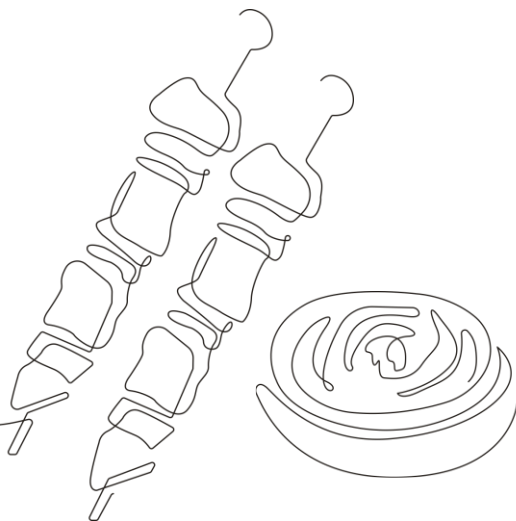


FAWANISS



Middle Eastern Restaurant

SOUP

Lentil

Authentic Arabic lentil soup, cumin, garlic, onion, turmeric, vegetable broth, chili oil, lemon, and Arabic bread croutons

Authentische arabische Linsensuppe mit Kreuzkümmel, Knoblauch, Zwiebeln, Kurkuma, Gemüsebrühe, Chiliöl, Zitrone und arabischen Brot-Croutons

Molokhia

Authentic Egyptian herbal soup, white rice or Baladi bread

Authentische ägyptische Kräutersuppe, mit weißem Reis oder Baladi-Brot

HOT MEZZEH

Fried Falafel

Crispy chickpea fritters, herbs, spices, garlic, cumin, and coriander

Knusprige Kichererbsenküchlein mit Kräutern, Gewürzen, Knoblauch, Kreuzkümmel und Koriander

Batata Harrah

Fried potatoes, garlic, coriander, chili, and olive oil

Gebackene Kartoffeln mit Knoblauch, Koriander, Chili und Olivenöl

Za'atar Manakish

Freshly baked Lebanese flat bread, zaatar, thyme, sesame seeds, sumac, and olive oil

Frisches libanesisches Fladenbrot mit arabischen Gewürzen, Thymian, Sesamsamen und Olivenöl

Fatayer

Flaky Egyptian pies, spinach, cheese, and minced meat or chicken

Ägyptische Pastete gefüllt mit Spinat, Käse und Hackfleisch oder Hähn

Sambousek

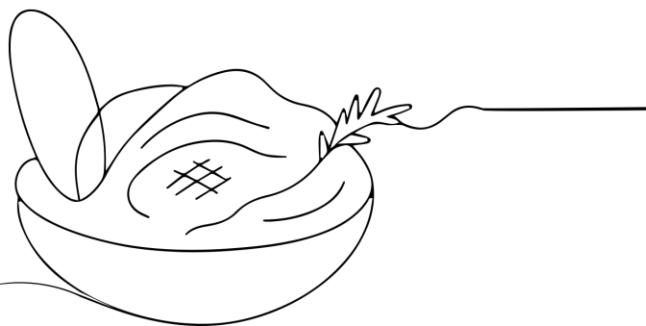
Egyptian pastry stuffed with spinach, cheese, and minced meat or chicken

Ägyptisches Blätterteiggebäck gefüllt mit Spinat, Käse, Hackfleisch oder Hühnchen

Kibbeh

Crispy, goldenbulgur fritters, stuffed with sautéed onions, nuts, and ground meat

Knusprige, Goldenbulgur-Fritter, gefüllt mit sautierten Zwiebeln, Nüssen und Hackfleisch



Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements

COLD MEZZEH

Hummus

Chickpea purée, tahini, fresh lemon juice, garlic, cumin, olive oil

Kichererbsenpüree mit Sesampaste, Zitronensaft, Knoblauch, Kreuzkümmel und Olivenöl

Mint Labneh

Thick strained Arabic yoghurt, and fresh mint

Arabischer Joghurt mit frischer Minze

Moutabal

Roasted eggplant purée, tahini, garlic, lemon juice, and olive oil

Auberginenpüree mit Sesampaste, Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl

Baba Ghanoush

Charcoal grilled aubergine purée, tahini, garlic, lemon juice, fresh mint, and olive oil

Auberginenpüree mit Tahini, Knoblauch, Zitronensaft, frischer Minze und Olivenöl

Muhammara

Roasted red peppers, walnuts, olive oil, spices, and pomegranate molasses

Gebratene rote Paprika mit Walnüssen, Olivenöl, Gewürzen und Granatapfelmelasse

Fattoush

Crispy lettuce, tomatoes, cucumbers, radishes, fresh herbs, tangy lemon-sumac dressing, and toasted Arabic bread

Knackiger Salat mit Tomaten, Gurken, Radieschen, frischen Kräutern, würzigem Zitronen-Sumac Dressing und arabischem Brot

Tabbouleh

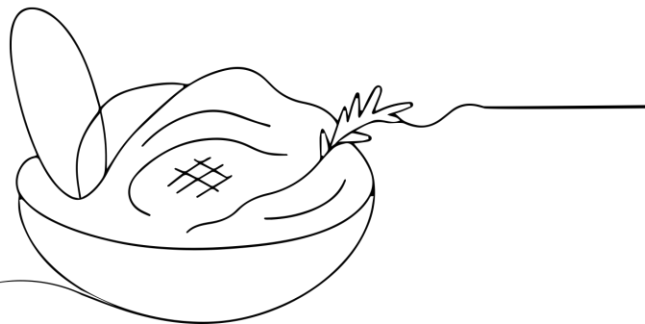
Chopped parsley, mint, onion, tomato, burghul wheat, lemon juice, and olive oil

Bulgur mit gehackter Petersilie, Minze, Zwiebeln, Tomaten, Zitronensaft und Olivenöl

Gavurdagi Salad

Tomatoes, cucumbers, onions, fresh parsley, and tangy pomegranate molasses

Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Petersilie und würziger Granatapfelmelasse



Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements

MAIN COURSES

Samak Harra

Baked fish fillets, garlic, chili, coriander, tomatoes, pepper sauce, rice, and fresh vegetables

Gebratene Fischfilets mit Knoblauch, arabischen Gewürzen, Koriander, Tomaten, Paprikasauce, Reis und Gemüse

Shish Tawook

Chicken breast marinated in yoghurt, lemon juice, garlic, aromatic spices, and warm pita bread

In einer Marinade aus Joghurt, Essig, Zitrone Knoblauch und Gewürzen marinierte Hähnchenbrust mit frisch gebackenem Pita – Brot

Ali Nazik Kebab

Turkish style minced meat kebab, creamy roasted eggplant purée, yoghurt, garlic, olive oil, fresh herbs, and lavash bread

Türkische Spezialität mit würzigem Kebab, begleitet von einem cremigen Auberginen-Joghurt-Püree

Mixed Grill

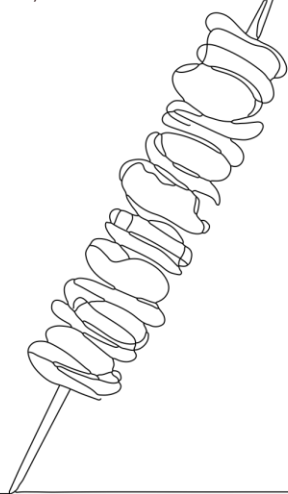
Grilled veal kebab, shish tawook, kofta, veal chops, served with grilled vegetables, and Lebanese garlic dip

Kalbskebab, Shish Tawook, Kofta, Kalbskotelett, serviert mit gegrilltem Gemüse und libanesischem Knoblauch-Dip

Fattah

Tender meat, layered with crispy bread, white rice, flavorful garlic-vinegar broth, and garlic tomato sauce

Rindsmedaillon auf knusprigem Brot, aromatischer Reis, und Knoblauch Tomatensauce



SIDE DISHES

Malfouf Mahshi

Stuffed Egyptian cabbage

Gedämpfter ägyptischer Kohl

Traditional Rice

Authentic Egyptian white rice with vermicelli

Ägyptischer Reis mit Vermicelles

Bamia Tijen

Authentic Egyptian okra stew, braised onion, garlic, tomato, coriander, and olive oil

Ägyptisches Okra-Eintopf mit geschmorter Zwiebel, Knoblauch, Tomaten, Koriander und Olivenöl

Macaroni Béchamel

Authentic Egyptian oven baked penne pasta, béchamel sauce, cheese, and minced meat

Ägyptischer Penne-Auflauf mit Hackfleisch und mit Bechamelsauce und Käse überbacken

AVAILABLE AT EXTRA CHARGE

Gambari - 19

Grilled king prawns, side dish of your choice

Gegrillte Kings – Garnelen mit Beilagen Ihrer Wahl

Stakosa - 70

Oven baked lobster tails, herbs, side dish of your choice

Hummerschwanz aus dem Ofen mit Kräutern und Beilagen Ihrer Wahl

Shrimps Tajin - 19

Slow-cooked shrimps, tomatoes, garlic, Moroccan spices, bell peppers, lemon, and couscous

Garnelen an einer Sesamsauce mit Tomaten, Knoblauch, marokkanischen Gewürzen, Paprika, Zitrone und Couscous

All prices are quoted in Euro and inclusive of service charge and applicable taxes

Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements

DESSERTS

Oum Ali

Warm and creamy bread pudding, vanilla, nuts, and raisins

Warmer, cremiger Brot-Pudding mit Vanille, Nüssen und Rosinen

Cheese Kunafa

Shredded phyllo dough, cheese, sugar syrup, and pistachios

Zerrissenes Filoteig, Käse, Zuckersirup und Pistazien

Middle Eastern Pastries

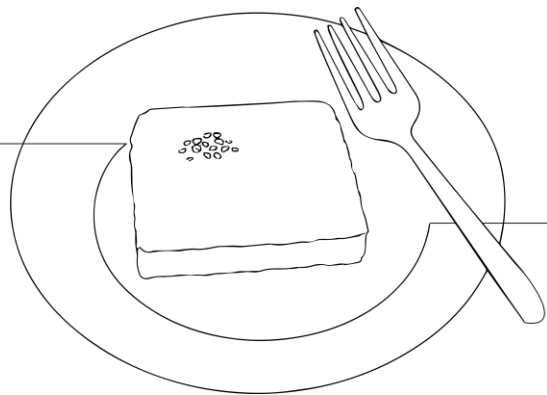
Delightful assortment of traditional Middle Eastern sweets

Erfreuliche Auswahl an traditionellen süßen Nachspeisen aus dem Nahen Osten

Baklava

Layers of flaky phyllo dough, nuts, honey syrup, and vanilla ice cream

Schichten von knusprigem Filoteig, Nüssen, Honigsirup und Vanilleeis



Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements