

# Alissar

*Liebe Gäste, wir heißen Sie herzlich Willkommen  
in Ihrem Restaurant Alissar!*

*Hier verwöhnen wir Sie mit Köstlichkeiten und  
Spezialitäten aus Syrien.*

*Öffnungszeiten :*

*Montag : Geschlossen*

*Dienstag - Donnerstag : 17:00 bis 23:00 Uhr*

*Freitag : 17:00 bis 00:00 Uhr*

*Samstag : 17:00 bis 00:00 Uhr*

*Sonntag : 17:00 bis 23:00 Uhr*

*Adresse :*

*Brigittastr.2*

*45130 Essen*

## **Kalte Vorspeisen**

- 1. Mtabal** K, Gj **4, 90 €**  
*Gegrillte Aubergine mit Sesamcreme, Joghurt, Knoblauch und Olivenöl*
- 2. Hummus** K **4, 40 €**  
*Pürierte Kichererbsen auf syrische Art*
- 3. Dakka** Hw, Aw **4, 40 €**  
*Aromatische Paste aus pürierten Paprika und Nüssen*
- 4. Rote Beete Mtabal** K **4, 40 €**  
*Geriebene Rote-Beete mit Sesamcreme, Knoblauch und Zitrone*
- 5. Champignons** **4, 00 €**  
*Gebratene Champignons mit Knoblauch, Olivenöl und Zitrone*
- 6. Ardi Shawki** **4, 50 €**  
*Gekochte Artischocken mit Olivenöl, Knoblauch und Zitrone*
- 7. Sourki** Gk **4, 90 €**  
*Pikante typisch syrische Käsebällchen mit Tomaten-, Paprika- und Zwiebelstückchen, Olivenöl und Petersilie*
- 8. Pikante Gemüse** **3, 90 €**  
*Verschiedene würzig ingelegte Gemüse*
- 9. Kibeh Nayeh** Ab **8, 00 €**  
*Raffinierter rohe Fleisch-Bulgurmischung vom Rind mit Olivenöl und Zwiebeln, fein garniert mit Wahnüssen.*
- 10. Habrah Nayeh** **8, 50 €**  
*Klassisches syrisches Beef Tartare*
- 11. Zeytun** **4, 00 €**  
*Oliven, Peperoni und Zwiebeln*

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>12. Shamandar</b>  | <b>4, 40 €</b> |
| <i>Rote Beete Salat mit Olivenöl, Knoblauch und Zitrone</i>                   |                |
| <b>13. Yalange ( 5 Stück )</b>  | <b>5, 00 €</b> |
| <i>Mit Reis und Kräutern gefüllte Weinblätter</i>                             |                |
| <b>14. Tarator Farouj K, Gj</b>   | <b>6, 00 €</b> |
| <i>Gegrillte Hähnchenbrust mit sesamcreme, Joghurt, Zitrone und Knoblauch</i> |                |
| <b>15. Gemischten Teller</b>  | <b>13,50 €</b> |
| <b>16. Gemüsemtabal.</b>  | <b>6, 00 €</b> |
| <i>Mtabal mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Petersilie</i>                   |                |

## **Warme Vorspeisen**

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| <b>17. Kibeh</b> Ab   | <b>3,00 €</b>                |
| <i>Frittierte Fleisch-Bulgur Bällchen, gefüllt mit geröstetem Rindfleisch und Nüssen</i>            |                              |
| <b>18. Saudah</b>   | <b>5, 50 €.</b>              |
| <i>In Olivenöl und Knoblauch gebratene Hähnchenleber</i>  |                              |
| <b>19. Hummus mit feinem Rinderhack</b> K   | <b>6,00 €</b>                |
| <b>20. Champignons à la Alissar</b>   | <b>6,00 €</b>                |
| <i>Gebratene Champignons mit feinem faschierten Fleisch vom Rind mit typisch syrischen Gewürzen</i> |                              |
| <b>21. Gegrillte Hähnchenflügel</b>   | <b>(Teller ½.Kg) 6, 90 €</b> |
| <b>22. Frittierte Hähnchenflügel</b>  | <b>(Teller ½.Kg) 6, 50 €</b> |
| <b>23. Pommes Frites</b>  | <b>3, 90 €</b>               |
| <b>24. Falafel Teller ( 6 Stück )</b> K   | <b>5, 50 €.</b>              |
| <i>Hummus auch dazu</i>   |                              |

## Salate

**25. Fattoush** **6, 50 €**

*Klassisch syrischer Salat mit Tomate, Gurke, Rotkohl und Blattsalat, Käsestreifen und frittierten Brotstückchen mit einer Vinaigrette aus Granatapfelessigsirup und Kräutern*

**26. Tabuleh** Ab **6, 50 €**

*Petersilie Salat mit Bulgur, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Minze und Zitrone*

**27. Syrischer Salat** **6, 00 €**

*Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln mit einer Vinaigrette aus Zitrone, Olivenöl und Kräutern*

**28. Syrischer Krautsalat** K **6, 00 €**

*Geraspelter Weißkohl, Karotten, Sesamcreme, Knoblauch und Zitrone*

**29. Rucolasalat** **5, 50 €**

*Kirschtomaten mit Rucola und einer Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette*

**30. Gurkensalat** Gj **5, 00 €**

*Feiner Joghurt Gurkensalat mit Knoblauch und Minze verfeinert*

## Hauptgerichte

- 31. Kebap vom Grill** (Pro Kg) 55, 00 €  
*Gewürzter Hackfleischspieß vom Lamm*
- 32. Shukaf vom Grill** (Pro Kg) 65, 00 €  
*Lammfleischstücke am Spieß*
- 33. Shish Tavuk vom Grill** (Pro Kg) 45, 00 €  
*Marinierte Hähnchenbrust Spieße*
- 34. Gemischte Gemüsepfanne** 12,00 €  
*Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Paprika, Cherrytomaten und gezeilte Maiskorben ( wird mit Reis serviert ).*
- 35. Kebap Teller vom Grill** 13, 90 €  
*Gewürzter Hackfleischspieß vom Lamm mit gegrillte Gemüse und Pommes oder Reis dazu*
- 36. Shukaf Teller vom Grill** 16, 50 €  
*Lammfleischstücke am Spieß mit gegrillte Gemüse und Pommes oder Reis dazu*
- 37. Shish Tavuk Teller vom Grill** 12,50 €  
*Marinierte Hähnchenbrust Spieße mit Salat und ( Pommes, Gemüsepfanne oder Reis auch dazu )*
- 38. Knusprige Hähnchenbrust (Crispy) Aw, C** 12, 50 €  
*Salat und Pommes oder Reis dazu*
- 39. Mtabal à la Hama Gj, K** 12, 00 €.  
*Pürierte Aubergine mit Sesamcreme, Joghurt, Knoblauch. Mit feinem Rinderhack und frische Tomatencreme*
- 40. Ganze Dorade vom Grill** 17,50 €  
*wird mit Pommes oder Reis serviert (nach Wahl )*
- 41. Muluchija** 12,50 €  
*Muskrauttopf mit Hähnchenfleisch knoblauch und syrischen Gewürzen ( wird auch mit Reis serviert)*

- 42. Kawaj** **12,00 €**  
*Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Paprika, und Kartoffeln mit Knoblauch und Tomatensoße überbacken und mit Reis serviert.*
- 43. Schakrija** **15,00 €**  
*Eintopf aus Lamm, joghurt, Minz und Knoblauch (wird auch mit Reis serviert )*
- 44. Mansaf.** **15,00 €**  
*Reiseintopf auf der Arabischer Art mit Karotten, Paprika, Champignons, Mais, Zwiebeln, Rosinen und gegrillte Hühnerkeule mit besonderen syrischen Gewürzen dazu noch Cherrytomaten und Joghurt.*

### **Nur auf Vorbestellung**

**Ab zwei Personen können wir Ihnen auch folgende besondere Spezialitäten aus unserer Küche anbieten:**

- **Samki Harrah** (*pro Person* ). **18,50 €**  
*Dorade mit Kartoffeln, Karotten, Weinblättern und Zwiebeln überbacken mit scharfer Paprika-Tomaten-Creme*
- **Frikeh** (*pro Person* ). **16,50 €**  
*Gerösteter Weizeneintopf mit Fleisch vom Lamm oder Hähnchen garniert mit Nüssen*
- **Yabrak.** (*Pro Person* ) **18,50 €**  
*Mit pikantem Reis und Hackfleisch gefüllten Weinblättern mit einer Krone von zarten Lammkotelets oder Hähnchenfleisch*

*K: Sesampaste(Tahin), Gj: kuhmilch(joghurt), Hw: walnüsse, Aw: Glutenhaltiges Getreide(Weizen), Ab: Glutenhaltiges Getreide(Bulgur), C: Eier*

### **Dessert**

- 45. Syrische Süßigkeiten ( 4 Stück )** **5, 00 €**

## Getränkekarte

### Coffee & Tea

46.Syrische Kaffee	2, 20 €
47.Kaffee	2, 20 €
48.Espresso	2, 20 €
49.Cappuccino	3, 00 €
50.Latte Macchiato	3, 00 €
51.Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne	3, 50 €
52.Tee	2, 00 €
53.Mate	2, 00 €
54.Espresso Freddo	3, 00 €
55.Cappuccino Freddo	3, 50 €
56.Eisschokolade mit oder ohne Sahne	3, 50 €

### Soft Drinks

57.Cola classic-light-zero 0.2L/0.3L	2,00/2,50€
58.Fanta 0.2L	2, 00 €
59.Sprite 0.2L	2, 00 €
60.Apfelschorle 0.3L	2, 50 €
61.Kirschorle 0,3 L.	2,50 €
62.Red Bull	2, 50 €
63.Tonic Water 0.2L	2, 50 €

<b>64.Bitter Lemon 0.2L</b>	<b>2, 50 €</b>
<b>65.Ginger Ale 0.2L</b>	<b>2, 50 €</b>
<b>66.Mineralwasser 0.2L</b>	<b>2, 00 €</b>
<b>67.StillesWasser 0.2L</b>	<b>2, 00 €</b>

## **Säfte**

<b>68.Orangensaft 0.3L</b>	<b>3, 00 €</b>
<b>69.Apfelsaft 0.3L</b>	<b>3, 00 €</b>
<b>70.Bananensaft 0.3L</b>	<b>3, 00 €</b>
<b>71.Ananassaft 0.3L</b>	<b>3, 00 €</b>
<b>72.Kirschsafft 0.3L</b>	<b>3, 00 €</b>
<b>73.Kiba 0.3L</b>	<b>3, 00 €</b>

## **Bier**

<b>74.Stauder 0.3L/0.5L</b>	<b>2,90 € / 4,80 €</b>
<b>75.Diebels 0.3L</b>	<b>2, 90 €</b>
<b>76.Weizenbier 0.5L</b>	<b>4,80 €</b>
<b>77.Heineken 0.2L</b>	<b>3, 00 €</b>
<b>78.Corona 0.3L</b>	<b>3, 50 €</b>
<b>79.Radler 0.3L / 0.5L</b>	<b>2,90 € / 4,80 €</b>
<b>80.Alkoholfreies Bier (Stauder) 0.3L</b>	<b>2,90 €</b>
<b>81.Alkoholfreies Bier (Erdinger) 0.5L</b>	<b>4,80 €</b>
<b>82.Tut gut 0,5L.</b>	<b>4,80 €</b>

## Alkoholfreie Cocktails

- 83. Bananen Milch Cocktail (mit oder ohne Honig). 5, 50 €**
- 84. Frucht Cocktail 6, 50 €**  
*Rot Apfel, Orangen, Erdbeeren, Bananen*
- 85. Mojito 5, 50 €**  
*Limette, Tonic Water, Mineralwasser, Minze, Rohrzucker*
- 86. Alissar Cocktail 8, 00 €**  
*Avocado, Honig, Schokolade, Bananen, Nüsse*
- 87. Limonade Lime-Grenadine 3, 50 €**
- 88. Fruit Punch 4, 50 €**
- 89. Proseco 3, 50 €**
- 90. Hugo 3, 50 €**

## Cocktails mit Alkohol

- 91. Mojito 6, 50 €**  
*Limette, Minze, Rohrzucker, Weißer Rum, Sprite*
- 92. Tequila sunrise 6, 50 €**  
*Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadinesirup*
- 93. Malibu Orange 5, 50 €**
- 94. Long Island Ice Tea. 10,00€**  
*Rum, Wodka, Tequila, Gin, Limettensaft, zuckersirup, cola*
- 95. Caipirinha 6, 50 €**  
*Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale, pitu*

## Spirits

<b>96.Johnnie Walker Red Label 4.cl</b>	<b>3, 50 €</b>
<b>97.Johnnie Walker Black Label 4.cl</b>	<b>5, 50 €</b>
<b>98.Johnnie Walker Gold Label 4.cl</b>	<b>6, 50 €</b>
<b>99.Ballantine's 4.cl</b>	<b>3, 50 €</b>
<b>100.Jim Beam 4.cl</b>	<b>3, 50 €</b>
<b>101.Dimple 4.cl</b>	<b>5, 50 €</b>
<b>102.Chivas Regal 4.cl</b>	<b>5, 50 €</b>
<b>103.Jack Daniels 4.cl</b>	<b>5, 00 €</b>
<b>104.ABSOLUT Vodka 4.cl</b>	<b>5, 00 €</b>
<b>105.SMIRNOFF Vodka 4.cl</b>	<b>4, 00 €</b>
<b>106.Sambuca 4.cl</b>	<b>3, 50 €</b>
<b>107.Arak (<i>Syrisches Nationalgetränk</i>)</b>	
• <b>2.cl</b>	<b>2, 00 €</b>
• <b>8.cl</b>	<b>6, 00 €</b>
• <b>37,5.cl</b>	<b>22, 00 €</b>
• <b>60.cl</b>	<b>38, 00 €</b>

## **Longdrinks**

<b>102.Gin Tonic</b>	<b>5, 00 €</b>
<b>103.Cola Whiskey</b>	<b>5, 00 €</b>
<b>104.Whiskey Red Bull</b>	<b>5, 00 €</b>
<b>105.Vodka Red Bull</b>	<b>5, 00 €</b>
<b>106.Vodka Lemon</b>	<b>5, 00 €</b>

## **Bubbles**

<b>107.Prosecco</b>	<b>3, 50 €</b>
<b>108.Hugo</b>	<b>3, 50 €</b>
<b>109.Aperol Spritz</b>	<b>3, 50 €</b>

<b><u>Rotweine</u></b>	<b><u>0,1L</u></b>	<b><u>0,2L</u></b>	<b><u>Flasche</u></b>
110.Primitivo 2017	2,90 €	5,80 €	19,00 €
111.Montepulciano-Caldora 2017	2,70 €	5,40 €	18,00 €
112.Valdepeñas-Marchante 2017	2,60 €	5,20 €	17,00 €
113.Ribera Del Duero-Cathar 2016	—	9,00 €	30,00 €
114. Hauswein- Merlot	2,10 €	4,20 €	—

### **Weissweine**

115.Lumà-Sicilia 2018	2,90 €	5,80 €	19,00 €
116.Pinot Grigio-Profuma 2018	2,60 €	5,20 €	17,00 €
117.Viognier-Chibet 2018	2,90 €	5,80 €	19,00 €
118.Hauswein-Rivaner 2018	2,10 €	4,20 €	—

	<b><u>0,2L</u></b>	<b><u>Flache</u></b>
119.Touraine Sauvignon-La Renaudie 2018.	8,90 €	30,00 €

<b><u>Rosèweine</u></b>	<b><u>0,1L</u></b>	<b><u>0,2L</u></b>	<b><u>Flache</u></b>
120.Pfalz-Egon Schmitt 2018	2,90 €	5,80 €	19,00 €
121.Bordeaux-Mirambeau 2018	—	8,90 €	30,00 €

***Herzlich Willkommen und Guten Appetit***

***Alissar Restaurant***

