



Pita

Pita ist ein rundes, flaches Fladenbrot, in dem sich beim Erhitzen in der Mitte ein Luftloch bildet. Schneidet man das Brot durch, entsteht eine Tasche, die sich ideal zum Füllen mit Falafel, Fleisch, Salaten, Pickles und vielem mehr eignet. Pita wird auch als Beilage zu vielen Gerichten oder zum Dippen von Humus, Tahina und anderen Saucen serviert.

Pita is a round, flat bread, which acts through heating as a pocket. It is perfectly suitable to fill it with falafel, meat, salads, pickles and much more.

Pita bread is also suitable as a side dish for many dishes or for dips like humus, tahina and other sauces.

Lawash

Lawash ist ein hauchdünnes Brot und sehr gut zum Rollen geeignet.

Lawash is a very thin bread, comparable to wraps or tacos.

Falafel

Faschierte Kichererbsen, Zwiebel, Knoblauch, Koriander und frische Petersilie werden mit Gewürzen verfeinert und in Kugelform cross frittiert.

Cross fried crispy balls made from minced chickpeas, onions, garlic, coriander and fresh parsley blended with spices.

Humus

Kichererbsen werden gekocht und fein püriert. Die mit Salz, Pfeffer, Tahina, Knoblauch und Zitronensaft gewürzte Masse wird zu einer feinen, hellen Creme verarbeitet. Vor dem Servieren wird die Creme mit Olivenöl verfeinert. Humus wirkt in seiner Konsistenz wie Streichkäse.

In vielen Ländern des Nahen Ostens darf Humus auf keinem Tisch fehlen.

A fine paste made from cooked, mashed chickpeas blended with salt, pepper, tahina, garlic and lemon juice. The cream is served with olive oil to refine the taste.

In many countries of the Middle East you won't miss it on the table.



Shawarmakebap

*Auf Drehspieß aufgeschichtetes und in dünnen Scheiben abgeschnittes Fleisch.
Meat from rotating spit, cut in thin slices.*

Orientalische Saucen

Tahina ist Humus optisch sehr ähnlich (Farbe), wird aber aus Sesam und orientalischen Gewürzen zubereitet. Genauso wie Humus ist Tahina ein Begleiter vieler Speisen.

Tahina is optically very similar to humus (colour), but it is made from sesame blended with oriental spices. Like humus, tahina paste is used in a variety of dishes, as a side dish or as a garnish.

Amba Sauce Mangofrucht wird mit Curry und anderen orientalischen Gewürzen vermischt und zu einer dünnflüssigen, hellorangefarbenen Sauce verarbeitet.

Amba Sauce is made from mango fruit and curry along with other oriental spices mixed to a thin fluid, light orange sauce.

Harisa wird aus Tomaten und Chili zubereitet. Sie ist eine sehr scharfe, rote Sauce und in vielen Ländern des Nahen Ostens sehr beliebt.

Harisa is made from tomatoes and chili. It is a very hot, red sauce and is very popular in many Middle Eastern countries.



... in Minuten orientalisch

Pita Gerichte

| | |
|--|------|
| Pita Shawarmakebap mit Salaten Ihrer Wahl <i>pita shawarmakebap with salads of your choice</i> | 3,80 |
| Pita Falafel mit Salaten Ihrer Wahl <i>pita falafel with salads of your choice</i> | 3,80 |
| Pita Mix Falafel und Shawarmakebap mit Salaten Ihrer Wahl <i>pita mix falafel and shawarmakebap with salads of your choice</i> | 4,20 |
| Pita Humus mit Salaten Ihrer Wahl <i>pita humus with salads of your choice</i> | 3,60 |
| Pita Schafkäse mit Humus, Tomaten und grünem Salat <i>pita sheep cheese with humus, tomatoes and salad</i> | 3,80 |
| Pita Halloumi gegrillter Ziegenkäse mit Humus, Tomaten, grünem Salat und Tsatsiki <i>pita goat cheese grilled with humus, tomatoes, salad and tsatsiki</i> | 3,80 |
| Pita Hühnerbruststeak vom Grill mit Salaten Ihrer Wahl <i>pita chicken breast steak grilled with salads of your choice</i> | 5,40 |



Lawash Gerichte

| | |
|---|------|
| Shawarmakebap in Lawash gerollt mit Salaten Ihrer Wahl <i>shawarmakebap rolled in lawash with salads of your choice</i> | 4,80 |
| Falafel in Lawash gerollt mit Salaten Ihrer Wahl <i>falafel rolled in lawash with salads of your choice</i> | 4,80 |
| Shawarmakebap und Falafel in Lawash gerollt mit Salaten Ihrer Wahl <i>shawarmakebap and falafel rolled in lawash with salads of your choice</i> | 4,90 |
| Hühner Schischkebap in Lawash gerollt mit Salaten Ihrer Wahl <i>chicken shishkebap rolled in lawash with salads of your choice</i> | 5,40 |
| Lamm Schischkebap in Lawash gerollt mit Salaten Ihrer Wahl <i>lamb shishkebap rolled in lawash with salads of your choice</i> | 5,40 |
| Lülyakebap faschiertes Kalb- und Lammfleisch in Lawash gerollt mit Salaten Ihrer Wahl <i>lülyakebap minced veal and lamb rolled in lawash with salads of your choice</i> | 5,40 |
| Schafkäse in Lawash gerollt mit Humus, Tomaten und grünem Salat <i>sheep cheese rolled in lawash with humus, tomatoes and salad</i> | 4,80 |
| Halloumi gegrillter Ziegenkäse in Lawash gerollt mit Humus, Tomaten, grünem Salat und Tsatsiki <i>grilled goat cheese rolled in lawash with humus, tomatoes, salad and tsatsiki</i> | 4,80 |

Alle Pita und Lawash Gerichte werden mit Tahina, Amba und Harisa serviert.
All pita and lawash dishes are served with tahina, amba and harisa.



Aus dem Suppentopf

Orientalische Linsensuppe
oriental lentil soup

3,60

Düsch Para - klare Suppe mit hausgemachten Fleischtaschen
clear soup with home-made dumplings filled with meat

4,40

Baba Ganush

Baba Ganush wird aus gegrilltem Melanzani-Fruchtfleisch hergestellt und mit Tahina, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie sowie Olivenöl verfeinert und, ähnlich wie Humus, zu einer Creme verarbeitet. Dieses Gericht wird im Nahen Osten zu jeder Speise serviert.

Baba Ganush is made from grilled eggplant mashed and mixed to a cream, blended with tahina, lemon juice, salt, pepper, garlic, parsley and olive oil. It is a popular dish in various local forms throughout the Middle Eastern world.

Melanzani Gerichte

Baba Ganush mit Olivenöl und frischer Petersilie
baba ganush with olive oil and fresh parsley

5,80

Falafel 6 Kugeln mit Baba Ganush und frischer Petersilie
baba ganush with 6 falafel balls and fresh parsley

7,90

Shawarmakebap mit Baba Ganush und Pinienkernen
baba ganush with shawarmakebap and pine nuts

7,90

Sautierte Champignons mit Baba Ganush, frischer Petersilie,
Tahina und Olivenöl

baba ganush with sautéed mushrooms, fresh parsley, tahina and olive oil

7,90

Kibbee 3 Stück Fleischbällchen in Weizenmantel cross frittiert mit
Baba Ganush, Olivenöl und frischer Petersilie

baba ganush with 3 pieces of kibbee (deep-fried torpedo-shaped wheat shell stuffed with minced meat and spices), olive oil and fresh parsley

8,20



Humus Gerichte

| | |
|--|------|
| Humus mit Tahina, Olivenöl und frischer Petersilie <i>humus with tahina, olive oil and fresh parsley</i> | 5,80 |
| Falafel 6 Kugeln mit Humus, Tahina und frischer Petersilie <i>humus with tahina, 6 falafel balls and fresh parsley</i> | 7,90 |
| Shawarmakebap mit Humus, Tahina und Pinienkernen <i>humus with tahina, shawarmakebap and pine nuts</i> | 7,90 |
| Sautierte Champignons mit Humus, Tahina, Oliven, Olivenöl und frischer Petersilie <i>humus with tahina, sautéed mushrooms, olives, olive oil, fresh parsley</i> | 7,90 |
| Kibbee 3 Stück Fleischbällchen in Weizenmantel cross frittiert mit Humus, Tahina, Olivenöl und frischer Petersilie <i>humus with tahina, 3 pieces of kibbee (deep-fried torpedo-shaped wheat shell stuffed with minced meat and spices), olive oil, fresh parsley</i> | 8,20 |
| Humus-Falafel mit Tahina, Falafel, Zigarillo-Röllchen, diversen Salaten und eingelegtem Gemüse <i>humus-falafel with tahina, falafel, filled doughrolls, various salads and pickled vegetables</i> | 7,20 |
| Humus-Shawarma mit Tahina, Shawarmakebap, Zigarillo-Röllchen, diversen Salaten und eingelegtem Gemüse <i>humus-shawarma with tahina, shawarmakebap, filled doughrolls, various salads and pickled vegetables</i> | 7,20 |
| Humus Mix mit Tahina, Falafel, Shawarmakebap, Zigarillo-Röllchen, diversen Salaten und eingelegtem Gemüse <i>humus mix with tahina, falafel, shawarmakebap, filled doughrolls, various salads and pickled vegetables</i> | 7,50 |
| SABABA Vorspeisen Platte mit Humus, Tahina, Falafel, Zigarillo-Röllchen, Melanzanisalat, marokkanischem Karottensalat und eingelegtem Gemüse <i>SABABA starters plate with humus, tahina, falafel, filled doughrolls, eggplant salad, moroccan carrot salad and pickled vegetables</i> | 8,80 |



Kleine Gerichte und Salate

- Zigarillo-Röllchen** mit Schafkäse gefüllte Teigröllchen mit Tsatsiki garniert 6,60
Doughrolls filled with sheep cheese, garnished with tsatsiki
- Orientalischer Hirtensalat** mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel und fein gehackter frischer Petersilie 4,90
oriental herder salad with tomatoes, cucumber, bell pepper, onions and fresh parsley
- Hühnersteak** vom Grill mit orientalischem Hirtensalat, Humus, Tsatsiki und Oliven 8,80
grilled chicken steak with oriental herder salad, humus, tsatsiki and olives
- SABABA Bauernsalat** mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel, Schafkäse, Kapern, Oliven, Tsatsiki und Oregano 7,50
SABABA salad farmer's style with tomatoes, cucumber, bell pepper, onions, sheep cheese, capers, olives, tsatsiki and oregano
- Tsatsiki** garniert mit Oliven, Olivenöl und frischer Petersilie 5,20
tsatsiki garnished with olives, olive oil and fresh parsley
- Dolma** Weinblätter gefüllt mit Reis, garniert mit Tomaten, Tsatsiki und Oliven 7,40
dolma grape-leaves stuffed with rice, garnished with tomatoes, tsatsiki and olives
- Halloumi Vorspeisenteller** gegrillter Ziegenkäse mit Hirtensalat und Tsatsiki garniert 7,50
grilled goat cheese, garnished with herder salad and tsatsiki
- Kibbee** Fleischbällchen in Weizenmantel cross frittiert, garniert mit Humus, Tahina und Hirtensalat 8,40
kibbee deep-fried torpedo-shaped wheat shell stuffed with minced meat and spices, garnished with humus, tahina and herder salad

Alle kleinen Gerichte werden mit einem Pitabrot serviert.
All small dishes are served with a pita bread.



Hauptspeisen

| | |
|--|-------|
| Shawarmakebap Platte mit Humus, Tahina, diversen Salaten und eingelegtem Gemüse <i>shawarmakebap plate with humus, tahina, various salads and pickled vegetables</i> | 12,40 |
| Shawarmakebap Reis Platte mit Humus, Tahina, gedünstetem Reis und diversen Salaten <i>shawarmakebap plate with humus, tahina, steamed rice and various salads</i> | 12,90 |
| Falafel Platte mit Humus, Tahina, diversen Salaten und eingelegtem Gemüse <i>falafel plate with humus, tahina, various salads and pickled vegetables</i> | 12,40 |
| Falafel Pommes Platte mit Humus, Tahina, hausgemachten Pommes Frites, diversen Salaten und eingelegtem Gemüse <i>falafel plate with humus, tahina, home made french fries, various salads and pickled vegetables</i> | 12,90 |
| SABABA Mix Platte mit Shawarmakebap, Falafel, Humus, Tahina, gedünstetem Reis, diversen Salaten und eingelegtem Gemüse <i>SABABA mix plate with shawarmakebap, falafel, humus, tahina, steamed rice, various salads and pickled vegetables</i> | 13,40 |
| Lammstelze gedünstet mit Mujadara (Reis mit Linsen) <i>knuckle of lamb steamed with mujadara (rice with lentils)</i> | 12,90 |
| Lülyakebap Spieß mit faschiertem Kalb- und Lammfleisch vom Grill, gedünstetem Reis und diversen Salaten (eine Spezialität aus dem Kaukasus) <i>lülyakebap spit with grilled minced veal and lamb, steamed rice and various salads (a speciality from the Caucasus)</i> | 13,40 |
| Hühner Schischkebap vom Grill mit gedünstetem Reis und diversen Salaten <i>grilled chicken shishkebap with steamed rice and various salads</i> | 13,50 |
| Lamm Schischkebap vom Grill mit gedünstetem Reis und diversen Salaten <i>grilled lamb shishkebap with steamed rice and various salads</i> | 13,50 |

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



| | |
|--|-------|
| <p>SABABA Hühnerflügel vom Grill mit hausgemachten Pommes Frites und diversen Salaten <i>SABABA chicken wings grilled with home made french fries and various salads</i></p> | 12,30 |
| <p>SABABA Lammkotelett vom Grill mit gedünstetem Reis und diversen Salaten <i>SABABA lamb cutlet grilled with steamed rice and various salads</i></p> | 14,80 |
| <p>Hühnerbruststeak vom Grill mit hausgemachten Pommes Frites und diversen Salaten <i>chicken breast steak grilled with home made french fries and various salads</i></p> | 13,50 |
| <p>Halloumi Platte mit gegrilltem Ziegenkäse, Hirtensalat, hausgemachten griechischen Pommes (fein gehackte Zwiebel und Oregano), Tsatsiki und Oliven <i>halloumi plate with grilled goat cheese, herder salad, home made greek fries (chopped onions and oregano), tsatsiki and olives</i></p> | 11,90 |
| <p>SABABA Bomba Platte für 1 Person mit 1 Spieß Lülyakebab, Hühner Schischkebab, Lammkotelett, Shawarmakebab, 3 Kugeln Falafel, Baba Ganush, Pilaw-Reis, Tomate und Paprika gegrillt <i>SABABA bomba plate for 1 person with 1 spit lülyakebab, chicken shishkebab, lamb cutlet, shawarmakebab, 3 falafel balls, baba ganush, pilaw rice, grilled tomato and bell pepper</i></p> | 19,90 |
| <p>SABABA Bomba Platte für 2 Personen <i>SABABA bomba plate for 2 persons</i></p> | 36,20 |
| <p>Lammeintopf mit Linsen, Gemüse und Kuskus <i>lamb stew with lentils, vegetables and coucous</i></p> | 12,90 |
| <p>SABABA Eigenkreation 1 Spieß Ihrer Wahl ohne Beilage <i>1 spit of your choice without side dish</i></p> | 5,40 |
| <p>SABABA Eigenkreation 1 Spieß Ihrer Wahl mit gedünstetem Reis und diversen Salaten <i>1 spit of your choice with steamed rice and various salads</i></p> | 8,80 |
| <p>SABABA Eigenkreation 2 Spieße Ihrer Wahl mit gedünstetem Reis und diversen Salaten <i>2 spits of your choice with steamed rice and various salads</i></p> | 13,50 |

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.
 Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



Beilagen

| | |
|---|-------------|
| <i>Lawash / Pita</i> | <i>0,90</i> |
| <i>Falafel Kugel</i> | <i>0,70</i> |
| <i>Hausgemachte Pommes Frites mit Humus garniert</i> | <i>2,90</i> |
| <i>Hausgemachte griechische Pommes Frites mit Tsatsiki garniert</i> | <i>2,90</i> |
| <i>Gedünsteter Reis / Kuskus</i> | <i>2,90</i> |
| <i>Mujadara (Reis mit Linsen)</i> | <i>5,50</i> |
| <i>Salate Ihrer Wahl aus der Salatvitrine</i> | <i>4,30</i> |
| <i>Eingelegtes Gemüse</i> | |
| <i>Oliven, Kapern, Salzgurken, Melanzani, scharfe Pfefferoni</i> | <i>4,20</i> |
| <i>Kleine Beilage Ihrer Wahl</i> | <i>3,30</i> |



Nachspeisen wie aus 1001 Nacht

| | |
|---|------|
| Baklava süßer Blätterteig mit Pistazien und Honigsirup <i>baklava sweet puff pastry with pistachios and honey syrup</i> | 1,90 |
| Kadayif feine Nudeln mit Walnüssen <i>kadayif thin noodles with walnuts</i> | 1,90 |
| Prenses süßer Blätterteig mit Obers <i>prenses sweet puff pastry with cream</i> | 1,90 |
| Dürüm süßer Blätterteig mit Walnüssen <i>dürüm sweet puff pastry with walnuts</i> | 1,90 |
| Lokum 4 Stück, Süßigkeit aus geliertes Stärke und Zucker <i>lokum 4 pieces, a confection made from starch and sugar</i> | 1,90 |
| Eisteller „Balagan“ Eis-Marillenknödel garniert mit Schlagobers und Früchten <i>vanilla ice scoop filled with apricot jam garnished with whipped cream and fruits</i> | 4,60 |
| „Esh Asaraya“ Käsekuchen mit Rosenwasser und Karamell garniert mit Schlagobers und Früchten <i>cheese cake with rose water and caramel garnished with whipped cream and fruits</i> | 3,90 |