

Salamat

nordirakische Spezialitäten

Alle Speisen und Gerichte werden bei uns
ohne Zusatz jeglicher künstlicher
Geschmacksverstärker zubereitet!

Die natürlichen Allergene sind jeweils in der Beschreibung
der Gerichte aufgelistet und mit den entsprechenden icons (s.u.)
versehen. Keine weiteren Allergene sind vorhanden (laut Gesetz).
Bei Fragen bitten wir Sie sich direkt an uns zu wenden.



Sesam



Milch/Laktose



Weizen/Gluten



Senf



Erdnüsse



Nüsse/Schalen-
früchte

Suppen

(zu jeder Suppe ein Fladenweizenbrot)



10. **Kichererbsensuppe** ✓ 5

mit Tomaten, Koriander, frischer Petersilie

11. **Hühnersuppe** mit frischer Minze 5

Basmatireis mit Hühnerfleisch, Tomaten, Minze

Vorspeise

12. **Oliven**  4

kleine Schale grüne Oliven verfeinert mit wildem
Thymian, Sesamsaat und Salz

✓ = vegan auf Nachfrage möglich

Vegetarische Vorspeisen und Mixplatten

(zu jeder Vorspeise ein Fladenweizenbrot)

30. **Hummus**     7
Kichererbsenmus mit Olivenöl, Sesampaste und Zitronen
31. **Mutabel** (baba ganoush)     7
Auberginen mit Sesam, Olivenöl und Zitrone
32. **Tabule**     7
feiner Petersiliensalat, klein gehackt, mit Cous-Cous, frischen Tomaten, Zitronen, Olivenöl
33. **Falafel**      9
frittierte Bällchen aus Kichererbsen mit frischem Koriander dazu Hummus, Sesam-Joghurt-Sauce
34. **Halloumi**     9
frittierte Käse dazu Kartoffeln und frittiertes Gemüse dazu Hummus, Sesam-Joghurt-Sauce
35. **Makali Gemüseteller**      9
diverses Gemüse, frittiert mit wildem Thymian, Rosmarin und Salz dazu Hummus, Sesam-Joghurt-Sauce
36. **Babylon Platte**      10
Tabule, Hummus, Mutabel, Falafel, Halloumi, Makali, Sesam-Joghurt-Sauce
37. **Salamat Platte**      16
Tabule, Hummus, Mutabel, Falafel, Halloumi, Sesam-Joghurt Sauce, Pastille (Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafskäse und Spinat), Makkali-Gemüse Kobba (Reiskartoffeltasche mit Gemüsefüllung)

Mix-Platten mit Fleisch

(alle mit Hummus, gemischtem Salat, Sesamöl-Joghurt-Soße und Fladenweizenbrot)

50. **Fardos Platte**     14
Tabule, Hummus, Mutabel, Falafel, Halloumi
Bulgur (Weizensalat), Schifta (Lammfleischbulette)
51. **Hammurabi Platte 2 Personen**     32
Tabule, Hummus, Mutabel, Falafel, Schifta
(Lammfleischbulette), Rinderschawarma, Halloumi,
Reis, Makkali-Gemüse, Kartoffeln
53. **Tigris Platte**     18
Tabule, Hummus, Mutabel, Falafel, Pastille
(Blätterteigrölchen gefüllt mit Schafskäse und
Spinat), Schifta (Lammfleischbulette), Kobba
(Reiskartoffeltasche gefüllt mit Lammfleisch,
grünen Erbsen und Mandeln)
54. **Hühnerschawarma**     9
feine marinierte Streifen aus der Hühnerkeule in
Oliven-Rosmarin-Thymian-Soße dazu Kartoffeln
55. **Hühnerschwarma Spezial**     12
feine marinierte Streifen aus der Hühnerkeule in
Oliven-Rosmarin-Thymian-Soße dazu Kartoffeln und
frittiertes Gemüse verfeinert mit wildem Thymian
56. **Rinderschawarma**     14
feine marinierte Streifen aus Rindfleisch in
Granatapfel-Nelken-Tomaten-Soße, mit Zucchini,
Möhren und Reis
57. **Darband Platte**     14
Hühnerschawarma, Tabule, Hummus, Mutabel, Falafel,
Halloumi, Burgul (Weizensalat), Kartoffeln
58. **Pascha Platte**     18
Rinderschawarma, Tabule, Hummus, Mutabel,
Falafel, Halloumi, Burgul (Weizensalat), Kartoffeln

Hauptgerichte

mit Basmatireis, frischen Kräutern und gemischtem Salat

- Bamya** Okraschoten (sechseckige dunkelgrüne Schoten) in Tomaten-Koriander-Soße 
70. vegan 10
71. mit Hühnerfleisch 13
72. mit Lammfleisch 17

Machlame

73. Hühnerfleisch gebraten mit frischer Minze, Tomaten, Auberginen 
- 13

Purtukal

74. Hühnerfleisch gebraten mit würzigen Pflaumen, Spinat, Kichererbsen in Orangen-Petersilie Soße 
- 13

- Haluzha** würzige Pflaumen, Kichererbsen, Tomaten, Zimt und Honig 
88. vegetarisch ✓ 10
75. mit Hühnerfleisch 13
76. mit Lammfleisch 17

Spinach

77. Hühnerbrustfilet gebraten mit Champignons, Spinat in sahniger Sumak-Curry-Muskatnuss-Soße  
- 13

- Lobya** grüne Bohnen in Tomaten-Koriander-Kichererbse-Soße verfeinert mit wildem Thymian 
78. vegan 10
79. mit Hühnerfleisch 13
80. mit Lammfleisch 17

- Couscous** gedämpfter Weizengrieß, mit Kartoffeln, Kichererbsen, diverssem Gemüse 
81. vegan 10
82. mit Hühnerfleisch 13
83. mit Lammfleisch 17

- Kusa** Zucchini mit Rosinen in würziger Tomaten-Curry-Sauce 

84. vegan 10
85. mit Hühnerfleisch 13
86. mit Lammfleisch 17

Kleine Ergänzungen

90. **Halloumi** (frittierter Käse) 2 St.  2
91. **Falafel** (frittiert, aus Kichererbsen, mit vielen Gewürzen). 2 St.  2
92. **Reis 1 Schälchen** 3

Kindergericht

93. **Kinderteller** 6
Halloumi (frittierter Käse), Hommes (Kichererbsenmus mit Sesammus), Pastille (Blätterteigröllchen gefüllt mit Spina, Minze, Schafskäse), frittierte Kartoffeln, gemischter Salat

Desserts

94. **Paklava mit Walnuss**      2
Blätterteiggebäck mit Walnuss, Kardamom, Zimt
95. **Paklava mit Pistazie**      3
Blätterteiggebäck mit Pistazie, Kardamom, Zimt
96. **Mamoul**      4
Grießgebäck mit Dattelfüllung, Rosenwasser
97. **Dessert-Mix-Platte**      10
verschiedene Paklavas, Mamoul, dazu Zabadi
98. **Zabadi**    4
Dessert aus griechischem Joghurt, gerösteten Mandeln, Honig und Zimt

Salamat-Spezialitäten

frisch und direkt zubereitet

Laban

hausgemachtes salziges Joghurtgetränk 
mit frischer Minze

klein 0,2 l 3

groß 0,4 l 5

Limetten-Mix

frische Limetten, frische Minze,
Mineralwasser, Zucker

klein 0,2 l 4

groß 0,4 l 6

Orient-Mix

frisch gepresster Orangensaft, mit frischer
Minze, frischem Apfel, Bio-Apfelsaft

klein 0,2 l 4

groß 0,4 l 6

Granatapfel-Mix

frisch gepresster Orangensaft, Bio-
Granatapfel-Direktsaft, frische Minze

klein 0,2 l 4

groß 0,4 l 6

Orangensaft

frisch gepresst

klein 0,2 l 4

groß 0,4 l 6

Mango-Lassie

mit griechischem Joghurt 

klein 0,2 l 4

groß 0,4 l 6

Kalte Getränke

Selters Mineralwasser (still)

Fl. 0,25 l 2.5

Fl. 0,75 l 5.5

Selters Mineralwasser (mit Kohlensäure)

Fl. 0,25 l 2.5

Fl. 0,75 l 5.5

Bio-Apfelsaft

klein 0,2 l 2.5

groß 0,4 l 4

Mango Nektar

klein 0,2 l 2.5

groß 0,4 l 4

Bio-Apfelsaftschorle/ Mangoschorle

klein 0,2 l 2.5

groß 0,4 l 4

Cola*

Fl. 0,33l 2.5

Coca Cola light*

Fl. 0,33l 2.5

Bionade-Holunder

Fl. 0,33l 2.5

*Zusatzstoffe in amerikanischen Flaschengetränken

Cola, Cola light: Kohlensäure, Farbstoff E150d, Säuerungsmittel
Phosphorsäure, Aroma, Koffein

Tee-Karte

Tschai 3
schwarzer Tee mit Kardamom und Zimt

Yogi Tee 3
Tee aus exotischer Gewürzmischung
(Ingwer, Nelke, Kardamom, Zimt) 

Frische-Minze-Tee 3
aus frischen Minzblättern, Limetten und Honig

Frischer-Ingwer-Tee 3
aus frischem Ingwer, Limetten und Honig

Malven Tee 3
aus roten Blüten der wilden Malve, Zimt und Honig

heiße Getränke

Tigris Mokka 3
orientalischer Art mit Kardamom,
Nelke, Zimt und Rosenwasser

Heiße Schokolade am Holzlöffel 5
selbst gemachte Schokoladenmischung
mit Nelken, Kardamom, Zimt 

Sahlep 4
ägyptisches Heißgetränk (sehr süß) mit
Sultaninen, Mandeln, Zimt 

Espresso 2.5

Kaffee 3

Capuccino 3.5

Latte Macchiato 4

Rotwein

| | | |
|---|---------------------|-----------|
| Chateu Ksara* La Prieure (libanesisch) elegant, mit Aromen von Holz, Vanille, geschmeidig, rein rund | 0,2 l Fl. 0,75 l | 8.5 29 |
| La Meseta Bio-Wein (spanisch) wenig Gerbstoff, viel Fruchtaroma, gute Konzentration | 0,2 l Fl. 1 l | 7 30 |

Weißwein

| | | |
|--|---------------------|-----------|
| Chateu Ksara* Merwah (libanesisch) intensive Zitrusaromen mit der Note tropischer Früchte | 0,2 l Fl. 0,75 l | 8.5 29 |
| La Meseta Bio-Wein (spanisch) sehr aromatisch, mit reichlich Präsenz | 0,2 l Fl. 1 l | 7 30 |
| Weißweinschorle | 0,2 l | 5 |

Roséwein

| | | |
|---|---------------------|-----------|
| Chateu Ksara* Sunset (libanesisch) Aroma roter Beeren, Hauch von Gewürzen, lebendig ausgewogen, frisch | 0,2 l Fl. 0,75 l | 8.5 29 |
|---|---------------------|-----------|

Granatapfelwein

| | | |
|---|---------------------|-----------|
| Granatapfelwein Agsu (Aserbaidzhan) fruchtig, trocken | 0,2 l Fl. 0,75 l | 8.5 29 |
|---|---------------------|-----------|

*enthält Sulfite

Flaschenbier

| | |
|---|-----|
| Lammsbräu Edel Pils Neumärkter Biobier | 4 |
| Augustiner Hell | 4.5 |
| Weihenstephan Hefeweizen | 5 |
| Lammsbräu Pils alkoholfrei Neumärkter Biobier | 4 |

Coctails

| | |
|---|---|
| Mojito aus 4cl hellem kubanischem Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker und Mineralwasser | 7 |
| Aperol Spritz ** Mixgetränk aus Aperol**, Prosecco, Orange | 7 |
| Gin Tonic *** frische Minze, Tonic Wasser***, Limette | 7 |
| Tinto de Verano Mixgetränk aus Rotwein, Granatapfelsaft, Limette | 7 |

Spirituosen

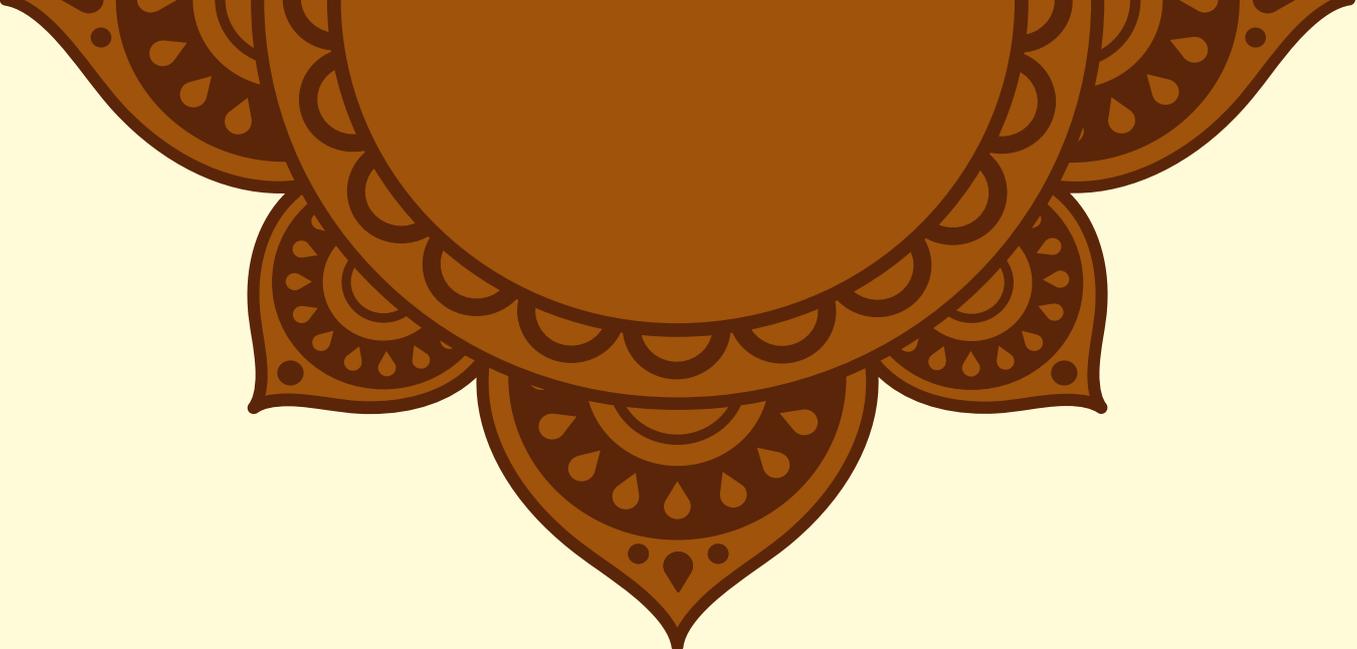
| | |
|---|-----|
| Arak arabischer klarer Anisschnaps, 49%vol. | 3.5 |
| Moskatel feine Zitrus, Melonen und Honignote 14,5vol. | 3.5 |
| Wodka Moskovskaya angenehme intensive Reinheit mit leichter Süßnote 40% vol. | 3.5 |

Prosecco

Prosecco* trocken nur Fl. 0,75l 29

*enthält Sulfite ** mit Farbstoff E110, E124

*** mit Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Aroma Chinin



Party Service

gerne bereiten wir für Ihre Feier
vielfältige Vorspeisenplatten vor

Vegetarische Mixplatte 12,-

Mixplatte mit Fleisch 16,-

Leider keine Lieferung möglich
nur Selbstabholung

Fragen zum Catering gerne per Email
an Salamat.berlin@gmail.com