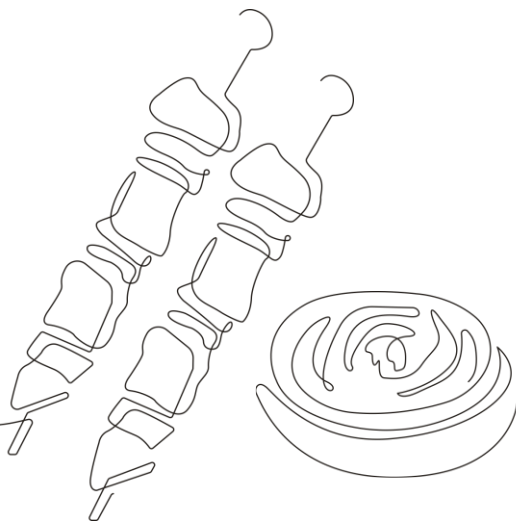


AMOURA



ARABIC RESTAURANT

SOUP

Lentil

Authentic Arabic lentil soup, cumin, garlic, onion, vegetable broth, lemon, and Arabic bread croutons

Authentische arabische Linsensuppe mit Kreuzkümmel, Knoblauch, Zwiebeln, Kurkuma, Gemüsebrühe, Chiliöl, Zitrone und arabischen Brot-Croutons

Alma Soup

Vermicelli, meatball, parsley, tomato, and Arabic bread croutons

Vermeil, Fleischbällchen, Petersilie, Tomaten und arabische Brotcroutons

HOT MEZZEH

Batata Harrah

Fried potatoes, garlic, coriander, chili, and olive oil

Zwiebeln, gehackte Walnüsse, Gewürze, Hackfleisch, zerkleinerter Weizen

Kibbeh

Onions, chopped walnuts, spices, minced beef, and crushed wheat

Zwiebeln, gehackte Walnüsse, Gewürze, Hackfleisch, zerkleinerter Weizen

Sawda Dagage

Chicken liver, garlic, pomegranate molasses, coriander leaves, and lime juice

Hühnerleber, Knoblauch, Granatapfel Melasse, Korianderblätter und Limettensaft

Grilled Halloumi

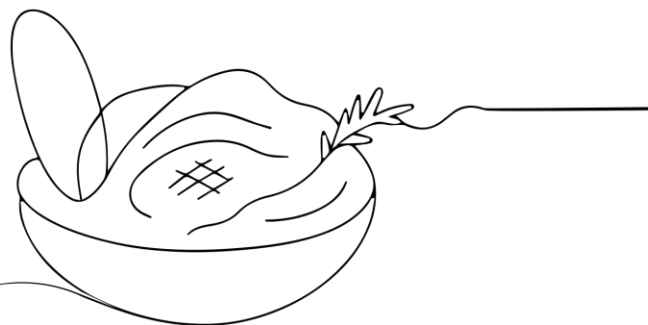
Grilled halloumi cheese with mint, and olive oil

Gegrillter Halloumi-Käse mit Minze und Olivenöl

Sambousik Billahme

Savory pastry filled with minced beef, and onion

Herzhaftes Gebäck gefüllt mit Rinderhackfleisch und Zwiebeln



COLD MEZZA EH

Moutabal

Roasted eggplant purée, tahini, garlic, lemon juice, and olive oil

Auberginenpüree mit Sesampaste, Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl

Muhammara

Roasted red peppers, walnuts, olive oil, spices, and pomegranate molasses

Gebratene rote Paprika mit Walnüssen, Olivenöl, Gewürzen und Granatapfelmelasse

Fattoush

Crispy lettuce, tomatoes, cucumbers, radishes, fresh herbs, tangy lemon-sumac dressing, and toasted Arabic bread

Knackiger Salat mit Tomaten, Gurken, Radieschen, frischen Kräutern, würzigem Zitronen-Sumac-Dressing und arabischem Brot

Tabbouleh

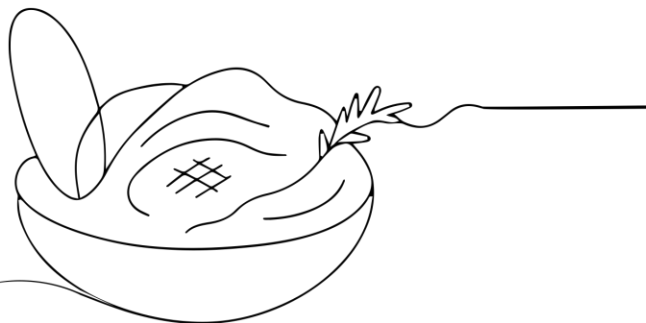
Chopped parsley, mint, onion, tomato, burghul wheat, lemon juice, and olive oil

Bulgur mit gehackter Petersilie, Minze, Zwiebeln, Tomaten, Zitronensaft und Olivenöl

Warak Enab

Vine leaves stuffed with rice, onions, mint, parsley, and tomato

Gefüllte Weinblätter mit Reis, Zwiebeln, Minze, Petersilie und Tomate



MAIN COURSES

Samak Tripolsia

Fish fillets, with tomato sauce, and herbs
Fischfilets, mit Tomatensauce und Kräutern

Shish Tawook Tagin

Chicken shish tawook, cream sauce, mozzarella cheese, olive oil, and za'atar
Hähnchen-Shish Tawook, Sahnesauce, Mozzarella, Olivenöl, Za'atar

Freekeh With Mozza

Freekeh with lamb shank, onion, peas, butter, almond, and yogurt with mint
Freekeh mit Lammkeule, Zwiebeln, Erbsen, Butter, Mandeln und Minzjoghurt



FROM THE CHARCOAL GRILL

Lamb Chops

Served with grilled vegetables, and onion sumac salad

Serviert mit gegrilltem Gemüse und Zwiebelsumach-Salat

Chicken Shish Tawook

Served with grilled vegetables, and onion sumac salad

Serviert mit gegrilltem Gemüse und Zwiebelsumach-Salat

Veal Shish

Served with grilled vegetables, and onion sumac salad

Serviert mit gegrilltem Gemüse und Zwiebelsumach-Salat

Veal Chops

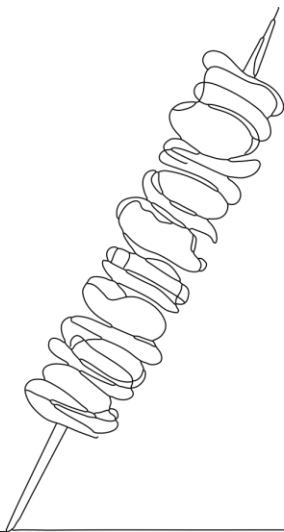
Served with grilled vegetables, and onion sumac salad

Serviert mit gegrilltem Gemüse und Zwiebelsumach-Salat

Mixed Grilled Platter

Lamb kebab, lamb chops, veal shish, chicken shish tawook, grilled vegetables, and onion sumac salad

Lammkebab, Lammkoteletts, Kalbsschaschlik, Hühnerschaschlik Tawook, gegrilltes Gemüse und Zwiebelsumach-Salat



DESSERTS

Lealy Lebnan

Milk, sugar, smed, rose water, fresh cream, and nuts

Milch, Zucker, Smed, Rosenwasser, frische Sahne und Nüsse

Cheese Kunafa

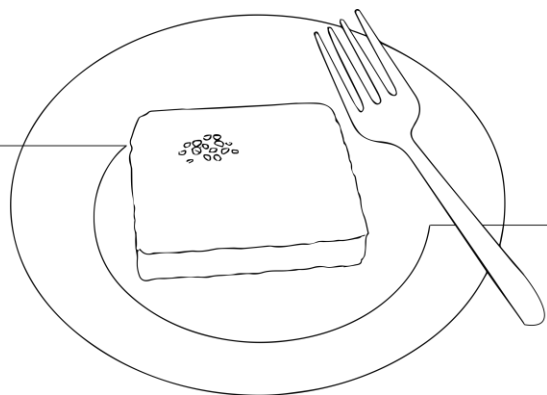
Shredded phyllo dough, cheese, sugar syrup, and pistachios

Zerrissenes Filoteig, Käse, Zuckersirup und Pistazien

Middle Eastern Pastries

Delightful assortment of traditional Middle Eastern sweets

Erfreuliche Auswahl an traditionellen süßen Nachspeisen aus dem Nahen Osten



Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements

PLANT BASED MENU

STARTERS

Roasted Beet & Orange Salad

Roasted beets, orange segments, arugula, and nuts

Geröstete Rote Bete, Orangenspalten, Rucola und Nüsse

Sweet Potato & Black Bean Quesadillas

Sweet potatoes, onions, black beans, and cilantro

Süßkartoffeln, Zwiebeln, schwarze Bohnen und Koriander

MAIN COURSES

Lentil & Vegetable Curry

Mixed lentils, onions, ginger, and assorted vegetables

Gemischte Linsen, Zwiebeln, Ingwer, und Gemüse

Mushroom Risotto

Arborio rice, fresh mushrooms, and vegetable broth

Arborio-Reis, frische Pilze und Gemüsebrühe

DESSERTS

Vegan Strawberry Chia Pudding

Chia seeds, maple syrup, almond milk, and Egyptian strawberries

Chia-Samen, Ahornsirup, Mandelmilch und Ägyptische Erdbeeren

Gajar Ka Halwa - 7

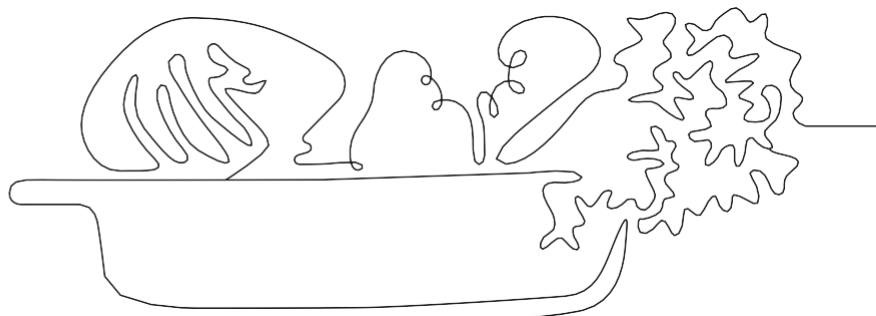
Grated carrots, almonds, sugar, and coconut milk

Geriebene Karotten, Mandeln, Zucker und Kokosmilch

Vegan Chocolate Avocado Mousse

Ripe avocados, cocoa powder, agave nectar, and dark chocolate

Reife Avocados, Kakaopulver, Agavennektar und Zartbitterschokolade



Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements

KIDS MENU

STARTERS

Veggie Spring Roll

Spring rolls, healthy vegetables, and dip

Frühlingsrollen, gesundes Gemüse und Dip

Mini Caprese Skewers

Egyptian tomatoes, mozzarella, and fresh basil

Ägyptische Tomaten, Mozzarella und frisches Basilikum

MAIN COURSES

Chicken Strips

Crispy breaded chicken with French fries, mayonnaise, and ketchup

Knusprig paniertes Hähnchen mit Pommes

Frites, Mayonnaise und Ketchup

Mini Pita Pizza

Egyptian baladi bread stuffed with cheese, and secret tomato sauce

Ägyptisches Baladi-Brot gefüllt mit Käse und geheimer Tomatensoße

DESSERTS

Jazy Fruit Salad

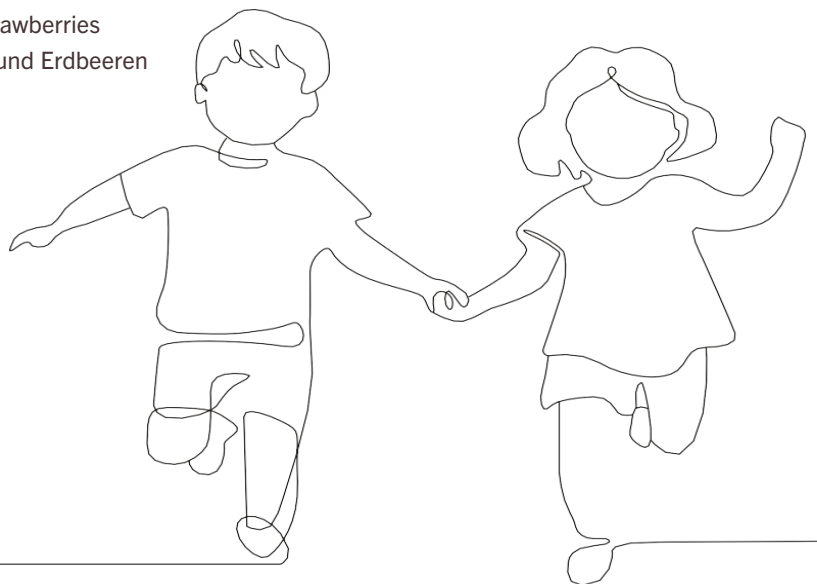
Delicious seasonal Egyptian fruits

Köstliche ägyptische Früchte der Saison

Yoghurt Parfait

Greek yoghurt, granola, and strawberries

Griechischer Joghurt, Granola und Erdbeeren



Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements