Baba Azeitona

Beim Grünen Jäger 21, 20359 hamburg
+49 40 18112547

KOMPLETTE SPEISEKARTE

KLEINIGKEITEN / MAZZA

Mazza für 1 Person AUF WUNSCH VEGAN — **9,50 €**
Auswahl 6 traditioneller orientalischer Vorspeisen

Mazza-Platte für 2 Personen AUF WUNSCH VEGAN — **18,00 €**
Auswahl 12 traditioneller orientalischer Vorspeisen.

Hummus — **6,50 €**
Samtiger Kichererbsen-Dip mit Sesamsoße und Zitronensaft

Hummus mit Topping — **8,00 €**
Topping aus Taboulé, Kartoffeln, Rote Beete oder Zucchini

Hummus mit Topping (Fleisch) — **9,00 €**
Mit Rind-Lamm-Hackfleisch

Taboulé — **6,50 €**
Frischer Petersiliensalat mit Bulgur, Minze, Tomaten und Zitronensaft – leicht und aromatisch

Baba Ghanoush — **6,50 €**
Geröstete Auberginencreme mit Sesamsoße, Knoblauch und Zitronensaft – cremig, rauchig, unwiderstehlich

Mhammara — **6,50 €**
Pikante Creme aus gerösteten Paprika, Walnüssen, Kusmat und Granatapfelsirup

Rote-Bete Salat — **6,50 €**
Hausgemacht, mit fruchtigem Aroma. Ein Spiel aus Süße und Erdigkeit

Geräucherter Labneh VEGETARISCH — **6,50 €**
Hausgemachter, leicht geräucherter Frischkäse cremig, herzhaft und aromatisch

Wilde Garnelen — **7,50 €**
auf Salbei-Sahnesoße und Salat

Orientalische Lammwürstchen — **7,50 €**
Zwei herzhaft gewürzte, mit Kräutern verfeinert und gegrillte hausgemachte Lammwürste

Batata Harra – Scharfe Kartoffeln — **6,50 €**
In Tomatensauce marinierte Kartoffeln mit Koriander, Knoblauch und Chili – leicht scharf und unwiderstehlich

Köfte — **6,50 €**
zwei saftige Rind-Lamm-Hackbällchen in Sesamsoße, würzig und cremig zugleich

SUPPEN

Rote-Bete-Suppe 6,50 €
Cremige Suppe mit erdiger Rote Bete

Orientalische Linsensuppe VEGAN 6,50 €
Herzhaft-würzige cremige Suppe mit roten Linsen, Kreuzkümmel und frischer Zitrone – ein Klassiker der Levante

SALATE

Fattoush-Salat 9,50 €
Knackiger orientalischer Salat mit geröstetem arabischen Brot und Granatapfel-Sumach-Dressing

Jeninsalat AUF WUNSCH VEGAN 6,50 €
Fein gewürfelte Gurken und Tomaten in einem leichten Sesam-Zitronen-Dressing, verfeinert mit frischer Minze und einem Hauch Knoblauch – inspiriert von den Gärten Jenins.

BURGER

Lammburger 13,50 €
Mit Käse, Tomate, Gewürzgurke und Sumach-Röstzwiebeln, dazu Dattel-Granatapfel-Currysoße, Kartoffelspalten und frischem Salat

Halloumi-Mango Burger VEGETARISCH 13,50 €
Gegrillter Halloumi mit Mango-Currysoße, Kartoffelspalten und frischem Salat

Kebab-Rolle im Dürümbrot 13,50 €
Herzhaft gewürztes Rind- und Lammhack in dünnem Dürümbrot mit Salat, Sesamsoße und hausgemachten Kartoffelspalten

Shawarma-Rolle im Dürümbrot 13,50 €
Herzhaft gewürztes gegrilltes Hähnchenfleisch in dünnem Dürümbrot mit Salat, Sesamsoße und hausgemachten Kartoffelspalten

FLEISCH

Gegrilltes Lammfilet **20,90 €**
Zartes Lammfilet mit Dattel-Granatapfel-Soße, Prinzessbohnen und hausgemachte Kartoffelspalten

Lammkoteletts **17,90 €**
Saftige Lammkoteletts vom Grill mit Dattel-Granatapfel-Soße, Rosmarinkartoffeln und frischem Salat

Lammkebab mit Bulgur **17,50 €**
2 gegrillte Lammhack-Spieße mit Tomaten-Bulgur und Gurken-Joghurt-Salat

Shawarma-Teller mit Hummus **17,50 €**
Zartes gegrilltes Hähnchenfleisch mit Safranreis, Hummus, Salat und fruchtiger Mango-Curry-Soße

Gefüllte Hähnchenkeule aus dem Ofen **17,50 €**
Hähnchenkeule ohne Knochen, mit Spinat, Karotten gefüllt, dazu Safranreis, Gemüse und Mango-Curry-Soße

Köfte in Sesamsoße **17,50 €**
Herzhafte Rind-Lamm-Hack-Bällchen in cremiger Sesamsoße, dazu Basmatireis und Salat

Hüftsteak vom Grill **18,50 €**
Zartes Steak mit karamellisierten Zwiebeln, Hummus, Linsenreis und Salat

FISCH

Gegrilltes Lachsfilet **18,90 €**
Mit Zitronen-Salbei-Sahnesoße, Safranreis, Spinat und Salat

Fisch des Tages **17,90 €**
Gegrillt auf Zitrone-Salbei-Sahnesoße mit hausgemachten Kartoffelspalten und Jeninsalat

Garnelenpfanne **16,50 €**
7 Wildgarnelen gebraten mit Knoblauch auf Sahne-Salbeisoße, dazu Salat und arabisches Brot

VEGETARISCH & VEGAN

Marokkanische Couscous-Tajine VEGAN — **13,90 €**
Mit Rosinen, Karotten und veganem Msakaa – süß-würzig und duftend.

Penne alla Arrabbiata AUF WUNSCH VEGAN — **9,90 €**
Pasta mit Tomaten, Paprika, Aubergine und Knoblauch.

Makloubi VEGETARISCH — **13,50 €**
Duftender Zimt-Basmatireis gegart mit Blumenkohl und Aubergine. Serviert mit Minz-Joghurtsoße

Falafel-Teller AUF WUNSCH VEGAN — **13,50 €**
Knusprige Kichererbsenbällchen mit 3 Antipasti, Salat und Sesamsoße.

Falafel & Chips VEGAN — **9,50 €**
Knusprige Kichererbsenbällchen mit hausgemachten Kartoffelspalten und hausgemachter Mayonnaise ohne Ei

NACHSPEISEN

Ingwer-Zimt-Eis — **4,90 €**
Hausgemachtes Zimteis mit Ingwer verfeinert – süß, würzig und erfrischend

Nammoura VEGAN — **4,50 €**
Libanesischer Grießkuchen verfeinert mit Cocosraspel und Mangopüree, serviert auf Mango-Orangensoße.

Kinafa VEGETARISCH — **6,50 €**
Warme Süßspeise aus feinem Fadenteig, Mozzarella und Zuckersirup – knusprig und cremig zugleich