

SOUP - SUPPE

LENTIL SOUP

Traditional yellow lentil soup served in crispy fried shami bread

Traditionelle gelbe Linsensuppe in knusprigem gebratenem Shami-Brot

8

VEGETABLE SOUP WITH CHICKEN

Chicken cubes with fresh mixed vegetable

Hühnerfleischwürfel mit frischem Gemüse

8

COLD MEZZEH - KALTE VORSPEISEN

HUMMUS

Mousse of chickpeas, sesame paste topped with extra virgin olive oil

Mousse von kichererbsen, Sesampaste mit nativem Olivenöl

5

MUHAMMARA

Paste of red bell pepper, walnuts, chili, olive oil

Dip aus roter Paprika, Walnüssen, Chili ,Olivenöl

5

BABA GANOUSH

Oven baked eggplant dip seasoned with onion, garlic, Egyptian herbs

Dip von Ofen gebackenen Auberginen, gewürzt mit Zwiebeln, Knoblauch ,ägyptischen Kräutern

5

KISHKEH LABNEH

Dip made from yoghurt, salt, dried mint, onion, parsley, crushed wheat, garlic, olive oil

Joghurtdip mit Salz, getrockneter Minze, Zwiebeln, Petersilie, Weizengrieß, Knoblauch,Olivenöl

5

TABBOULEH

Parsley, burghul, tomato, onion soaked in fresh lemon, virgin olive oil

Gehackte Petersilie, Borghul, Tomaten, Zwiebeln in frischem Zitronensaft ,Olivenöl

5

COLD MEZZEH - KALTE VORSPEISEN

VINE LEAVES 5

Stuffed vine leaves with white rice, tomato, onion, parsley, olive oil

Gefüllte Weinblätter mit weißem Reis, Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Olivenöl

FATTOUSH 5

Tomato salad with cucumber, green salad, bell pepper, mint leaves, served with a basket of shami bread, topped with virgin olive oil, lemon, sumac

Tomatensalat mit Gurke, grünem Salat, Paprika und Minzblättern, serviert in einer knusprigen Schale aus gebratenem Shami-Brot, garniert mit nativem Olivenöl, Zitrone, Sumach

BALADI SALAD 5

Egyptian farmer's salad with tomato, cucumber tossed in lemon and virgin olive oil

Ägyptischer Bauersalat mit Tomaten, Gurken, Zitronen, Olivenöl, Dressing

HOT MEZZEH - WARME VORSPEISEN

SAMBOUSEK 8

Traditional fried cheese, meat pies served with a touch of labneh

Traditioneller gebratener Käse, Pasteten mit einem Hauch von Labneh

BATATA HARRA 8

Lebanese style spiced potatoes

Libanesischer Art gewürzte Kartoffeln

FALAFEL 8

Fried chickpeas, garlic, spices

Gebratenes Kichererbsen, Knoblauch, Gewürze

HUMMUS LAHM 8

Chickpeas purée, tahini with meat

Kichererbsenpüree, Tahini mit Fleisch

KIBBEH MAKLIEH

Lightly fried meatballs crushed wheat filled with onions and toasted pine nuts

Leicht gebratene Hackbällchen aus Weizen, gefüllt mit Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen

8

MAIN COURSE - HAUPTGANG FROM THE GRILL - VOM GRILL

SAMAKAH HARRAH

Sea bass fillet with chili tomato sauce, coriander, onion, pepper, garlic, lemon

Seebarschfilet mit Chili-Tomatensauce, Koriander, Zwiebel, Pfeffer, Knoblauch, Zitrone

19

KEBAB HALLA MA ROSMAHAMAR

Traditional beef stew served with oven baked rice tagine

Traditioneller Rindereintopf serviert mit Ofen geschwärtzten Reis Tagine

19

FATTET HUMMUS

Layers of boiled chickpeas, toasted bread, crushed garlic with yogurt, sesame butter

Schichten gekochter Kichererbsen, geröstetes Brot, Knoblauch mit Joghurt, sesambutter

19

VEAL FETA

Tagine of oven baked rice, crispy baladi bread topped with veal cubes in a spiced tomato broth

Tagine mit im Ofen gebackener Reis, knuspriges baladi-Brot mit Kalbswürfeln in einer Würzigen Tomatenbrühe

19

MAIN COURSE - HAUPTGANG FROM THE GRILLED - AUS DEM OFEN

SHISH KEBAB 19

Skewer of beef fillet served with khalta rice, grilled vegetables, tahini

Spieß vom Rinderfilet, serviert mit Khalt-Reis, gegrilltem Gemüse, Tahini

SHISH TAOUK 19

Skewer of chicken breast, leg served with khalta rice, grilled vegetables, tahini

Hähnchenbrust-Schenkel-Spieß serviert mit Khalt-Reis, gegrilltem Gemüse, Tahini

LAMB KOFTA 19

Traditional mince marinated lamb, served with khalta rice, grilled vegetables, tahini

Traditionelles Hackfleisch, mariniertes Lamm, serviert mit Khalt-Reis, gegrilltem Gemüse, Tahini

MIXED GRILLED 19

Kebab, shish kebab, kofta served on charcoal

Kebab, Shish Kebab, Kofta serviert auf Holzkohle gegrillt

SIGNATURE DISHES - SPEZIALITÄTEN *

REASH 20 [35 for outside guest - Gäste von außerhalb]

Grilled lamb chops served on the charcoal with 2 side dishes of your choice

Gegrillte Lammkoteletts, serviert auf der Holzkohle mit 2 Beilagen nach Wahl

GAMBERI 20 [40 for outside guest - Gäste von außerhalb]

Charcoal grilled king prawns served with side dishes of your choice

Auf Holzkohle gegrillte Gambas serviert mit 2 Beilagen nach Wahl

STAKOSA 54 [70 for outside guest - Gäste von außerhalb]

Oven baked lobster tail topped with home grown herbs, served with sautéed vegetables and boiled potatoes

Ofengebackener Hummerschwanz mit Kräutern aus unserem Garten, serviert mit sautiertem Gemüse, Salzkartoffeln

ALL PRICES ARE QUOTED IN EURO AND INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE AND APPLICABLE TAXES.
KINDLY INFORM OUR SERVICE TEAM OF ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS.
ALLE PREISE SIND IN EURO ANGEZEIGT UND INKLUSIVE SERVICEGEBÜHR UND ANWENDBARER STEUERN.
BITTE INFORMIEREN SIE UNSER SERVICE TEAM ÜBER ALLERGIEN ODER ERNÄHRUNGSVORSCHRIFTEN.

■ SIDE DISHES - BEILAGEN

MACARONI BÉCHAMEL Pasta with creamy sauce topped with cheese Pasta mit sahniger Sauce, mit Käse belegt und in der Tonschale gebacken	12
<hr/>	
MOLOKHIA Egyptian spinach sauce Ägyptische Spinat Soße	5
<hr/>	
FRENCH FRIES POMMES FRITES	5
<hr/>	
BOILED POTATOES SALZKARTOFFELN	5
<hr/>	
MASHED POTATOES KARTOFFELPÜREE	5
<hr/>	
SAUTÉED VEGETABLES SAUTIERTES GEMÜSE	5

DESSERT - NACHSPEISE

OM ALI

Traditional bread pudding topped with raisins, nuts

Traditioneller Brot Pudding mit Rosinen, Nüssen

8

MAHALABAYA

Egyptian milk pudding topped with rose water, candied fruits

Ägyptischer Milchpudding garniert mit Rosenwasser, kandierten Früchten

8

ASSORTED MIDDLE EASTERN PASTRIES

A selection of housemade Middle Eastern pastries

Eine Auswahl an hausgemachtem Nahost-Gebäck

8

FRUIT PLATTER

Sliced seasonal fruits

Früchte der Saison geschnitten

8

ICE CREAM

EISCREME

8

■ BEVERAGES SELECTION - GETRÄNKEAUSWAHL

CANTALOUPE & STRAWBERRY COOLER 5
Fresh cantaloupe, fresh strawberry, basil, lemon, sugar

Frische Cantaloup-Melone, frische Erdbeeren, Basilikum, Zitrone, Zucker

BANANA & DATES SMOOTHIE 5
Fresh banana, dates, vanilla syrup, pina mix

Frische Banane, Datteln, Vanillesirup, Pina-Mischung

CHOCO COLADA 5
Toffee syrup, choco powder, pina mix

Kräutersirup, Schokopulver, Pina Colada Mix

OLD TIBA 5
Fresh orange juice, fresh guava juice, lemon, sugar

Frischer Orangensaft, Frischer Guavensaft, Zitrone, Zucker

CUCUMBER & LEMON MINT 5
Fresh mint, fresh lemon, cucumber syrup, soda water

Frische Minze, Frische Zitrone, Gurkensirup, Limonade

SPICY & TONIC 5
Spicy syrup, fresh lemon juice, cinnamon, tonic water

Kräutersirup, frischer Zitronensaft, Zimt, Tonic

CORAYA LOVERS 5
Fresh orange juice, peach purée, guava juice, mango juice

Frischer Orangensaft, Pfirsichpüree, Guaven saft, Mangosaft

PINEAPPLE & GINGER SPARKLER 5
Orange juice, pineapple juice, ginger syrup, lemon, soda water

Orangensaft, Ananassaft, Ingwersirup, Zitrone, Limonade

ALL PRICES ARE QUOTED IN EURO AND INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE AND APPLICABLE TAXES.
KINDLY INFORM OUR SERVICE TEAM OF ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS.
ALLE PREISE SIND IN EURO ANGEZEIGT UND INKLUSIVE SERVICEGEBÜHR UND ANWENDBARER STEUERN.
BITTE INFORMIEREN SIE UNSER SERVICE TEAM ÜBER ALLERGIEN ODER ERNÄHRUNGSVORSCHRIFTEN.

ALCOHOLIC COCKTAILS - ALKOHOLISCHE COCKTAILS

RED STONES 11

Vodka, tea syrup, fresh lemon juice, spices, hibiscus

Wodka, Teesirup, frischer Zitronensaft, Gewürze, Hibiskus

GREEN MARSA 11

Gin pear infusion, cucumber syrup, basil, lemon, soda water

Gin aufgesetzt mit Birne, Gurkensirup, Basilikum, Zitrone, Soda

ALAYA REEF 11

Rum cinnamon infusion, figs jam, vanilla syrup, lemon juice, pineapple juice

Rum aufgesetzt mit Zimt, Feigenmarmelade, Vanillesirup, Zitronensaft, Ananassaft

QUIET STORM 11

Whisky coffee infusion, spicy syrup, toffy, espresso

Whisky aufgesetzt mit Kaffee, Käutersirup, Karamell, Espresso

SOUTH TEMPLE 11

Brandy, ginger syrup, lemon juice, orange juice

Brandy, Ingwersirup, Zitronensaft, Orangensaft

TOMATINI 11

Vodka, cherry tomato, fresh lemon juice, apple vinegar, aquafaba, sugar

Wodka, Kirschtomate, frischer Zitronensaft, Apfelessig, Aquafaba, Zucker

SPICY MARGARITA 11

Tequila ginger infusion, spicy syrup, fresh mango juice, lemon juice

Tequila aufgesetzt mit Ingwer | Käutersirup | frischer Mangosaft | Zitronensaft

WHITE SAND 11

Vodka, pina mix, fresh strawberry juice

Wodka, Pina-Mischung, frischer Erdbeersaft

ALL PRICES ARE QUOTED IN EURO AND INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE AND APPLICABLE TAXES.
KINDLY INFORM OUR SERVICE TEAM OF ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS.
ALLE PREISE SIND IN EURO ANGEZEIGT UND INKLUSIVE SERVICEGEBÜHR UND ANWENDBARER STEUERN.
BITTE INFORMIEREN SIE UNSER SERVICE TEAM ÜBER ALLERGIEN ODER ERNÄHRUNGSVORSCHRIFTEN.

■ NON-ALCOHOLIC-COCKTAILS - NULL-PROMILLE-COCKTAILS

CANTALOUPE & STRAWBERRY COOLER 5
Fresh cantaloupe, fresh strawberry, basil, lemon, sugar
Frische Cantaloup-Melone, frische Erdbeeren, Basilikum, Zitrone, Zucker

BANANA & DATES SMOOTHIE 5
Fresh banana, dates, vanilla syrup, pina mix
Frische Banane, Datteln, Vanillesirup, Pina-Mischung

CHOCO COLADA 5
Toffee syrup, choco powder, pina mix
Kräutersirup, Schokopulver, Pina Colada Mix

OLD TIBA 5
Fresh orange juice, fresh guava juice, lemon, sugar
Frischer Orangensaft, Frischer Guavensaft, Zitrone, Zucker

CUCUMBER & LEMON MINT 5
Fresh mint, fresh lemon, cucumber syrup, soda water
Frische Minze, Frische Zitrone, Gurkensirup, Limonade

SPICY & TONIC 5
Spicy syrup, fresh lemon juice, cinnamon, tonic water
Kräutersirup, frischer Zitronensaft, Zimt, Tonic

CORAYA LOVERS 5
Fresh orange juice, peach purée, guava juice, mango juice
Frischer Orangensaft, Pfirsichpüree, Guaven saft, Mangosaft

PINEAPPLE & GINGER SPARKLER 5
Orange juice, pineapple juice, ginger syrup, lemon, soda water
Orangensaft, Ananassaft, Ingwersirup, Zitrone, Limonade

ALL PRICES ARE QUOTED IN EURO AND INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE AND APPLICABLE TAXES.
KINDLY INFORM OUR SERVICE TEAM OF ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS.
ALLE PREISE SIND IN EURO ANGEZEIGT UND INKLUSIVE SERVICEGEBÜHR UND ANWENDBARER STEUERN.
BITTE INFORMIEREN SIE UNSER SERVICE TEAM ÜBER ALLERGIEN ODER ERNÄHRUNGSVORSCHRIFTEN.

CLASSIC COCKTAILS - KLASSISCHEN COCKTAILS

CAÏPIROSKA 11
Vodka, lime, granulated sugar
Wodka, Zitrone, Zucker

COLLINS 11
Your choice of spirit, sugar syrup, lemon juice, soda water
Spirituosen nach Wahl, Zuckersirup, Zitrone, Limonade

CUBA LIBRE 11
Rum, Coca-Cola, fresh lime
Rum, Coca-Cola, Zitrone

LONG ISLAND ICED TEA 11
Rum, triple sec liqueur, tequila, gin, vodka, lime, Coca-Cola
Rum, Triple Sec Likör, Tequila, Gin, Wodka, Zitrone, Coca-Cola

MAÏ TAÏ 11
Rum, triple sec liqueur, orgeat syrup, lime juice
Rum, Triple Sec Likör, Orgeatsirup, Zitrone

TEQUILA SUNRISE 11
Tequila, orange juice, grenadine
Tequila, Orangensaft, Grenadine

WHISKY SOUR 11
Whisky, sugar syrup, lemon juice, aquafaba
Whisky, Zuckersirup, Zitrone, Aquafaba

PIÑA COLADA

Rum, piña-coco mix

Rum, Pina-Mischung

11

BLOODY MARY

Vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, hot sauce, salt and pepper, lemon juice

Wodka, Tomatensaft, Worcestershiresauce, scharfe Sauce, Salz & Pfeffer, Zitrone

11

MARGARITA

Tequila, triple sec liqueur, lime juice

Tequila, Triple Sec Likör, Zitrone

11

IMPORTED ALCOHOL - IMPORTIERTER ALKOHOL

APERITIFS, 4CL Vermouth Dry, Vermouth Bianco, Vermouth Rosso Campari, Dubonnet, Ouzo, Ricard, Pernod	30
GIN, 4CL Gordon's, Beefeater	30
VODKA - WODKA, 4CL Absolut, Finlandia	30
RUM, 4CL Bacardi Superior, Bacardi Gold	30
TEQUILA, 4CL Sauza Silver, Sauza Gold	30
BLENDED SCOTCH WHISKY, 4CL Johnnie Walker Red J&B Rare	34
PREMIUM BLENDED SCOTCH WHISKY, 4CL Johnnie Walker Black	44
COGNAC, 4CL Courvoisier V.S	40
LIQUEURS - LIKÖRE, 4CL Bailey's Sambuca	34