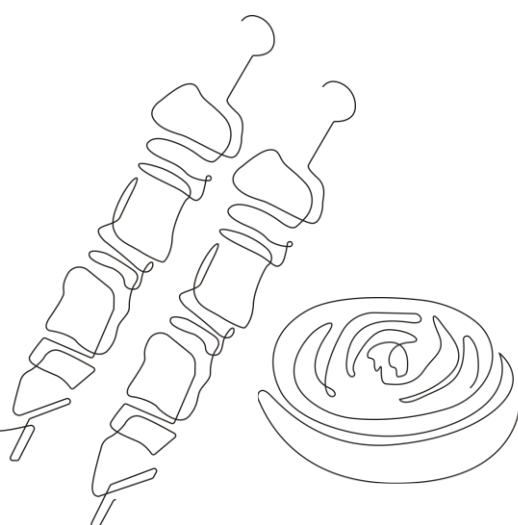


SOFRA



ARABIC RESTAURANT

SOUPS



Yellow Lentil Soup

Traditional yellow lentil soup with cumin, olive oil, fresh lemon, and crispy croutons

Authentische Linsensuppe, Kümmel, Olivenöl, Zitrone und knusprige Pitacroutons

Clear Vegetable Soup

Clear chicken broth with seasonal fresh vegetables

Hühnerbrühe mit frischem Gemüse

HOT MEZZEH



Batata Harrah

Fried potatoes with garlic, crushed red chili, fresh coriander, lemon juice, and olive oil

Bratkartoffeln, Knoblauch, zerstoßener roter Pfeffer, Zitronensaft, frischer Koriander und Olivenöl



Falafel

Chickpeas, garlic, coriander, and sesame
Kichererbsen, Knoblauch, Koriander und Sesam



Sambousek Bel Sabanikh

Crispy pastry dough filled with spinach

Frittierter knuspriger Blätterteig mit Spinatfüllung



Sambousek Bel Gabna

Crispy pastry dough filled with feta cheese and fresh mint

Frittierter knuspriger Blätterteig, gefüllt mit Fetakäse und Minze

Mombar

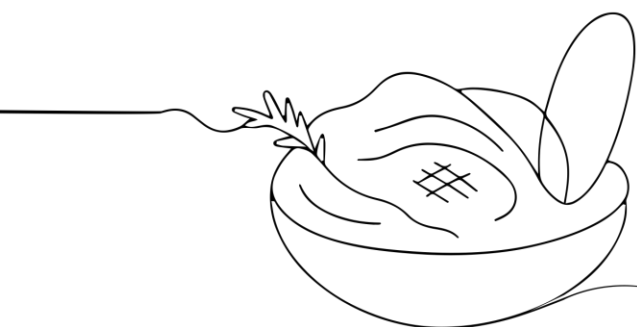
Traditional rice-stuffed veal intestines

Mit Reis gefüllte Kalbsdärme

Kubeiba

Crispy bulgur fritters filled with seasoned minced meat and onions

Bulgurkrapfen, gefüllt mit aromatischem Hackfleisch und Zwiebeln



Vegan

Prepared exclusively with plant-based ingredients



Vegetarian

Prepared without meat, poultry or seafood

Kindly inform our service team of any allergies or dietary requirements

COLD MEZZEH



Hummus

Purée of sautéed chickpeas, tahini, lemon, and olive oil

Püree aus sautierten Kichererbsen, Tahini, Zitrone und Olivenöl



Muhammara

Arabic spices, grits, red pepper, Walnuts, and olive oil

Arabische Gewürze, Maisgrütze, roter Pfeffer, Walnüsse und Olivenöl



Fattoush

Tomato, cucumber, onions, lettuce, sumac, pita croutons with vinegar, and olive oil

Tomate, Gurke, Zwiebeln, Kopfsalat, Sumach, Pitacroutons mit Essig und Olivenöl



Tabbouleh

Fresh parsley, tomato, onion, bulgur wheat, lemon dressing, and olive oil

Petersilie, Zwiebel, Tomate, Burgunder, Zitronendressing und Olivenöl



Baba Ghanoush

Smoked grilled eggplant with garlic, lemon juice, and olive oil

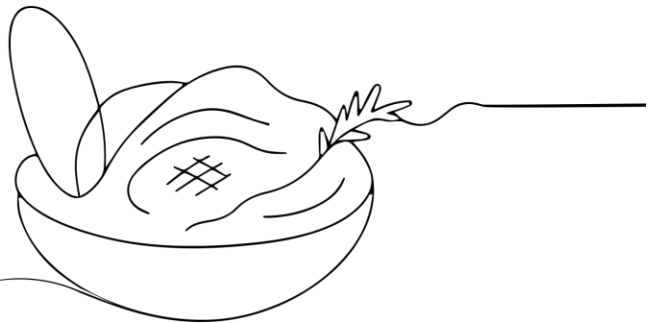
Gegrillte Auberginen, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl



Warak Enab

Vine leaves stuffed with rice, tomato, parsley, mint, onion, lemon juice, and olive oil

Mit Reis, Tomaten, Petersilie, Minze, Zwiebeln, Zitronensaft und Olivenöl gefüllte Weinblätter



Vegan

Prepared exclusively with plant-based ingredients



Vegetarian

Prepared without meat, poultry or seafood

Kindly inform our service team of any allergies or dietary requirements

VEGETARIAN MAIN COURSES



Okra Tagin

Okra, garlic, onion, served with rice

Okra, Knoblauch, Zwiebeln, serviert mit Reis



Spinach With Chickpeas

Spinach and chickpeas in tomato sauce, served with white rice

Spinat und Kichererbsen in Tomatensoße, serviert mit weißem Reis



FROM THE CHARCOAL GRILL

Mixed Grill

Charcoal-grilled chicken, veal chops, and kofta, served with grilled vegetables, and rice

Holzkohle gegrilltes Hähnchen, Kalbskoteletts, Kofta, serviert mit gegrilltem Gemüse und Reis

AVAILABLE AT EXTRA CHARGE

Grilled Shrimps - 35

Grilled marinated shrimp served with herb butter, seasonal vegetables, and garlic sauce

Gegrillte marinierte Garnelen mit Kräuterbutter, serviert mit Gemüse- und Knoblauchsauce

MAIN COURSES

Shish Tawook

Marinated chicken breast skewers served with grilled vegetables, and rice

Marinierte gegrillte Hähnchenbrust am Spieß, serviert mit gegrilltem Gemüse und Reis

Fattah Chicken Shawarma

Chicken shawarma served over basmati rice with yoghurt, and tahini sauce

Hähnchenbrust, Basmatireis, Joghurt und Tahini

Shish Kebab

Marinated local beef fillet cubes skewers served with grilled vegetables, and rice

Marinierte Rinderfiletwürfel aus der Region, serviert mit gegrilltem Gemüse und Reis

Mediterranean Sea Bass

Pan-fried sea bass with spiced tomato, coriander, garlic, and lemon, served with potatoes and carrots

Gebratener Wolfsbarsch mit gewürzten Tomaten, Koriander, Knoblauch und Zitrone, serviert mit Kartoffeln und Karotten



Vegan

Prepared exclusively with plant-based ingredients



Vegetarian

Prepared without meat, poultry or seafood

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

DESSERTS



Om Ali

Traditional Egyptian bread pudding with baked puff pastry, milk, mixed nuts, and fresh cream

Im Ofen gebackener Blätterteig, getränkt mit Milch, Nüssen und frischer Sahne



Rice Pudding

Milk-cream pudding, rose water, and chopped mixed nuts

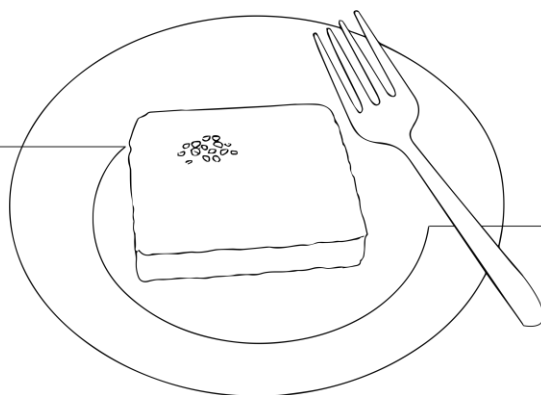
Milch-Sahne-Pudding, Rosenwasser und gehackte gemischte Nüsse



Assorted Middle Eastern Pastries

Selection of house-made Middle Eastern Pastries

Auswahl an hausgemachtem nahöstlichem Gebäck



Vegan

Prepared exclusively with plant-based ingredients



Vegetarian

Prepared without meat, poultry or seafood

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