

ارابيسك
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

Arabische Linsensuppe mit Zwiebeln und Gewürzen
Arabian lentil soup with onions and spices
Potage de lentilles arabe aux oignons et aux épices

شوربة عدس

4,50

المقبلات الباردة

Kalte Vorspeisen
Cold Starters
Hors-d'œuvre froids

HOMMOS ^W

Kichererbsenpüree mit Sesam
Chick-pea puree with sesame
Purée de pois chiches au sésame

حمص بالطحينة

6,50

M`TABBAL ^{L, W}

Pürierte gegrillte Auberginen mit Sesam und Joghurt
Puree of grilled aubergines with sesame and yogurt
Purée d'aubergines grillées au sésame et au yaourt

متبل

7,00



TABBOULEH ^A

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

تبولة

7,50

WARAK EINAB BIL ZAIT

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

ورق عنب بالزيت

8,50

BATATA HARRA

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)

بطاطا حره

6,50



LABNE BIL TOUM ^L

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

لبنة بالثوم

6,50



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

Traditional 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 libanesischer Art

Mixed salad Lebanese style

Salade mêlée libanaise

المقبلات الساخنة

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

فطائر 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

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

كبة مقلية

9,00



FOUL MEDAMES

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

فول مدمس

7,00

JIBNEH HALLOUMI ^L

Gegrillter Halloumi-Käse
Grilled Halloumi cheese
Fromage Halloumi grillé

جبنة حلومي

10,50

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}

Verschiedene kalte Vorspeisen, dazu Fladenbrot
Selection of cold starters, flat bread
Hors-d'œuvre froids assortis, pain galette

مقبلات أرابسك

pro Person, per person, par personne

للشخص الواحد

14,50

ARABESK MÄSÄ EXTRA ^{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'œuvre froids et deux chauds assortis, pain galette

مقبلات أرابسك إكسترا

pro Person, per person, par personne

للشخص الواحد

17,00



ARABESK MÄSÄ ROYAL ^{A, H, L, O, S, W, 2, 3, 18}

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

مازة أرابسك رويال

pro Person, per person, par personne

للشخص الواحد

29,00

المشاوي على الفحم

Hauptgerichte
vom Grill

Main Courses
from the Grill

Plats principaux
du grill



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 grill,
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 grill,
accompagnées 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



SAMAK TASIGH A, H, I

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

سمك طازج

21,00



GAMBARI MESHWI A, G, H, L

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

جمبري مشوي

23,00

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

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

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

مشوي مشكل

خضره بالفرن

رز عربي

Typisch arabische Nachspeise A, L, M, S

Typical Arabian sweet dish
Dessert typique arabe

حلويات

pro Person, per person, par personne

للشخص الواحد

29,00

Menü 2

Begrüßungsgetränk
Welcome drink
Boisson d'accueil

مشروب أهلاً وسهلاً

مقبلات أرابيسك 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

Drei Sorten gegrilltes Fleisch A, H, V
mit gemischtem Gemüse und orientalischem Reis
Three kinds of grilled meat with vegetables
and rice oriental style

مشوي مشكل

خضره بالفرن

رز عربي

Trois sortes de viande grillée aux légumes et au riz orientale

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

حلويات

قهوة عربية

أو شاي عربي

Entremets arabe typique et café arabe ou thé noir arabe

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 أرابيسك 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

سمك

جمبري

مشوي مشكل

خضره بالفرن

رز عربي

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

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

حلويات

قهوة عربية

أو شاي عربي

Entremets arabe typique et café arabe ou thé noir arabe

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 SABANEH 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 fraîche et 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}

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

طبق الموسم 12,50

YACHNET SABANEH ^{A, H}

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

يخنة سبانخ 13,00

BAMIA ^{A, H}

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

صالونة بامية 13,00

MOUSAKA'A BIL HOMMOS ^{A, H}

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

مسقعة بالحمص 13,00

COUSCOUS

Gedämpfter Couscous (Hirse) mit Saisongemüse

Steamed couscous (millet) with vegetables in season

Couscous (millet) à la vapeur aux légumes de saison

كسكس خضار 12,50

التوابع

Beilagen

Garnishings

Accompagnements



ROZZ BIL MUKASSARAT ^{A, H, M, P, S}

Orientalischer Reis mit Nüssen

Rice oriental style with nuts

Riz orientale aux noix

رز بالمكسرات

6,50

ROZZ BIL AL SHARYA ^{A, H}

Libanesischer Reis (mit gerösteten Fadennudeln)

Rice Lebanese style (with toasted vermicelli)

Riz libanaise (aux vermicelles grillées)

رز بالشعريه

5,50

POMMES FRITES

Pommes frites

French fries

Pommes frites

بطاطا مقلية

6,00

TAHINA ^{L, W}

Portion Sesamsauce

Portion of sesame sauce

Portion de sauce au sésame

طحينة طاراطور

4,00

CREM TUM ^H

Portion Knoblauchcreme

Portion of garlic cream

Portion de crème à l'ail

كريم ثوم

4,50

KHOBS LEBNANI ^A

Libanesisches Fladenbrot

Lebanese flat bread

Pain galette libanais

خبز لبناني

1,00

الحلويات

Desserts

Sweet Dishes

Entremets



HARISSA ^{M, S, W}

Maisgrieß mit Nüssen und Rosensirup

Cornmeal with almonds and rose syrup

Semoule de maïs aux amandes

et au sirop de roses

هريسة

5,50

BAKLAWA ^{A, M, O, P, S}

Mit Mandeln und Nüssen gefüllter Blätterteig

Puff pastry filled with almonds and nuts

Feuilleté farci d'amandes et de noix

بقلاوة

6,50

M'HALABIA ^{L, M, S}

Arabischer Milchpudding mit Pistazien

Arabian milk pudding with pistachios

Pouding de lait arabe aux pistaches

مهلبية

5,50

AICH EL SERAIA ^{A, H, L, M, S}

Hausgemachtes Gebäck mit Creme und Pistazien

Homemade pastry with custard sauce and pistachios

Pâtisserie maison à la crème et aux pistaches

عش السرايا

6,50

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 gekenn-
zeichnet:



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 = Säuerungsmittel



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 Sojabohnen-
erzeugnisse
- 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

ارابيسك

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.

ارابيسك Arabesk

Getränke



Warme Getränke	قائمة المشروبات	
KAHWA ARABIYA ¹¹ Arabischer Kaffee mit Kardamom	قهوة عربية	4,00
KAHWA ESPRESSO ¹¹	أسبرسو	3,50
SCHAY ARABI, Arabischer schwarzer Tee	شاي عربي	5,00
SCHAY ACHDAR Arabischer grüner Tee mit frischer Minze	شاي اخضر	5,50
Alkoholische Getränke		

Cocktail, Longdrink	كوكتيل مع كحول – لونك ترنك	
Wodka Red Bull ^{1,2,4,11,17,18}		10,00
Wodka Cola ^{2,8,18}		9,00
Wodka Lemon ^{3,10,18}		9,00
Wodka Orange		9,00
Wodka Soda		9,00
Hugo, Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frische Minze, Mineralwasser		8,00
Aperol Spritz, Prosecco, Aperol ² , Mineralwasser, Orangenscheibe ¹⁴		9,00

Libanesischer Arak (ungesüßter Anisschnaps)	العرق اللبناني	
Arak, Château Ksara	0,17 l Fl	25,00
Arak, Château Ksara	0,35 l Fl	36,00
Arak, Château Ksara	0,75 l Fl	66,00
Arak, Clos St. Thomas, Touma	0,25 l Fl	33,00
Arak, Clos St. Thomas, Touma	0,54 l Fl	50,00

Whisky	ويسكي	
Johnnie Walker, Red Label, Scotch Whisky ²	4 cl	8,00
Johnnie Walker, Red Label, Scotch Whisky ² ,	1/2 Fl	45,00
Johnnie Walker, Red Label, Scotch Whisky ²	Fl	87,00
Johnnie Walker, Black Label, Scotch Whisky ²	4 cl	8,50
Johnnie Walker, Black Label, Scotch Whisky ²	Fl	102,00
Jack Daniel’s, Old No.7, Brand Whisky ²	4 cl	8,00
Jack Daniel’s, Old No.7, Brand Whisky ²	Fl	82,00
Chivas Regal, 12 Jahre, Scotch Whisky ²	4 cl	8,50
Chivas Regal, 12 Jahre, Scotch Whisky ²	Fl	102,00

Gin, Rum, Wodka und Tequila	جن – روم – فوتكا – تاكيلا	
Absolut (schwedischer Wodka)	4 cl	7,00
Absolut (schwedischer Wodka)	0,50 Fl	55,00
Finlandia Vodka (finnischer Wodka)	4 cl	8,00
Finlandia Vodka (finnischer Wodka)	0,70 Fl	65,00
Gordon’s Dry Gin (schottischer Gin)	4 cl	7,00
Bombay Sapphire London Dry Gin (englischer Gin)	4 cl	7,50
Tequila (Sierra Silver, Mexiko)	4 cl	7,50

Cognac und Likör	كونياك ليكور	
Remy Martin (französischer Cognac)	2 cl	6,00
Hennessy X.O (französischer Cognac)	2 cl	8,50
Baileys Original Irish Cream, Crêmelikör aus Whiskey u. Sahne ^L	4 cl	8,00

Prosecco und Champagner, 0,75 l Fl	شامبانيا سكت أو بروسوكو	
Prosecco Valdobbiadene, (extra trocken), DOP ^x		38,00
Veuve Clicquot, Brut ^x		102,00
Moët & Chandon, Brut Imperial ^x		102,00

Flaschenweine weiß aus dem Libanon 0,75 l	نبيذ أبيض لبناني	
Blanc de Blancs, Château Ksara ^x		32,00
Chardonnay Cuvée du Pape, Château Ksara ^x		45,00

Flaschenweine weiß aus Frankreich 0,75 l	نبيذ أبيض فرنسي	
Sauvignon Blanc, Château Mezain, AOP ^x		30,00
Burgund, Chablis Premier Cru, Léon Palais, AOP ^x		60,00

Flaschenweine weiß aus Italien 0,75 l	نبيذ أبيض إيطالي	
Chardonnay, Fantini Farnese, Abruzzen, IGP ^x		28,00
Pinot Grigio, delle Venezie Zenato, IGP ^x		30,00
Laguna Borghetti, Villa Borghetti pasqua, DOP ^x		32,00

Flaschenweine Rosé aus dem Libanon, 0,75 l	نبيذ روزي لبناني	
Sunset, Château Ksara ^x		35,00

Flaschenweine Rosé aus Frankreich 0,75 l	نبيذ روزي فرنسي	
Francois Dulac, Côtes de Provence, AOP ^x		28,00

Flaschenweine Rosé aus Italien 0,75 l	نبيذ روزي إيطالي	
Cantina di Soave, Cadis Rose Veneto, IGP ^x		27,00

Flaschenweine Rot aus dem Libanon, 0,75 l	نبيذ أحمر لبناني	
Réserve du Couvent, Château Ksara ^x		32,00
Cuvée du Troisième Millénaire, Château Ksara ^x		97,00

Flaschenweine Rot aus Frankreich 0,75 l	نبيذ أحمر فرنسي	
Bordeaux, Mouton Cadet Rouge, Rothschild, AOP ^x		44,00

Flaschenweine Rot aus Italien 0,75 l	نبيذ أحمر إيطالي	
Abruzzen, Rocca dei Bottari Montepulciano, DOP ^x		30,00
Chianti Classico, Cecchi, DOP ^x		37,00
Sizilien, Feudo Principi di Butera Cabernet Sauvignon, DOP ^x		39,00

Weißweine im offenen Ausschank 0,2 l	نبيذ أبيض مفتوح	
Libanon, Château Ksara, Blanc de l’Observatoire, (trocken) ^x		7,00
Italien, Chardonnay, Veneto, IGP, (trocken) ^x		5,50

Roséweine im offenen Ausschank 0,2 l	نبيذ روزي مفتوح	
Libanon, Château Ksara, Sunset (trocken) ^x		7,00

Rotweine im offenen Ausschank 0,2 l	نبيذ أحمر مفتوح	
Libanon, Château Ksara, Le Prieuré, (trocken) ^x		7,00
Italien, Merlot Veneto, il Poggio dei Vigneti, Venezien, (trocken) IGP ^x		5,50

SHISHA	شيشة	
Wasserpfeife, ägyptischer Tabak, mit Honig gesüßt		20,00

Bierspezialitäten	بيرة	
Bairisch Pils, Ayinger, helles Vollbier ^c	0,30 l Fl	4,50
Radler, Ayinger,	0,50 l Fl	4,50
Jahrhundert-Bier, Ayinger, helles Exportbier ^c	0,50 l Fl	4,60
Bräuweisse, Ayinger, helles Hefe-Weißbier ^{A, c}	0,50 l Fl	4,60
Urweisse Dunkel, Ayinger, dunkles Hefe-Weißbier ^{A, c}	0,50 l Fl	4,60
Altbairisch Dunkel, Ayinger, dunkles Exportbier ^c	0,50 l Fl	4,60
Leichte Bräuweisse, Ayinger, alkoholfarmes Hefe-Weißbier ^{A, c}	0,50 l Fl	4,60
Alkoholfreies Bier ^c	0,50 l Fl	4,60
Alkoholfreies Weißbier ^{A, c}	0,50 l Fl	4,60

Alkoholfreie Getränke	المشروبات الغير كحولية	
Adelholzener Mineralwasser, mit Kohlensäure	0,75 l Fl	7,70
Adelholzener Mineralwasser, ohne Kohlensäure	0,75 l Fl	7,70
Adelholzener Mineralwasser, ohne Kohlensäure	0,5 l Fl	4,00
Ayinger Mineralwasser, PrimAqua Blau	0,5 l Fl	4,00
Laban Reyeb, arabisches Joghurtgetränk ^L	0,4 l Fl	5,00
Coca-Cola ^{2, 8, 11, 18}	0,4 l Fl	4,50
Coca-Cola Light ^{2, 5, 6, 7, 8, 18}	0,4 l Fl	4,50
Coca-Cola Zero ^{2, 5, 6, 7, 8, 18}	0,4 l Fl	4,50
Sprite ¹⁸	0,4 l Fl	4,50
Frucade Cola-Mix (Spezi) ^{2, 3, 8, 11, 18}	0,4 l Fl	4,50
Frucada Orangenlimonade ^{2, 3, 18}	0,4 l Fl	4,50
Orangensaft	0,4 l Fl	4,50
Apfelsaft	0,4 l Fl	4,50
Ägyptischer Mangonektar ¹⁸	0,2 l Fl	4,50
Ägyptischer Guavennektar ¹⁸	0,2 l Fl	4,50
Maracujanektar	0,4 l Fl	4,50
Ananassaft	0,4 l Fl	4,50
Schweppes Ginger Ale ^{2, 18}	0,2 l Fl	4,00
Schweppes Tonic Water ^{10, 18}	0,2 l Fl	4,00
Schweppes Bitter Lemon ^{3, 10, 18}	0,2 l Fl	4,00
Bionade, Holunder oder Ingwer-Orange ^{c,18}	0,33 l Fl	5,50
Red Bull ^{2, 4, 11, 17, 18}	0,2 l Fl	5,50

Fruchtsaft mit Mineralwasser, Schorle 0,4 l	عصير مع مياه غازية	
Orangensaft-Schorle		4,50
Apfelsaft-Schorle		4,20
Ägyptischer Mangonektar-Schorle ¹⁸		5,00
Ägyptischer Guavennektar-Schorle ¹⁸		5,00
Maracujanektar-Schorle		4,50
Ananassaft-Schorle		4,50
Johannisbeernektar-Schorle ^{3, 18}		4,50
Traubensaft-Schorle		4,50
Kirschnektar-Schorle ¹⁸		4,50

Cocktail, Longdrink und frische Säfte 0,2 l	كوكتيل بدون كحول عصائر طازجة	
frisch gepresster Orangensaft		6,50
frischer Zitronensaft mit Minze		5,00
Arabesk Power, raffinierter Fruchtcocktail		7,50
Hugo-Frei, Sprite ¹⁸ , Holunderblüten-Sirup und frische Minze		7,00

Machen Sie mit
unserem Service
Ihr Fest zu einem
unvergesslichen
Erlebnis.

Speisen
Live-Musik
Orientalischer Tanz
Traumhafte Zelte
Stilechtes Mobiliar
Geschirr
Servicepersonal

www.arabesk.de



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 gekenn-
zeichnet:

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 = Säuerungsmittel

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 Sojabohnen-
erzeugnisse
- 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



ارابيسك

Arabesk

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