



TABOULEH (VEGAN)

Traditionell serviert ein Salat aus sehr fein gehackter frischer Petersilie und Bulgur, Tomate, Zwiebeln. alles mit Limettensaft und Olivenöl geworfen.

MED-SALAD (VEGETARISCH)

Grüner Salat, Tomaten, Gurken, getrocknete Minze, Frischkäse, Oliven. Mit Zitrone, Knoblauch und Olivenöl Dressing

HUMMUS (VEGAN)

Gekochte Kichererbsen, Tahini-Sauce, Knoblauch, Sesam, Kreuzkümmel, Zitrone, Petersilie und Olivenöl.

MED. PAPA GHANOIJ (VEGAN)

Geröstete Melanzanischeiben mit grünem Paprika, Petersilie, Knoblauch, Granatapfelsirup, Tomaten und Olivenöl

YALANGY (VEGAN)

Vorspeise, hergestellt aus mit Reis gefüllten Weinblättern und verschiedenen Gemüsesorten, trockener Minze, Granatapfelsirup, Olivenöl, das als kalte Vorspeise serviert wird.





Rajaa's Food

High Quality Levantine cuisine

MUHAMMARA (V E G A N)

Roter Paprika mit Walnüssen,
Knoblauch, Granatapfelsirup



SHAWARMA (V E G G I E) (A , C)

Unsere Neuentwicklung des traditionellen
Döners (bekannt als Kebab), hergestellt aus
verschiedenen lokalen Pilzen mit Zwiebeln
und Walnüssen, mit Knoblauchcreme
(Knoblauch, Eier, Rapsöl, Olivenöl)



KEBBEH (V E G A N) H

Bulgur-Teig gefüllt mit Lauch, Broccoli
Karotte, Zwiebeln und Pinienkerne



FATAYER 'SPINAT PASTRY' (V E G A N) (A)

Teigtaschen gefüllt mit spinat,
zwiebeln, granatapfel, Pinienkerne



WALNUSS-BAKLAVA (V E G G I E) (A , H)

Traidionelles hausgemachtes baklava mit
walnüssen, eingedeckt mit heißer zitrone
und honigdressing

