

ZAYTUNA

The Taste of Home

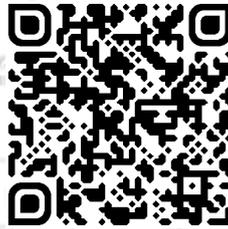
Zaytuna Restaurant

Wandsbeker Marktstraße 27
22041 Hamburg

+49 40 689 141 01

zaytuna.restaurant

Besuchen Sie uns auf unserer Website:



Informationen zu unseren Speisen



Vegetarisch



Extra Vergine Olivenöl



Pikant

Zusatzstoffe & Allergene

Zur detaillierten Auskunft über Zusatzstoffe und Allergene wenden Sie sich bitte an unser Personal. Gerne stellen wir Ihnen eine Speisekarte mit allen in unseren Produkten enthalten Zusatzstoffen und allergenen Zutaten zur Verfügung.

SUPPEN

Unsere großen, hausgemachten Suppen, serviert mit arabischem Fladenbrot

Shorbet Dajaj bil Chudar

7,50€

Hühnersuppe mit Karotten, Porree, Sellerie, Zucchini, Thymian und Paprika

Shorbet Adas

7,00€

Feine rote Linsensuppe verfeinert mit Kreuzkümmel, Karotten und Zwiebeln

Shorbet Batata

7,00€

Mediterane Kartoffelsuppe mit Karotten und Porree

Shorbet Futr

7,50€

Cremige Champignonssuppe

Salata

Laban Bilkhiar

5,00€

Joghurt mit Gurken und Minze

Tabuleh

10,00€

Petersiliensalat mit Bulgur, Minze, Tomaten, Lauchzwiebeln und einem Schuss Zitronensaft

Fatousch

9,00€

Salat garniert mit geröstetem Fladenbrot, Tomaten, Gurken, Paprika, Radieschen, Petersilie, Minze, Granatapfelsauce, Zitronensaft und Lauchzwiebeln

Salata Arabiye

8,00€

Klassischer arabischer Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Radieschen, Petersilie, Minze, Zitronensaft und Lauchzwiebeln

Salatet Shamandar

9,00€

Rote-Beete-Salat mit Rucola, Petersilie verfeinert mit Walnüssen und Granatapfelsauce

KALTE MAZZA

Hoummus

Pürierte Kichererbsen vermischt mit Tahine (Sesampaste) und verfeinert mit extra verginem Olivenöl

8,00€

M'Tabal

Auf Kohle gegrillte Aubergine, puriert und vermischt mit Tahine (Sesampaste), Zitronensaft und Knoblauch, Joghurt, extra verginem Olivenöl und Granatapfel

9,50€

Baba Ghannoush

Auf Kohle gegrillte Aubergine, puriert und verfeinert mit frischem Gemüse und Granatapfelkernen

9,00€

Muhamara

Würzige Paprika-Walnuss-Crème mit Granatapfelsirup, garniert mit ganzen Nüssen

9,00€

Hoummus Beiruti

Pürierte Kichererbsen mit Tahine (Sesampaste), Knoblauch, Tomaten, Petersilie, Lauchzwiebeln und Minze

9,00€

Warak Enab bil Zayt

Gerollte Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomate, Petersiliensalat, Minze und Lauchzwiebeln mit Zitronensaft und Granatapfelsirup

10,00€

Mazza Teller

Eine Selektion unserer beliebtesten 5 kalten Mazza-Kreationen.

15,00€

Gemischte Mazza Platte

Gemischte Vorspeisenplatte mit einer Auswahl von 10 warmen und kalten Mazzas

25,00€

Warme Mazza

Sambusek Jibeneh

7,50€

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse und mit Sesam verziert

Sambusek Lahme

8,50€

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Rinderhack, Pinienkernen, Walnusskernen und Petersilie

Sambusek Spinat

7,50€

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Granatapfelkernen

Fasolia bil Zayt

8,50€

Geröstete grüne Bohnen mit Zwiebeln, Tomaten und extra verginem Olivenöl, wahlweise kalt oder warm serviert

Foul bil Zayt

9,00€

Gekochte Foulbohnen, Knoblauch, Tomaten und Petersilie in Zitronensaft

Foul M'Alla

11,00€

Große Portion würziger, geröster Dickbohnen mit Koriander, Knoblauch und extra verginem Olivenöl, wahlweise kalt oder warm serviert, dazu Joghurt

Batata Harra

11,50€

Große Portion würziger Röstkartoffeln mit frischem Koriander, Knoblauch und Zitronensaft

Hoummus bi Lahme

13,00€

Pürierte Kichererbsen mit Tahine (Sesampaste), garniert mit Lammfleischstückchen und Pinienkernen

Haloumi Mashwi

13,00€

Gegrillter Schafskäse

TEIGGERICHTE

Frisch aus dem Steinofen, ca. 28cm Ø

Manakish Zaatar (V) (🍌) **10,00€**

Teigware mit klassischer Thymian-Kräutermischung

Manakish Zataar wa Khudar (V) (🍌) **11,50€**

Teigware mit Thymian-Kräutermischung, Sesam, Tomaten, Gurken, Minze und Oliven

Manakish Jibneh (V) **11,50€**

Teigware mit Hauskäse

Manakish Jibneh wa Zaatar (V) (🍌) **11,00€**

Teigware, die auf einer Hälfte mit Hauskäse, auf der anderen mit unserer Thymian-Kräutermischung belegt ist

Manakish Jibneh wa Sucuk (🍌) **12,50€**

Teigware mit Hauskäse, Tomaten, eingelegten Gurken und Sucuk

Manakish Muhammara wa Kashkawan (V) **12,50€**

Teigware mit geschmolzenem Kashkalkäse, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Granatapfelsauce

Sfiha bil Bandora **13,00€**

Teigware mit Lammhackfleisch, verfeinert mit Tomate, Zwiebeln und Granatapfelsauce

Sfiha bil Laban **13,00€**

Teigware mit Lammhackfleisch, verfeinert mit Joghurt, Zwiebeln und Granatapfelsauce

TABIKH

Falafel-Teller

Mit frischen Tomaten, Römersalat, eingelegten Gurken, Radieschen und Tahina-Dip (Sesam-Dip)

12,00€

Fatteh

Geschichtetes Brot und Kichererbsen mit Joghurt, Sesamsauce und Gewürzen, verfeinert mit geröstetem Fladenbrot, gerösteten Cashews und Mandeln

13,00€

Makanek

Libanesishe Lammbrotwürstchen garniert mit Pinienkernen, serviert mit Röstkartoffeln und Hoummus

15,00€

Sucuk

Pikante, gebratene Knoblauchwurst aus Lammfleisch, serviert mit Röstkartoffeln und Hoummus

15,00€

Kibbeh

Frittierte Teigbällchen aus Bulgur-Rindfleisch-Mischung, gefüllt mit Rinderhack, Pinienkernen, Zwiebeln und Walnüssen, serviert mit Laban Bilkhiar (Joghurt-Gurke-Salat)

17,50€

Kibbeh Labaneh

Teigbällchen aus einer Bulgur-Rindfleisch-Mischung, gefüllt mit Rinderhack, gekocht in Joghurt-Sauce und garniert mit Pinienkernen, Walnüssen und Reis

21,50€

Shakriyeh

Gekochtes Lammfleisch in einer Joghurtsauce mit Zwiebeln und serviert mit Reis

20,00€

Kapseh bil Dajaj

Würziger Basmatireis mit Hähnchenfleisch, Gemüse, Rosinen und Nüssen, serviert mit Laban Bilkhiar (Joghurt-Gurke-Salat)

18,50€

Kapseh bil Lahme

Würziger Basmatireis mit Lammfleisch, Gemüse, Rosinen und Nüssen, serviert mit Laban Bilkhiar (Joghurt-Gurke-Salat)

21,00€

Freekeh bil Dajaj

Gerösteter grüner Weizen mit Hähnchen und Nüssen, serviert mit Laban Bilkhiar (Joghurt-Gurke-Salat)

19,00€

Freekeh bil Lahme

Gerösteter grüner Weizen mit Lammfleisch und Nüssen, serviert mit Laban Bilkhiar (Joghurt-Gurke-Salat)

21,50€

Molokhia bil Dajaj

Getrocknete Muskrautblätter gekocht mit Hähnchen, Zitronensaft, Knoblauch, serviert mit Basmatireis und Zitrone

21,00€

Molokhia bil Lahme

Getrocknete Muskrautblätter gekocht mit Lammfleisch, Zitronensaft, Knoblauch, serviert mit Basmatireis und Zitrone

23,00€

Bamiyeh

Grüne Okraschoten, gebraten auf Butter mit Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Lammfleisch in Tomatensauce. serviert mit Basmatireis

20,50€

Makloubeh Batenjen bil Lahme

Geschichteter Reistopf mit Auberginen und zartem Lammfleisch, garniert mit verschiedenen Nüssen, serviert mit Laban Bilkhiar (Joghurt-Gurke-Salat)

22,50€

Makloubeh Batenjen

Geschichteter Reistopf mit Auberginen, garniert mit verschiedenen Nüssen, serviert mit Laban Bilkhiar (Joghurt-Gurke-Salat)

18,50€

MASHAWI

Frisch vom Holzkohlegrill und mit Fladenbrot, sowie Kapseh-Reis **oder** Pommes Frites serviert.

Lahme Shukaf

Lammspieß, serviert mit Petersiliensalat, gegrillten Tomaten und Hoummus

21,50€

Shish Taouk

Hähnchenfiletspieß serviert mit Krautsalat, Knoblauchsauce und gegrillten Tomaten

19,00€

Shish Kebab

Lammhackspieße, serviert mit Petersiliensalat, gegrillten Tomaten und Hoummus

19,50€

Dajaj M'sahab

Ganzes Hähnchen ohne Knochen, serviert mit Krautsalat und Knoblauchsauce

21,00€

Shish Khudar

Gemüsespieße mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons und Tomaten

16,50€

Lammkotelett

Lammkoteletten serviert mit Petersiliensalat, gegrillten Tomaten und Hoummus

23,50€

Seelachsfilet

Seelachsfilet garniert Zitrone, dazu Tahina-Dip (Sesam-Dip)

24,00€

Dorade

Dorade garniert mit Knoblauch und Zitrone, dazu Tahina-Dip (Sesam-Dip)

23,50€

EXTRAS

Pommes Frites

Eine Portion Pommes Frites

4,50€

Basmatireis

Eine Portion Basmatireis

4,50€

Hausgemachtes Brot

2 hausgemachte Fladenbrote, frisch aus dem Ofen

3,00€

Paradiseier
باراديساير

KALTE Getränke

Frische Zitronenlimonade 4,00€

0,25l - Hausgemachte Zitronenlimonade mit frischer Minze

Frisch gepresster Saft 7,00€

0,25l - Frischgepresster Apfel-, Orangen- oder Karottensaft

Hausgemachter Ayran 3,50€

0,25l - Traditioneller herzhafter Joghurt-Drink

Softdrinks 3,50€

0,33l - Coca Cola ^{B,E}, Coca Cola light ^{B,C,E}, Sprite, Fanta ^{B,F} oder Mezzo Mix ^{B,E,F}

Apfelschorle 4,00€

0,25l

Rhabarberschorle 4,00€

0,25l

Barbican 4,00€

0,33l - Alkoholfreies Bier in verschiedenen Geschmacksrichtungen:
Granatapfel, Zitrone, Ananas, Apfel, Natur

Kleines Mineralwasser 2,50€

0,25l - Still oder Sprudel

Großes Mineralwasser 6,00€

0,75l Flasche - Still oder Sprudel

Avocado-Cocktail 8,50€

0,4l - Banane und Avocado, frisch zubereitet

Obst-Cocktail 8,50€

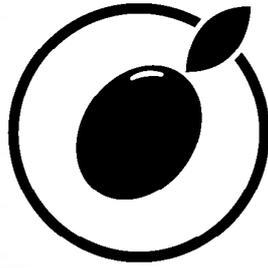
0,4l - Frischer Obst-Cocktail mit verschiedenen Früchten, Erdbeeren / Bananen

HEIßGETRÄNKE

Chai mit frischer Minze	2,50€
Schwarzer Tee mit frischer Minze	
Kräutertee	3,00€
Kräutertee, Grüner oder Kamillentee	
Ingwertee	4,00€
aus frischem Ingwer und Zitrone	
Kahwe Arabiye	3,50€
Traditioneller arabischer Mokka	
Americano	3,00€
Cappuccino	3,00€
Espresso	2,50€
Doppelter Espresso	3,50€

DESSERTS

Rus bi Halib 🌱	6,50€
Arabischer Milchreis	
Muhallabia 🌱	6,00€
Panna Cotta aus dem Nahen Osten	
Halawet el Jibn 5 Stück 🌱	8,00€
Traditionelle Nachspeise aus gerolltem Käse-Griesteig gefüllt mit arabischer Sahne, verfeinert mit Pistazien	
Katayef bil Joz 2 Stück 🌱	6,00€
Syrische Pfannkuchentaschen gefüllt mit Walnüssen und Kokos	
Katayef bil Ashta 2 Stück 🌱	6,00€
Syrische Pfannkuchentaschen gefüllt mit arabischer Sahne	



ZAYTUNA

The Taste of Home

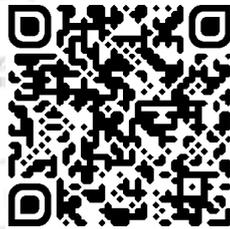
Zaytuna Restaurant

Wandsbeker Marktstraße 27
22041 Hamburg

+49 40 689 141 01

zaytuna.restaurant

Besuchen Sie uns auf unserer Website:



Informationen zu unseren Speisen

Vegetarisch

Extra Vergine Olivenöl

Pikant

Zusatzstoffe & Allergene

Zur detaillierten Auskunft über Zusatzstoffe und Allergene wenden Sie sich bitte an unser Personal. Gerne stellen wir Ihnen eine Speisekarte mit allen in unseren Produkten enthalten Zusatzstoffen und allergenen Zutaten zur Verfügung.