BAALBEK

Karlstraße 27, 80333 muenchen
+49 89 21931908

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SUPPEN

Schorabet Adas VEGETARISCH **8,50 €**
Linsensuppe mit Zwiebeln, Kümmel, Zitrone und frittiertes Fladenbrot

Schorabet Khudra **8,50 €**
Frische Gemüsesuppe

SALATE

Tabbulí **9,90 €**
Petersilie, Weizenschrot (Bulgur), Minze, Zwiebeln, Tomaten, Zitronensaft und Olivenöl

Fattousch **9,90 €**
Salat, Minze, Lauchzwiebeln, Radieschen, Tomaten, Mini-Gurken, Petersilie, rote und grüne Paprika mit Olivenöl, Zitrone, Essigbaumgewürz (Sumac) und frittiertes Fladenbrot

Salatet Banadoura VEGETARISCH **8,90 €**
Tomaten mit Knoblauchcreme und Essigbaumgewürze (Sumac)

Roca Salat **9,90 €**
Rucola mit Zwiebeln und Zitronenbaumgewürze (Sumac) und Zitronen-Olivenöl Dressing

Salata Lubnanieh **8,90 €**
Libanesischer Salat mit Tomaten, Gurken, Petersilie, Pfefferminze, Zitronensaft und Olivenöl

Khiyar Bil Laban VEGETARISCH **7,90 €**
Gurkensalat mit Joghurt, Knoblauch und Minze

KALTE VORSPEISEN

Hommos — 9,90 €
Kichererbsen, püriert mit Sesampaste, Zitrone und Olivenöl

Hommos Bayrouthe — 9,90 €
Kichererbsen, püriert mit Sesampaste, Petersilie, eingelegten wilden Gurken und Zitrone

Baba Ghanouge VEGETARISCH — 9,90 €
Gegrillte Aubergine, püriert mit Sesampaste, Joghurt, Zitrone und Olivenöl

Taket Matet — 9,90 €
Pürierte rote Paprika, Walnuss, Zwiebeln, Sesampaste, Chili und Olivenöl

Hindbeh — 9,90 €
Löwenzahn mit gerösteten Zwiebeln, Granatapfel, Zitrone und Olivenöl

Warak Inab — 9,90 €
Weintraubenblätter, gefülltt mit Reis, Weizenschrot, Petersilie, Tomaten und Zwiebeln

Mousaka Beitenjan — 9,90 €
Frittierte Auberginen mit Tomaten und Zwiebeln

Labne VEGETARISCH — 8,90 €
Joghurt mit frischer Minze und Olivenöl

Kibbeh Naie — 12,90 €
Frisches Lammtatar mit Weizenschrot, libanesischen Gewürzen und Olivenöl

Arnabit — 9,90 €
Frittierter Blumenkohl in Sesampaste und Granatapfel

Schanklich VEGETARISCH — 10,90 €
Gereifter Schafskäse angemacht mit Tomaten, Zwiebeln und Thymian

Rote Beete VEGETARISCH — 9,90 €
Rote Beete mit Walnuss, Knoblauch, Sesampaste, Joghurt und Granatapfel Sirup

WARME VORSPEISEN

Hommos Bíl Lahmeh 13,90 €
Gebratene Lammstückchen mit Pinienkernen auf Kichererbsen, püriert mit Sesampaste, Zitrone und Olivenöl

Falafel 10,90 €
Frittierte Bratlinge aus zerkleinerten Kichererbsen, Kräutern und Zwiebeln. Dazu Gewürzgurken, Steckrüben und Sesamsoße

Kibbeh Krass 12,90 €
Frittierter Weizenschrotteig mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln und Walnüsse

Rikak Bil Jibneh VEGETARISCH 8,90 €
Frittierte Hefeteigröllchen mit Käsecreme, Petersilie und Zwiebeln

Sambusek Bil Lahme 9,90 €
Frittierte Spezialteigtaschen mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln und Mandeln

Fatayer Bil Sabanegh 8,90 €
Gebackene Spezialteigtaschen mit Spinat und Zwiebeln

Sifiha Baalbakie 10,90 €
Gebackene Spezialteigtaschen mit Rinderhackfleisch, Pinienkernen, Tomaten und Zwiebeln dazu Joghurtdip

Batata Harra 9,90 €
Gebratene Kartoffelwürfel, Knoblauch und Koriander mit Chili-Pfeffer

Sawdet Dajaj 11,90 €
Hühnerleber, gebraten mit Granatapfelsauce

Jawaneh Dajaj 12,90 €
Hühnerflügel mariniert mit Koriander in Knoblauchzitronensaft

Makanek 12,90 €
Würzige libanesische Mini-Würstchen mariniert mit Zitronensaft

Arayes 11,90 €
Fladenbrot mit Hackfleisch und libanesischen Gewürzen

Kilaj VEGETARISCH 10,90 €
Fladenbrot mit Halloumi Käse und frischer Minze

HAUPTGERICHTE

Dajaj Mehsche **25,50 €**
Zart gekochtes Hähnchen auf aromatischem Hackfleischreis, verfeinert mit knusprigen Mandeln. Serviert mit erfrischendem Joghurt und Gurke

Kharouf Mehsche **26,50 €**
Zart gekochtes Lammfleisch auf aromatischem Hackfleischreis, verfeinert mit knusprigen Mandeln. Serviert mit erfrischendem Joghurt und Gurke

Sayadiyie **28,50 €**
Zart gegrilltes, filetiertes Fischfilet auf einem delikatem Reis, veredelt mit knusprigen Mandeln

GRILL SPEZIALITÄTEN

Schích Taouk **25,50 €**
Zart mariniertes Hähnchenbrustfilet am Spieß, begleitet von unserer hausgemachten Knoblauchcreme.

Kafta Mischwie **26,50 €**
Hackfleisch am Spieß, verfeinert mit frischer Petersilie, Zwiebeln und einer aromatischen Gewürzmischung.

Lahmeh Mischwie **32,50 €**
Zarte Lammfleischstücke am Spieß, gewürzt mit aromatischen libanesischen Gewürzen.

Riyasch Ghanam **32,50 €**
Zart marinierte Lammkoteletts, die Ihren Gaumen verwöhnen

Maschawi Mischakal **35,50 €**
Ein vielseitiger Genuss mit zarten Hähnchenbrustfilet, Hackfleisch und Lammfleisch am Spieß.

Farouj Mischwie **32,50 €**
Mariniertes Stubenküken aus dem Ofen, verfeinert mit Knoblauch und frischem Zitronensaft

Samak Míschwie **32,50 €**
Gegrillte Dorade mit scharfen Gewürzen in Sesamöl-Sauce.

Keraydes Mischwie **34,50 €**
Gegrillte Scampi, perfekt abgeschmeckt mit einer Sauce aus Knoblauch und Koriander.

DESSERT

Senud Sít VEGETARISCH **8,90 €**
Blätterteigrollen gefüllt mit orientalischer Sahne-Creme, Rosen- und Blütenwasser

Atayef Bil Jos **8,90 €**
Teigtasche, gefüllt mit Walnüssen, Blütenwasser und Zimt

Halawet Al Gibn VEGETARISCH **8,90 €**
Mozzarella-Gries Teig gefüllt mit orientalischer Sahne-Creme, Rosen- und Blütenwasser