

Appetizer und Salate

Tahinateller

Israelische Tahina, Olivenöl, Knoblauch, Kräuter, Spicy Tomato und Pita

6.30

Picklesteller

Nach Familienrezept fermentiertes Gemüse, mit Rot- und Weißkohl

6.30

Auberginensalat

Gegrillte Auberginen, Tahina, frische Petersilie, Olivenöl, Spicy Tomato, Kräuter und Pita

8.80

Israelischer Salat

Tomate, Gurke, Zwiebel, Petersilie, Koriander, Zitrone, Olivenöl, Tahina

7.90

Fenchel Salat

Frischer Fenchel in Zitronenmarinade, Chilifäden, Olivenöl, Tahina

7.90

Snackteller

Eine kleine Portion Hummus mit Kichererbsen, S'chug und Pickles. Dazu Pita

7.90

Sabich – Wrap * nur mittags *

Hummus plus Aubergine, Spicy Tomato, Israelischem Salat, gekochtem Ei, S'chug, Pickles und Amba

8.90



Hauptgerichte

Hummus Teller

Hummus nach Originalrezept mit heissen Bio-Kichererbsen. Abgeschmeckt mit Olivenöl, Israelischer Tahina, Zitrone und Kräutern. Dazu hausgemachte Pickles, S'chug, Tomate, Zwiebel und Pita-Brot

10.20

Hummus Teller mit Ei & Spicy Tomato

Würziges Relish aus Tomaten, Kräutern und grüner Spitzpaprika. Dazu ein gekochtes Ei

12.40

Hummus Teller mit Champignons & Fenchelsalat

Gegrillte Champignons in Spezielsauce und frischer Fenchelsalat. Mit Zitrone und Olivenöl

12.40

Hummus Teller mit Paprika & Aubergine

Herzhaft gegrillte Paprika und Auberginen mariniert und smoked Paprika

12.40

Mixteller

Hummus Teller plus Paprika, Aubergine, Champignons und Spicy Tomato

14.20

Masabacha

Hummus Teller mit viel Zitrone, Tahina und Knoblauch abgeschmeckt. Dazu extra viele Bio-Kichererbsen

10.80

Sabich Spezial Teller

Hummus Teller mit Aubergine, Spicy Tomato, Israelischem Salat, gekochtem Ei und Amba

14.20

Sabich Deluxe Teller

Hummus Teller mit Aubergine, Spicy Tomato, Israelischem Salat, gekochtem Ei, Amba, Pilze, Fenchelsalat

15.50



Extras

Extraportion Pita

1.30

Schälchen S'chug

1.30

Schälchen Amba

1.30

Gekochtes Ei

1.30

Falafel

1.50

Hummus To Go

200g Hummus

Mit Zitrone, Olivenöl, Tahina

7.40

Kuchen und Süßes

Auf Nachfrage

Alle Hummus Teller kommen mit Kichererbsen, Pita, S'chug, Pickles, Tomaten, Zwiebeln, Kräutern, Tahina, Olivenöl, Zitrone.

Hinweise für Allergiker:

Alle unsere Gerichte können Spuren von Sesam und Weizen enthalten.

Beilagen können auf Wunsch frei kombiniert werden.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

EC-Kartenzahlung möglich.

Reservierungen sind ab 4 Personen möglich!

Ruft einfach an: 0176-61567870

Akko Hummus Bar
Walter-Heinze-Straße 3
04229 Leipzig

www.akkohummusbar.eatbu.com

Addicted to Hummus !

Limonade		
Biozisch	0.33	3.70
Blutorange / Ginger Life / Gurke / Matcha		
Fritz	0.33	3.60
Apfel-Kirsch-Holunder / Orange / Rhabarber/ Traube / Zitrone / Cola		
Kolle Mate	0.33	3.70
Lichtenauer ^{1,2}	0.3	3.40
Ginger Ale / Zitrone		
Nesher ¹	0.33	4.40
Alkoholfreies Malzbier aus Israel		
Thomas Henry Tonic ³	0.3	5.10
Hausgemachte Limonade	0.3	5.80
Limette Minze Orange / Kumquat Basilikum mit Gin		
		9.70
Saft & Saftschorle		
Apfelsaft Naturtrüb	0.3	3.70
Mangosaft	0.3	3.70
Orangensaft 100 %	0.3	3.70
Wasser		
Lichtenauer spritzig	0.3	2.90
Heiss		
Tee		3.80
Frische Minze + Zitronengrass Frisch gepresste Zitrone + Ingwer		
Kaffee & Espresso		
einfach/doppelt	2.80 / 3.70	
mit Milch / Hafermilch		+ 0.60

Bier		
Ur-Krostitzer	0.5	3.90
Pils aus der Region		
Störtebeker Atlantic Ale	0.5	3.90
Pale Ale aus Stralsund		
Goldstar	0.33	4.40
Lager aus Israel		
Watzdorfer	0.33	3.20
Pils aus Thüringen		
Störtebecker Freibier	0.5	4.10
Alkoholfrei, Bio		
Radler ¹	0.5	3.70

Wein & Co		
	0.2	
Rot		4.90
Raiza, Tempranillo, Es		
Weiss		4.90
La Comtesse,Blanc De Blancs, Fr Deckert, Bacchus, Saale-Unstrut, De		
		5.40
Weinschorle		4.90
Rotkäppchen Sekt trocken ⁶		
mit Mangosaft + Eis		
		5.40

Spirituosen		2cl / 4cl
Berliner Luft	2.00 / 3.00	
Campari auf Eis	5.50	
Gin		
Longhorn		3.10 / 5.30
Iced Ha Arrak	3.70 / 4.30	
Anisschnaps aus Israel		
Rum	3.50 / 5.90	
Whisky ²		
Jameson Black Barrel		4.10 / 6.60
Laphroaig 10 Jahre		4.50 / 7.10
Wodka		
Green Mark		2.50 / 4.10
Mezcal		
San Cosme		3.70 / 6.50
Shots		
Gisela	3.40	
Green Mark Wodka, Limetten-Sirup		
Russisch Koks ⁵	3.90	
Green Mark Wodka, Zitrone, Kaffeepulver, Zucker		

Allergene und Zusatzstoffe
1 Amoniumsulfid
2 Zuckerkulör
3 Chinin
4 Weizen
5 Koffein
6 Sulfite
7 Gerste
8 Farbstoff
9 Sesam

Cocktails & Longdrinks

je 9.20

Cuba Libre^{2,5}

Cuate Rum, Fritz Cola, Limette

Campari Orange

Gin Tonic³

Gin XIX Thomas Henry Tonic, Zitrone o. Gurke

Gurkenspritz Gin

Gin Fizz

Gin XIX Zuckersirup, Zitrone, Soda

Gin Sonic³

Fenchelgin, Grapefruit, schwarzer Pfeffer, Tonic

Ha'arrak Attak^{1, 2}

Ha'arrak, Frische Minze, Zitrone, Ginger Ale

Jean Tropez

Gin XIX, frischer Rosmarin, Grapefruit, Chilifäden

Frida Kahlo

Mezcal, frisches Zitronengras, frische Minze

Matcha Wodka⁵

Mezcal Margarita

Mezcal, Cointreau, Limette, Zuckerrand, Prise Salz

Moscow Mule^{1,2}

Green Mark Wodka, Ginger Ale, Zitrone, Gurke

Negroni⁶

Gin XIX, Campari, Noilly Prat Rouge, Orange

Porto Tonico^{3,6}

Weisser Portwein, Minze, Orange, Zitrone, Tonic

Whisky Sour

J&B, Laphroaig, Zitrone, Zuckersirup

Wodka/ Gin + Rhabarber/ Mate