

Spezialitäten aus Damaskus



Vegane und vegetarische Speisen



Kebab Hindi

Kabsch

Allergienhinweise

A = glutenhaltiges Getreide / A1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen) / A2 = Roggen / A3 = Gerste / A4 = Hafer / A5 = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus // B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse // C = Eier und Eierzeugnisse // D = Fisch und Fischerzeugnisse // E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse // F = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse // G = Milch und Milcherzeugnisse // H = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse / H1 = Mandeln / H2 = Haselnüsse / H3 = Walnüsse / H4 = Cashewnüsse / H5 = Pecanüsse / H6 = Paranüsse / H7 = Pistazien // H8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie draus hergestellte Erzeugnisse // J = Sellerie und Sellerieerzeugnisse // K = Senf und Senferzeugnisse // L = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse // M = Schwefeloxid und Sulfite // N = Lupinen und Lupinen-erzeugnisse / O = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Unsere Allergenkennzeichnungen erfolgen mit großer Sorgfalt. Dennoch können Fehler nicht restlos ausgeschlossen werden. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Speisen und Produkte, die keinen Hinweis enthalten, in Ausnahmefällen dennoch Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen aufweisen.

Haben Sie Fragen? Sprechen Sie uns gerne jederzeit an oder sagen Sie bei Aufnahme Ihrer Bestellung, welche Unverträglichkeiten Sie haben – unser Personal hilft Ihnen gerne weiter.

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer sowie Bedienungsentgeld.

Der Geschmack von Damaskus

Die Küche unserer Heimatstadt erleben - mit Kombinationen ab 2 Personen

Sie möchten auf einfache Art und Weise die ganze Vielfalt der damaszenischen Küche kennenlernen? Dann bestellen Sie einfach unsere Probier-Kombinationen! Alle Kombinationen werden mit arabischem Fladenbrot gereicht und entsprechen einem kleinen Menü aus Vor- und Hauptspeise. Sie werden inspiriert, satt und glücklich von dieser Reise nach Hause gehen, versprochen!

Fleischhaltige Kombi für 2 Personen

Mazzateller
Kombination aus Kebab,
Kebab Hindi und
Faroush M'Sahab

39,90€

Fleischhaltige Kombi für 4 Personen

Musabaha
Mtabbal
Baba Ghanouj
Kebab
Kebab Hindi
Faroush mit Kabseh-Reis
Fatah Lsanat

79,90€

Fleischhaltige Kombi für 6 Personen

Musabaha
Mtabbal
Baba Ghanouj
Kebab
Kebab Hindi
Faroush mit Kabseh Reis
Kibbeh Maklie
Fatah Lsanat
Lachme M'Hauase
Karotten-Kohl-Salat

119,90€

Für 2

Vegetarische Kombi für 2 Personen

Mazzateller
Falafel
Gemischter Veganer Teller
Fatah Bisamna

39,90€

Vegetarische Kombi für 4 Personen

Baba Ghanouj
Musabaha
Fasulie
Munazala bil Zahra
Mousaqqqa mit Reis
Falafel
Fatah Bisamna
Foul

79,90€

Für 4

Vegetarische Kombi für 6 Personen

Musabaha
Mtabbal
Baba Ghanouj
Fasulie mit Reis
Munazala
Mousaqqqa mit Reis
Falafel
Fatah Bisamna
Kabseh-Reis
Foul
Tabuleh
Fattousch

119,90€

Für 6

Haben Sie schon unser wunderschön gestaltetes Kellergewölbe entdeckt? Wir stellen es exklusiv und nur auf Reservierung für Gruppen zu Verfügung. Lassen Sie sich von uns nach allen Regeln der Kunst bewirten und vereinbaren Sie Ihr ganz persönliches Paket. Sprechen Sie uns gerne an!



SAFI RESTAURANT

Willkommen in Damaskus!

Wir begrüßen Sie ganz herzlich in unserem syrischen Restaurant und möchten Sie für die Küche unserer Heimatstadt Damaskus begeistern. Genau hier, zu Füßen des Passauer Doms, beginnt Ihre kulinarische Reise ins Morgenland. Gerne begleiten wir Sie bei Ihren Entdeckungen und stehen Ihnen jederzeit hilfsbereit zur Seite.

Andere Länder, andere Sitten

Haben Sie vielleicht noch „Berührungsängste“? – Dann waschen Sie sich doch einfach die Hände. Sowieso werden bei uns viele Speisen zusätzlich zum Besteck mit arabischem Fladenbrot und den eigenen Händen gegessen. Schweinefleisch und Alkohol suchen Sie hier vergeblich. Stattdessen finden Sie bei uns hausgemachte frische Säfte und eine Vielzahl an fleischhaltigen aber auch vegetarischen und veganen Speisen.

Geteilter Genuss ist doppelter Genuss

Bei uns in Damaskus ist Essen immer etwas Geselliges. Bestellen Sie doch einfach einige Gerichte und stellen Sie diese in die Mitte des Tisches. Essen Sie miteinander, teilen Sie, probieren Sie. So entdecken Sie die spannenden Aromen von Damaskus, finden ganz nebenbei vielleicht Ihr neues Lieblingsgericht und werden feststellen: Eine gute Reise geht immer auch durch den Magen.

Wir freuen uns, Ihre Gastgeber sein zu dürfen!

Ihre Familie Safi

Salate

Fattousch^{A1} vegan..... **9,90€**
Gemischter Salat mit Feldsalat, Knoblauch, Granatapfeloße, Oliven und frittiertem Fladenbrot.

Tabuleh vegan..... **9,90€**
Petersiliensalat mit Bulgur, Salat, Tomaten, Zitronen und Zwiebeln.

~~~~~

**Zwar beanspruchen die Libanesen die „Entdeckung“ der Tabuleh [sprich Tabbulee] für sich – tatsächlich haben sie aber vor allem für seine Verbreitung in der ganzen Welt gesorgt. Ursprünglich stammt es aber aus Syrien, wo es ein wichtiger Bestandteil der traditionellen Küche ist.**

~~~~~

Mazza – Vorspeisen

~~~~~

**Mazza, in vielen Ländern des Nahen Ostens besser bekannt unter dem Namen „Meze“, sind kleine Gerichte, von denen bestenfalls einige verschiedene bestellt und miteinander geteilt werden. Abhängig von der Anzahl der Mazza können sie auch eine Hauptspeise ersetzen oder ergänzen!**

~~~~~

Kalte vegane und vegetarische Mazza

All unsere Mazza servieren wir mit arabischem Fladenbrot.

Musabaha^H [Hummus] vegan..... **5,90€**
Kichererbsenpaste mit Tahina (Semsamsauce).

Mtabbal^{G/L} vegetarisch..... **5,90€**
Püree aus gegrillter Aubergine mit Tahina (Sesamsauce) und Joghurt.

Baba Ghanouj^{L/H} vegan..... **6,90€**
Püree aus gegrillter Aubergine, etwas roter Paprika und Zwiebeln, beträufelt mit Granatapfelsirup und Wallnüssen.

Gemischter Mazzateller^{A/G/H/H3/L} vegetarisch..... **13,90€**
Sie können sich nicht entscheiden? Nehmen Sie doch einfach ein bisschen von allem: Etwas Musabaha, Mtabbal, Baba Ghanouj und Falafel.

~~~~~

**Keine Ahnung, wie Sie mit Brot essen sollen? Sagen Sie gerne Bescheid - wir zeigen Ihnen, welches Gericht und wie mit Brot gegessen wird!**

~~~~~

Lauwarme vegane Mazza

Alle unseren lauwarmem veganen Mazza servieren wir mit arabischem Fladenbrot.

Fasulie bil Zait vegan..... **7,90€**
Im Öl gebratene grüne Bohnen und Tomaten mit Knoblauch und Koriander.

Munazala bil Zahra vegan..... **7,90€**
Frittierter Blumenkohl mit Knoblauch und Koriander der mit Tomatensoße im Ofen gebacken wird.

Mousaqqa vegan..... **7,90€**
Frittierte Auberginen, Paprika und Zwiebeln die anschließend mit Tomatensoße im Ofen gebacken und dann gekühlt werden.

Mousaqqa mit Reis vegan..... **11,90€**
Frittierte Auberginen, Paprika und Zwiebeln die anschließend mit Tomatensoße im Ofen gebacken und dann gekühlt werden, serviert mit Reis.

~~~~~

**Vielen kennen dieses Gericht aus der türkischen oder griechischen Küche, wo es Moussaka oder Musaka geschrieben wird. Doch wussten Sie, dass Mousaqqa ursprünglich aus Syrien kommt? Nutzen Sie die Gelegenheit, diese traditionelle Speise unserer Heimat zu probieren. So haben Sie Mousaqqa auf jeden Fall noch nie gegessen!**

~~~~~

Gemischter veganer Teller vegan..... **14,90€**
Sie können sich nicht entscheiden? Nehmen Sie doch einfach ein bisschen von allem: Etwas Fasulie, Munazala und Mousaqqa mit einer Portion Reis.

Portion Patata Maklie vegan..... **4,90€**
Pommes Frites gereicht mit Ketchup.

Vom Grill

All unsere Grillgerichte servieren wir mit arabischem Fladenbrot.

Kebab^{A/L}..... **15,90€**
3 Hackspieße vom Rind mit Hummus, Biwas (Petersilie, Zwiebel), Hummus und etwas Karotten-Kohl-Salat.

Sheqaf^{A/G}..... **20,90€**
3 Grillspieße vom Kalb mit Biwas (Petersilie und Zwiebel), Hummus und Weißkrautsalat.

Shish^{A/G}..... **15,90€**
3 Grillspieße von der gewürzten Hähnchenbrust mit Tum (selbstgemachte Mayonnaise mit etwas Knoblauch), Pommes und Karotten-Kohl-Salat.

Gemischter Teller^{A/G/L}..... **17,90€**
Je ein Grillspieß mit Shish, Sheqaf und Kebab mit Biwas (Petersilie, Zwiebel), Hummus und etwas Karotten-Kohl-Salat.

Hauptgerichte

Falafelteller^{A/H/L} vegetarisch..... **13,90€**
Teller mit knusprig frittierten Kichererbsenmedaillons mit etwas Hummus und einer Gemüse-garnitur, serviert mit Tahin-Sauce.

Fatah Bisamna^{A/G/H/L} vegetarisch..... **12,90€**
Kichererbsen und frittiertes Brot in einer Sauce aus Hummus, Joghurt und Tahina mit etwas Knoblauch, übergossen mit heißer Butter und Nüssen, lauwarm serviert.

Fatah Degag^{A/G/H/L}..... **14,90€**
Hühnchenfleisch und frittiertes Brot in einer Sauce aus Hummus, Joghurt und Tahina mit etwas Knoblauch, übergossen mit heißer Butter und Nüssen, lauwarm serviert.

Kabseh^H..... **14,90€**
Reis mit arabischen Gewürzen und einem viertel Hähnchen, spezielle Kabseh-Sauce, serviert mit Weißkrautsalat.

Lachme M’Hauase..... **18,90€**
Streifen von einem Hackbraten vom Rind mit Gemüse gebraten und Zitronensaft verfeinert, serviert mit arabischem Fladenbrot.

Faroush M’Sahab..... **15,90€**
Halbes Hähnchen eingelegt in einer milden arabischen Soße und gemeinsam mit Erbsen, Karotten und Kartoffelstreifen im Ofen gebacken, serviert mit Reis.

Sherhard M’Teffaie..... **18,90€**
Kalbstreifen mit Karotten, Zwiebeln, Paprika, Pilzen und Pommes gebraten, abgelöscht mit einer Zitronen-Knoblauch-Sauce, serviert mit arabischem Fladenbrot.

Sherhard Degag..... **15,90€**
Gewürztes Hänchenbrustfilet auf Kartoffeln im Ofen gebacken, serviert mit einer Knoblauch-Zitronen-Sauce und arabischem Brot.

Kebab Hindi mit Reis..... **16,90€**
Hackfleischbällchen vom Rind in einer arabischen Zwiebel-Tomaten-Sauce, serviert mit Reis.

~~~~~

### Sie sind unser Gast, nicht unser Kunde!

**Unsere Idee war es immer, unsere hiemische Küche einfach zu vergrößern: wir möchten einfach gern wie zu Hause unser Essen mit unseren Gästen teilen. Deshalb sind wir am glücklichsten wenn Sie es auch sind. Lassen Sie uns gerne wissen, wie Ihnen diese kulinarische Reise gefallen hat! Durch Ihre Rückmeldung können und wollen wir besser werden.**

**In diesem Sinne:  
Wir freuen uns, dass Sie da sind und wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

## صحة ومئة هنا!

~~~~~