ارابسك

Arabesk

Libanesische und arabische Spezialitäten

Lebanese and Arabic specialties

Spécialités libanaises et arabes

ضيوفنا الكرام

تسر إدارة مطعم أرابسك أن
ترحب بكم وتقدم لكم أفضل
المأكولات العربية متمنياً لكم وقتاً سعيداً
مع المقبلات اللبنانية، العرق والنبيذ اللبناني
المشهورين.كما تسر أيضاً عن
استعداد المطعم بتلبية طلباتكم في
مناسباتكم وحفلاتكم بتقديم أشهر الأطباق
وأطيب المأكولات العربية مع الخدمة
الكاملة بمكان أقامتكم.

Herzlich Willkommen.
Die Direktion des Restaurants Arabesk heißt Sie herzlich willkommen und präsentiert Ihnen eine erlesene Auswahl aus der feinen Küche des Orients.
Mit dem libanesischen Mäsä, Spezialitäten vom Grill, aus der Pfanne und vom Ofen, Libanesischen Weinen und dem traditionellen Arak wünschen wir Ihnen angenehme Stunden in unserem Hause.

Wir empfehlen unser Restaurant für Reservierungen zu besonderen Anlässen und Feierlichkeiten.

Für private Veranstaltungen und geschäftliche Empfänge steht unser Arabesk-Party-Service jederzeit zur Verfügung.
Außerdem bieten Wir Ihnen die Möglichkeit, unsere Gerichte sowie Fladenbrot und Süßigkeiten mit nach Hause zu nehmen.
Siehe unsere Take away Karte

وجبات اللحوم حلال ومشوية على الفحم الطبيعي

Fleischqualität
Meat quality
Qualité de la viande

Wir beziehen unser Fleisch von Schlachtereien, die gemäß den islamischen Richtlinien halal schächten.
We purchase our meat from butcheries that slaughter according to the islamic halal ritual.
Nous achetons notre viande auprès de boucheries qui abattent selon le rituel islamique halal.

الشوربات

Suppe
Soup
Potage

SHORBAT ADAS — شوربة عدس — 4,50
Arabische Linsensuppe mit Zwiebeln und Gewürzen
Arabian lentil soup with onions and spices
Potage de lentilles arabe aux oignons et aux épices

المقبلات الباردة

Kalte Vorspeisen
Cold Starters
Hors-d'œuvre froids

HOMMOS [W] — حمص بالطحينة — 6,50
Kichererbsenpüree mit Sesam
Chick-pea puree with sesame
Purée de pois chiches au sésame

M`TABBAL [L, W] — متبل — 7,00
Pürierte gegrillte Auberginen mit Sesam und Joghurt
Puree of grilled aubergines with sesame and yogurt
Purée d'aubergines grillées au sésame et au yaourt

TABBOULEH [A] — تبولة — 7,50
Libanesischer Petersiliensalat mit geschroteten und gekochten Weizenkörnern, Tomaten und Zwiebeln
Lebanese parsley salad with boiled crushed wheat grains, tomatoes and onions
Salade libanaise de persil au froment égrugé cuit, aux tomates et aux oignons

WARAK EINAB BIL ZAIT — ورق عنب بالزيت — 8,50
Mit Reis und libanesischen Gewürzen gefüllte Weinblätter mit Tomaten, Zitrone und Olivenöl
Wine leaves filled with rice and Lebanese spices, served with tomatoes, lemon juice and olive oil
Feuilles de vigne farcies de riz aux épices libanais, accompagnées de tomates, de citron et d'huile d'olive

BATATA HARRA — بطاطا حره — 6,50
In Olivenöl gebratene Kartoffeln mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und einem Hauch Chilli (scharf)
Potatoes fried in olive oil, with sweet peppers, onions, garlic, coriander and a touch of chili (hot)
Pommes de terres rissolées à l'huile d'olive, aux poivrons, aux oignons, à l'ail, à la coriandre et à un soupçon de poivre de Cayenne (piquant)

LABNE BIL TOUM [L] — لبنة بالثوم — 6,50
Hausgemachter Frischkäse aus Joghurt mit Knoblauch und Minze
Homemade fresh cheese from yogurt, with garlic and mint
Fromage frais de yaourt fait maison, à l'ail et à la menthe

MHAMMARA A, O, S, W, 2 محمرة 7,00
Paste von rotem Paprika mit Pistazien, Walnüssen und Granatapfelsaft (angenehm scharf)
Paste of red sweet peppers with pistachios, walnuts and pomegranate juice (spicy)
Pâte de poivrons rouges aux pistaches, aux noix et au jus de grenades (épicé)

FATTOUSCH A فتوش 8,50
Traditioneller libanesischer Salat mit geröstetem Fladenbrot, Gemüse und Salat der Saison sowie frischer Minze
Taditional Lebanese salad with toasted flat bread, vegetables and salad in season and fresh mint
Salade libanaise traditionnelle au pain galette grillé, aux légumes et salades de saison et à la menthe fraîche

SALATA LEBNANIA سلطة لبنانية 7,50
Gemischter Salat libanesische Art
Mixed salad Lebanese style
Salade mêlée libanaise

المقبلات الساخنا

Warme Vorspeisen
Hot Starters
Hors-d'œuvre chauds

FALAFEL L, W فلافل 6,50
Frittierte Bällchen aus Püree von Saubohnen (dicken Bohnen) und Kichererbsen, mit Gewürzen und frischem Koriander
Deep-fried balls of broad-bean and chick-pea puree with spices and fresh coriander
Boulettes de purée de fèves et de pois chiches frites aux épices et à la coriandre fraîche

FATAYER BIL´SBANEGH A فطاير بالسبانخ 7,00
Gebackene Teigtaschen mit Spinat und Pinienkernen
Baked rissoles with spinach and pine nuts
Rissoles cuites au four aux épinards et aux pignons

SAMBOUSEK BIL´LAHAM A, H, L سمبوسك باللحمة 7,00
Frittierte Teigtaschen mit Lammfleisch und Pinienkernen
Deep-fried rissoles with lamb meat and pine-nuts
Rissoles à la viande d´agneau et aux pignons

HOMMOS BIL`LAHAM W حمص باللحمة 9,50
Lammfiletstückchen auf Kichererbsenpüree mit Sesam
Pieces of lamb fillet on chick-pea puree with sesame
Morceaux de filet d'agneau sur purée de pois chiches au sésame

KIBBEH MAKLIEH [A] كبة مقلية 9,00
Mit Lammhackfleisch, Zwiebeln und
Pinienkernen gefüllte frittierte Weizenschrotbällchen
Deep-fried balls of crushed wheat grains
stuffed with minced lamb, onions and pine-nuts
Boulettes de froment égrugé frites farcies de
viande d'agneau hachée, d'oignons et de pignons

FOUL MEDAMES فول مدمس 7,00
Saubohnen (Dicke Bohnen), Kichererbsen mit Tomaten,
Zwiebeln, Petersilie, Zitrone und Olivenöl
Broad beans and chick-peas with tomatoes, onions, parsley,
lemon and olive oil
Fèves et pois chiches aux tomates, aux oignons, au citron
et à l'huile d'olive

JIBNEH HALLOUMI [L] جبنة حلومي 10,50
Gegrillter Halloumi-Käse
Grilled Halloumi cheese
Fromage Halloumi grillé

المقبلات المشكلة

Gemischte Vorspeisen:
libanesische Mäsä
Assorted Starters:
Lebanese Mäsä
Hors-d'œuvre assortis:
Mäsä libanais

ARABESK MÄSÄ [A, L, O, S, W, 2, 3, 18] مقبلات أرابسك
Verschiedene kalte Vorspeisen, dazu Fladenbrot
Selection of cold starters, flat bread
Hors-d'œuvre froids assortis, pain galette

pro Person, per person, par personne للشخص الواحد 14,50

ARABESK MÄSÄ EXTRA [A, H, L, O, S, W, 2, 3, 18] مقبلات أرابسك إكسترا
Verschiedene kalte und zwei Sorten
warme Vorspeisen, dazu Fladenbrot
Selection of cold and two warm starters, flat bread
Hors-d'œuvre froids et deux chauds assortis, pain galette

pro Person, per person, par personne للشخص الواحد 17,00

ARABESK MÄSÄ ROYAL [A, H, L, O, S, W, 2, 3, 18] مازة ارابسك رويال
Ein Muss für Genießer:
verschiedene kalte und vier Sorten warme Vorspeisen
A must for gourmets:
selection of cold and four hot starters
Un délice pour le gourmet:
hors-d'œuvres froids et quatre chauds assortis

pro Person, per person, par personne للشخص الواحد 29,00

المشاوي على الفحم

Hauptgerichte vom Grill
Main Courses from the Grill
Plats principaux du gril

SCHISCH TAWOOUK [A, H, V] شيش طاووق 17,00
Grillspießchen mit marinierten Hähnchenfiletstücken, dazu gegrilltes Fladenbrot mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Petersilie
Grilled skewers with marinated pieces of chicken fillet, served with grilled flat bread with tomatoes, sweet peppers, onions and parsley
Brochettes de morceaux de filet de poulet marinés du gril, accompagnées de pain galette grillé aux tomates, aux poivrons, aux oignons et au persil

KEFTA HALABIEH [A] كفتة حلبية 17,00
4 Grillspießchen mit Lammhackfleisch, dazu gegrilltes Fladenbrot mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Petersilie
4 grilled skewers with minced lamb, served with toasted flat bread with tomatoes, sweet peppers, onions and parsley
4 brochettes de viande d'agneau hachée du gril, accompagnées de pain galette grillé aux tomates, aux poivrons, aux oignons et au persil

LAHAM MESCHWI [A] لحم مشوي 18,00
Grillspießchen mit marinierten Lammfiletstücken, dazu gegrilltes Fladenbrot mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Petersilie
Grilled skewers with marinated pieces of lamb fillet, served with grilled flat bread with tomatoes, sweet peppers, onions and parsley
Brochettes de morceaux de filet d'agneau marinés du gril, accompagnés de pain galette grillé aux tomates, aux poivrons, aux oignons et au persil

MESCHWI MSCHAKAL [A] مشوي مشكل 19,50
Gemischter Grillteller mit 3 Fleischsorten, dazu gegrilltes Fladenbrot mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Petersilie
Mixed grill with 3 sorts of meat, served with grilled flat bread with tomatoes, sweet peppers, onions and parsley
Assiette aux 3 sortes de viande grillée, accompagnée de pain galette grillé aux tomates, aux poivrons, aux oignons et au persil

RIASCH KHAROUF [A, H] ريش خروف 19,50
Gegrillte Lammkoteletts mit orientalischem Reis
Grilled lamb rib chops with rice oriental style
Côtelettes d'agneau grillées au riz orientale

أسماك

SAMAK TASIGH [A, H, I] سمك طازج 21,00
Gegrillter frischer Mittelmeerfisch (Goldbrasse/Dorade royale)
mit Pommes frites oder orientalischem Reis
Grilled fresh Mediterranean fish (gilt head bream)
with french fries or rice oriental style
Poisson frais de la Méditerranée grillé (dorade royale)
aux pommes frites ou au riz orientale

GAMBARI MESHWI [A, G, H, L] جمبري مشوي 23,00
Gegrillte marinierte Riesengarnelen
mit Pommes frites oder orientalischem Reis
Grilled marinated jumbo shrimps
with french fries or rice oriental style
Crevettes géantes marinées grillées
aux pommes frites ou au riz orientale

أعتباراً من شخصين Ab zwei Personen For two persons or more A partir de deux personnes

Unser Küchenchef empfiehlt
Our Chef Recommends
Notre chef vous recommande

Menü 1

مقبلات أرابسك مشكلة
ARABESK MÄSÄ [A, H, L, O, S, W, 2, 3, 18]
Verschiedene kalte und zwei Sorten warme Vorspeisen, dazu Fladenbrot
Selection of cold and two warm starters, flat bread
Hors-d'œuvres froids et deux chauds assortis, pain galette

مشوي مشكل
خضره بالفرن
رز عربي
Drei Sorten gegrilltes Fleisch [A, H, V]
mit gemischtem Gemüse und orientalischem Reis
Three kinds grilled of grilled meat
with vegetables and rice oriental style
Trois sortes de viande grillée
aux légumes et au riz orientale

حلويات
Typisch arabische Nachspeise [A, L, M, S]
Typical Arabian sweet dish
Dessert typique arabe

للشخص الواحد 29,00
pro Person, per person, par personne

أعتبارآ من شخصين Ab zwei Personen For two persons or more A partir de deux personnes

Menü 2

Begrüßungsgetränk
Welcome drink
Boisson d'accueil
مشروب أهلا وسهلا

ARABESK MÄSÄ A, H, L, O, S, W, 2, 3, 18
مقبلات أرابسك مشكلة
Verschiedene kalte und zwei Sorten warme Vorspeisen, dazu Fladenbrot
Selection of cold and two warm starters, flat bread
Hors-d'œuvres froids et deux chauds assortis, pain galette

Drei Sorten gegrilltes Fleisch A, H, V
mit gemischtem Gemüse und orientalischem Reis
Three kinds of grilled meat with vegetables
and rice oriental style
Trois sortes de viande grillée aux légumes et au riz orientale
مشوي مشكل
خضره بالفرن
رز عربي

Typisch arabische Nachspeise A, L, M, S
und arabischer Kaffee oder arabischer schwarzer Tee
Typical Arabian sweet dish and Arabian coffee or
Arabian black tea
Entremets arabe typique et café arabe ou thé noir arabe
حلويات
قهوة عربية
أو شاي عربي

pro Person, per person, par personne للشخص الواحد 37,00

Menü 3

Arabischer Cocktail
Arabian Cocktail
Cocktail arabe
كوكتيل عربي بدون كحول

ARABESK MÄSÄ EXTRA A, H, L, O, S, W, 2, 3, 18
مقبلات أرابسك اكسترا
Verschiedene kalte und zwei Sorten warme Vorspeisen, dazu Fladenbrot
Selection of cold and two warm starters, flat bread
Hors-d'œuvres froids et deux chauds assortis, pain galette

Auf arabische Art gegrillt: A, G, I, H, L, V
frischer Mittelmeerfisch
marinierte Riesengarnelen
drei Sorten Fleisch
dazu gemischtes Gemüse und orientalischer Reis
Barbecue Arabian style:
fresh fish of the Mediterranean
marinated jumbo shrimps
three kinds of meat
with vegetables and rice oriental style
Grillade orientale:
poisson frais de la Méditerranée
crevettes géantes marinées
trois sortes de viande
accompagnée de légumes et de riz orientale
سمك
جمبري
مشوي مشكل
خضره بالفرن
رز عربي

Typisch arabische Nachspeise A, L, M, S
und arabischer Kaffee oder arabischer schwarzer Tee
Typical Arabian sweet dish and Arabian coffee
or Arabian black tea
Entremets arabe typique et café arabe ou thé noir arabe
حلويات
قهوة عربية
أو شاي عربي

pro Person, per person, par personne للشخص الواحد 55,00

الاطباق الرئيسية مع اللحوم

Hauptgerichte aus Topf und Pfanne
Main Courses from Pot and Pan
Plats principaux de cocotte et de poêle

KHUDAR BIL'FURN [A, H] خضار مشكلة باللحمة المفرومة 15,50
Verschiedene Gemüsesorten mit Lammhackfleisch aus dem Ofen, dazu orientalischer Reis
Oven-baked vegetables with minced lamb, served with rice oriental style
Choix de légumes à la viande d'agneau hachée du four, accompagné de riz orientale

YACHNET SABANEGH BIL LAHAME [A, H] يخنة سبانخ باللحمة 16,50
Spinat mit Lammfleisch in arabischer Kräutersauce mit orientalischer Zitrone, Zwiebeln, frischem Koriander und orientalischem Reis
Spinach with lamb in Arabian herb sauce with oriental lemon, onions, fresh coriander and rice oriental style
Epinards à la viande d' agneau en sauce aux fines herbes arabe, au citron oriental, aux oignons, à la coriandre fraîcheet au riz orientale

BAMIA BIL LAHAME [A, H] باميا باللحمة 17,00
Okraschoten mit Lammfleisch in Tomatensauce mit Knoblauch und frischem Koriander, dazu orientalischer Reis
Okras with lamb in tomato and garlic sauce with fresh coriander, served with rice oriental style
Okras à la viande d'agneau en sauce tomate à l'ail et à la coriandre fraîche, accompagnés de riz orientale

KHARUF MAHSCHI [L, M, P, S] خروف محشي 19,50
Im Ofen gebackenes Lammfleisch auf gewürztem Reis mit Nüssen und Joghurt
Oven-baked lamb on spicy rice with nuts and yogurt
Viande d'agneau du four sur riz épicé aux noix et au yaourt

COUSCOUS ROYAL كسكس رويال 19,50
Gedämpfter Couscous (Hirse) mit Gemüse, Hähnchenfleisch, Lammfleisch und Kichererbsen
Steamed couscous (millet) with vegetables, chicken, lamb and chick-peas
Couscous (millet) à la vapeur aux légumes, à la viande de poulet et d'agneau et aux pois chiches

KUBHE LABENIA [A, H, L, S] كبه لبنية 18,50
Mit Lammfleisch und Pinienkernen gefüllte Weizenschrotteig-Bällchen in Kräuter-Joghurtsauce mit Lammfleischstücken, dazu orientalischer Reis
Crushed-wheat pastry balls stuffed with lamb meat and pine-nuts, in yogurt sauce with lamb meat and herbs, served with rice oriental style
Boulettes de pâte de froment égrugé farcies de viande d'agneau et de pignons, en sauce de yaourt aux fines herbes et à la viande d'agneau, accompagnées de riz orientale
Pain galette libanais

الاطباق الرئيسية بدون لحوم

Vegetarische Gerichte
Vegetarian Dishes
Plats végétariens

TABAK AL MOUSIM [A, H] طبق الموسم 12,50
Saisongemüse-Topf, dazu orientalischer Reis
Hot-pot of vegetables in season,
served with rice oriental style
Potée de légumes de saison,
accompagné de riz orientale

YACHNET SABANEGH [A, H] يخنة سبانخ 13,00
Spinat in arabischer Kräutersauce mit orientalischer Zitrone,
Zwiebeln und frischem Koriander, dazu orientalischer Reis
Spinach in Arabian herb sauce with oriental lemon,
onions and fresh coriander, served with rice oriental style
Epinards en sauce aux fines herbes arabe, au citron oriental,
aux oignons et à la coriandre fraîche, accompagnés de riz orientale

BAMIA [A, H] صالونة بامية 13,00
Okraschoten in Tomatensauce mit Knoblauch
und frischem Koriander, dazu orientalischer Reis
Okras in tomato sauce with garlic and fresh coriander,
served with rice oriental style
Okras en sauce tomate à l'ail et à la coriandre fraîche,
accompagnés de riz orientale

MOUSAKA'A BIL HOMMOS [A, H] مسقعة بالحمص 13,00
Gebratene Auberginen in Tomatensauce mit Knoblauch
und Kichererbsen, dazu orientalischer Reis
Fried aubergines in tomato sauce with garlic,
with chick-peas, served with rice oriental style
Aubergines sautées en sauce tomate à ail
et aux pois chiches, accompagnés de riz orientale

COUSCOUS كسكس خضار 12,50
Gedämpfter Couscous (Hirse) mit Saisongemüse
Steamed couscous (millet) with vegetables in season
Couscous (millet) à la vapeur aux légumes de saison

التوابع

Beilagen
Garnishings
Accompagnements

ROZZ BIL MUKASSARAT [A, H, M, P, S] رز بالمكسرات 6,50
Orientalischer Reis mit Nüssen
Rice oriental style with nuts
Riz orientale aux noix

ROZZ BIL AL SHARYA [A, H] رز بالشعريه 5,50
Libanesischer Reis (mit gerösteten Fadennudeln)
Rice Lebanese style (with toasted vermicelli)
Riz libanaise (aux vermicelles grillées)

POMMES FRITES بطاطا مقلية 6,00
Pommes frites
French fries
Pommes frites

TAHINA [L, W] طحينة طاراطور 4,00
Portion Sesamsauce
Portion of sesame sauce
Portion de sauce au sésame

CREM TUM [H] كريم ثوم 4,50
Portion Knoblauchcreme
Portion of garlic cream
Portion de crème à l'ail

KHOBS LEBNANI [A] خبز لبناني 1,00
Libanesisches Fladenbrot
Lebanese flat bread
Pain galette libanais

الحلويات

Desserts
Sweet Dishes
Entremets

HARISSA [M, S, W] هريسة 5,50
Maisgrieß mit Nüssen und Rosensirup
Cornmeal with almonds and rose syrup
Semoule de maïs aux amandes
et au sirop de roses

BAKLAWA [A, M, O, P, S] بقلاوة 6,50
Mit Mandeln und Nüssen gefüllter Blätterteig
Puff pastry filled with almonds and nuts
Feuilleté farci d'amandes et de noix

M'HALABIA [L, M, S] مهلبية 5,50
Arabischer Milchpudding mit Pistazien
Arabian milk pudding with pistachios
Pouding de lait arabe aux pistaches

AICH EL SERAIA [A, H, L, M, S] عش السرايا 6,50
Hausgemachtes Gebäck mit Creme und Pistazien
Homemade pastry with custard sauce and pistachios
Pâtisserie maison à la crème et aux pistaches

Liebe Gäste,
hinsichtlich enthaltener Allergene und Zusatzstoffe haben wir für Sie unsere Speise- und Getränkekarte detailliert aufgeschlüsselt. Hinter jeder Speise und jedem Getränk haben wir die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe folgenden gekennzeichnet:

Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff
2 = mit Farbstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Süssungsmittel Saccharin
5 = mit Süssungsmittel Cyclamat
6 = mit Süssungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
7 = mit Süssungsmittel Acesulfam
8 = mit Phosphat
9 = geschwefelt
10 = chininhaltig
11 = coffeinhaltig
12 = mit Geschmacksverstärker
13 = geschwärzt
14 = gewachst
15 = gentechnisch verändert
16 = Emulgatoren
17 = enthält Taurin
18 = Säurungsmittel

Allergene

A = Weizen
B = Roggen
C = Gerste
D = Hafer
E = Dinkel
F = Khorasan-Weizen (Kamut)
G = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
H = Eier und Eierzeugnisse
I = Fisch und Fischerzeugnisse
J = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
K = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
L = Milch und Milcherzeugnisse
M = Mandeln
N = Haselnüsse
O = Walnüsse
P = Cashewnüsse (Kaschunüsse)
Q = Pecanüsse
R = Paranüsse
S = Pistazien
T = Macadamia- und Queenslandnüsse
U = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
V = Senf und Senferzeugnisse
W = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
X = Schwefeldioxid und Sulphite
Y = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
Z = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

ارابسك

Arabesk
Gastronomie GmbH
Kaulbachstraße 86
80802 München
Telefon 089/33 37 38
Fax 089/33 75 32
info@arabesk.de
www.arabesk.de

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.
All prices inclusive VAT and service charge.
Tous les prix TVA et service inclus.

Stand: November 2021