

ALEPPO

Vorspeisen/ Starters

01. **Hummus** ^(N) (Vegan) 7,00€
Getrocknete Kichererbsen, Olivenöl, Zitrone, Tahini, Kreuzkümmel, Knoblauch, dazu Fladenbrot^(A1) & geröstetes Brot. / Dried chickpeas, olive oil, lemon, tahini, cumin, garlic with round flat loaf and raosted bread
- 01a. **Hummus mit Fleisch** ^(N) 9,50€
Hummus with meat
Getrocknete Kichererbsen mit gehacktem Lammfleisch, Olivenöl, Zitrone, Tahini, Kreuzkümmel, Knoblauch, dazu Fladenbrot^(A1) und geröstetes Brot. / Dried chickpeas, with minced lamb, olive oil, lemon, tahini, cumin, garlic with round flat loaf and raosted bread
02. **Hummus mit Nüssen** ^(N, H1-4) (Vegan) 8,50€
Hummus with Nuts
Getrocknete Kichererbsen, Olivenöl, Zitrone, Tahini, Kreuzkümmel, Knoblauch und geröstete Mandeln und Cashewnüsse; dazu Fladenbrot^(A1) & geröstetes Brot. / Dried chickpeas, olive oil, lemon, tahini, cumin, garlic and raosted almonds and cashew nuts; with round flat loaf and raosted bread.
03. **Metabel** ^(N) (Vegan) 8,00€
Aubergine, Zitrone, Knoblauch, Tahini, Kümmel, dazu Fladenbrot und geröstetes Brot
Eggplant, lemon, garlic, tahini, caraway with round flat loaf and raosted bread.
04. **Gefüllte Weinblätter** ^(Vegan) 7,50€
Stuffed Vine Leaves
6 Stück gefüllt mit Reis, Tomate, Granatapfelsirup und speziellen Gewürzen aus Aleppo. / 6 pieces filled with rice, tomato, pomegranate syrup and special spices from Aleppo
05. **Sanbusak Käse** ^(A1-6) 7,50€
Sanbusak Cheese
4 Teigtaschen gefüllt mit Käse und grünem Thymian.
4 dumplings filled with chesse and green thyme.

ALEPPO

06. **Sanbusak Lamm** (A1-12) 7,50€

Sanbusak Lamb

4 Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Lammfleisch, Zwiebel und speziellen Gewürzen aus Aleppo.

4 dumplings filled with minced lamb, onion and special spices from Aleppo

07. **Makdus** (H3) (Vegan) 7,50€

Auberginen gefüllt mit Walnüssen, Peperoni, Paprika und Knoblauch.

Eggplant filled with walnuts, chillies, peppers and garlic

08. **kibbe nayie** (Vegan) (A1) 7,00€

Bulgur, zwiebel ,walnuss,paprika pasta ,tomatenpasta, granatapfel sirup,oliven öl.

Bulgur, onion, walnut, pepper pasta, tomato pasta, pomegranate syrup, olive oil...

09. **Linsensuppe** (Vegan) 7,00€

linsen, zwiebeln, Karotten, Kartoffeln & Spezielle Gewürze aus Syrien.

Wird mit frittiertem Brot^(A1) serviert. / Lentils, onions, carrots, potatoes & special spices from Syria. Served with deep-fried bread

Salate

13. **Frischer Granatapfel-Salat** (Vegan) 8,90€

Fresh Pomegranate Salad

Granatapfel, Rotkohl, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl and Gewürze.

Pomegranate, red cabbage, tomato, garlic, olive oil and spices.

14. **Frischer Taboule-Salat** (Vegan) 8,00€

Fresh Tabbouleh Salad

Bulgur, Petersilie, Tomaten, Gurke und Zitronensaft.

Bulgur, parsley, tomato, cucumber and lemon juice.

ALEPPO

Hauptgerichte / Main Courses

17. **Shakshuka** ^(C) 13,00€
Tomate, Paprika, Zwiebel mit Eiern in der Pfanne mit Tomatensauce, dazu Fladenbrot^(A1).
Tomato, peppers, onion with organic eggs in a pan with tomato sauce, served with round flat loaf.
18. **Makluba (vegan)** ^(H1-4) 11,50€
Reisgericht gekocht mit Aubergine, Mandeln, Cashewnüssen und speziellen Gewürzen aus Aleppo.
Rice dish cooked with eggplant, almonds, cashew and special spices from Aleppo.
• auf Wunsch serviert mit gehacktem Lamm.⁽¹²⁾
optionally served with minced lamb. +3,00€
• auf Wunsch dazu eine Schale Joghurt^(G) mit Knoblauch und Minze.
optionally with a bowl of yoghurt with garlic and mint. +2,50€
19. **Mogadara** ^{(vegan) (A1, H1-4)} 11,50€
Linsen gekocht mit Bulgur, Olivenöl, Mandeln, Cashewnüssen und gerösteten Zwiebeln; dazu eingelegtes Gemüse.
Lentils cooked with bulgur, olive oil, almonds, cashews and roasted onion; served with pickled vegetables.
• auf Wunsch dazu eine Schale Joghurt^(G) mit Knoblauch und Minze. 2,50€
optionally with a bowl of yoghurt with garlic and mint.
20. **Kabsa** ^(vegan) 10,50€
Reis Gericht gekocht mit Mandeln, Cashewnüssen, Tomaten, Paprika, Zwiebel und speziellen Gewürzen aus Aleppo.
Rice dish cooked with almonds, cashew, tomato, peppers, onion and special spices from Aleppo.
• auf Wunsch dazu eine Schale Joghurt^(G) mit Knoblauch und Minze.
optionally with a bowl of yoghurt with garlic and mint. +2,50 €
• auf Wunsch serviert mit gehacktem Lamm.⁽¹²⁾
optionally served with minced lamb. +3,00€

ALEPPO

21. **Falafel** (vegan) (N-A1) 11,50€
Serviert mit Hummus und Brot. / Served with hummus and bread.
• auf Wunsch serviert mit Nüssen.⁽¹²⁾ / optionally served with Nuts. +2,00€
22. **Hallumi Käse / Hallumi Cheese** (G-N-A1) 11,50€
Serviert mit Hummus und Brot. / Served with hummus and bread.
• auf Wunsch serviert mit Nüssen.⁽¹²⁾ / optionally served with Nuts. +2,00€
23. **Menazele mit Fleisch**⁽¹²⁾ 14,00€
Gebratene Auberginen gefüllt mit würzigen gehaktem Lammfleisch, In Thymian Tomaten Sauce gekocht.
Fried eggplant stuffed with spicy minced lamb, cooked in thyme tomato sauce
24. **Menazele vegetarisch**^(G) 13,00€
Gebratene Auberginen gefüllt mit würziger Paprika , Zwiebeln und mozzarella Käse in Thymian Tomaten Sauce gekocht.
Fried eggplant stuffed with spicy peppers, onions and mozzarella cheese cooked in thyme tomato sauce.
25. **Der verwöhnte Aubergine**^(G) 15,00€
Auberginen gefüllt mit Bulgur, gekocht in Tomatensauce mit Zwiebeln, scharfer Paprika und speziellen Gewürzen nach syrischer Art, serviert mit Brot.
Eggplants stuffed with bulgur, cooked in tomato sauce with onions, hot peppers, and special spices in the Syrian style, served with bread.
26. **Königreich Kibbeh**^(G, A1, 12) 17,00€
Bulgur-Knödel gefüllt mit feinem Lammfleisch, Pistazien und gerösteten Pinienkernen, serviert in Joghurt, gekocht auf aleppinische Art mit Reis serviert.
Bulgur dumplings filled with fine lamb meat, pistachios and roasted pine nuts, served in yoghurt, cooked Aleppine style and served with rice.

ALEPPO

Nachspeisen / Desserts

30. **Halawet el Jebn** ^(G-12) 7,00€
3 Stück gekochter Mozzarella mit Grieß und Zucker,
gefüllt mit hausgemachter Creme (Eshta).
3 pieces of cooked mozzarella with semolina and sugar,
filled with home-made cream (eshta).
31. **Aleppo Spezialitätenteller** 6,50€
Aleppo Specialities Plate ^(H4)
Datteln gefüllt mit Walnuss, Halwa (gezuckerter Sesam).
dates filled with walnut, halwa (sweetened sesame).
32. **Syrische Baklava nachwahl**
Syrian baklava of your choice

Beilagen / Side Dishes

36. **Schale Joghurt mit Knoblauch und Minze** ^(G) 2,50€
Bowl of yoghurt with garlic and mint
37. **Auberginen / Eggplants** 3,50€
38. **Eingelegtes Gemüse / Pickled vegetables** 3,50€
Gurke und Pepperoni / cucumber and chillies
39. **Fladenbrot und geröstetes Brot** ^(A1) 2,50€
Round flat loaf and roasted bread

ALEPPO

Wasser / Water

	Klein	Groß
43. <i>Spreequell Naturell / Spreequell still</i>	2,50€	6,00€
44. <i>Spreequell Classic / Spreequell sparkling</i>	2,50€	6,00€

Warme Getränke

48. <i>Zitrone Ingwer tee / lemon ginger tea</i>	3,80
49. <i>Minze Ingwer tee / mint ginger tea</i>	3,80
50. <i>Frische Minze tee / fresh mint tea</i>	3,80
51. <i>Schwarz tee / black tea</i>	2,80
52. <i>Moka</i> arabischer coffee mit cardamon arabic coffee with cardamom	3,50

ALEPPO

Softdrinks

Alle Softdrinks in 0,2l

Fritz Kola

- | | | |
|-----|---|-------|
| 56. | <i>Klassisch / Classic</i> ⁽²⁾ | 3,00€ |
| 57. | <i>ohne Zucker / Sugar free</i> ⁽²⁻⁶⁾ | 3,00€ |

Fritz Limo

- | | | |
|-----|---|-------|
| 58. | <i>Apfel-Kirsch-Holunder/ Apple-Cherry-Elder</i> | 3,00€ |
| 59. | <i>Zitrone / Lemon</i> | 3,00€ |
| 60. | <i>Orange / Orange</i> | 3,00€ |

Fritz Spritz

- | | | |
|-----|--|-------|
| 61. | <i>Bio Rhabarberschorle/ Organic Rhubarb Spritzer</i> | 3,00€ |
| 62. | <i>Bio Apfelschorle / Organic Apple Spritzer</i> | 3,00€ |

Fritz Mischmasch

- | | | |
|-----|---|-------------|
| 63. | <i>Fritz Kola mit Orange / Fritz Kola with Orange</i> | 3,00€ |
| 64. | <i>ai:tea Bio Cold Brewed Ice Tea Pomegranate / White Peach</i> | 0,33l 4,00€ |
| 65. | <i>Haus gemachter Ayran</i> | 3,50€ |
| 66. | <i>frische gepresster Orangensaft</i> | 5,00€ |

ALEPPO

Drinks Aperitif

	0,1l	Fl. 0,75l
70. <i>Mionetto Prosecco</i>	6,00€	31,00€

Weine

Rotwein:	0,2l	0,75l
73. <i>Siegrist, Merlot, Pfalz, 2018 trocken</i>	8,00€	27,00€
74. <i>Le Prieuré Cuvee</i> Libanon, 2018 trocken Château Ksara Le Prieuré, Cûvee, Cabernet Sauvignon, Carignan, Mouvédre,	8,90€	30,00€

Weißwein:

77. <i>Oberbergener Baßgeige Grauer</i> Grauburgunder, Baden, 2021 trocken	7,90€	27,00€
78. <i>Blanc de Blanc</i> Libanon, 2018 trocken Château Ksara Le Prieuré, Sauvignon, Semillon, Chardonnay	8,90€	30,00€

Bier

Hops & Barley	0,5l	0,3l
81. <i>Friedrichshainer Pilsner</i>	5,50€	4,00€
82. <i>Friedrichshainer Weizen</i>	5,50€	4,00€
83. <i>Friedrichshainer Bernstein / Amber Lager</i> Bernsteinfarbenes Spezialbier mit einer leichten Karamellnote Amber coloured special beer	5,50€	4,00€
84. <i>Radler</i> Friedrichshainer Pilsner mit Sprit	5,50€	----
85. <i>Diesel</i> Friedrichshainer Pilsner mit Cola	5,50€	----
86. <i>Becks Pilsner</i> Alkoholfreie Biere	0,3l	3,50€
87. <i>Erdinger Weissbier</i> Alkoholfreie Biere	0,5l	4,50€

ALEPPO

Longdrinks

90.	<i>Aperol Spritz</i>	8,50€
91.	<i>Lillet White Berry</i>	8,50€
92.	<i>Hugo</i>	7,50€
93.	<i>Cuba Libre</i>	7,50€
94.	<i>Vodka Absolut mit Softdrinks</i>	8,50€
95.	<i>Gin Tonic</i>	8,00€
96.	<i>Arak</i>	7,50€

Cocktails

99.	<i>Mojito</i> Havana Rum 3y, lime, mint, Soda, simple sirup	8,50€
100.	<i>Vergin Mojito</i> Ginger ale, lime, mint, simple sirup, Soda	7,00€
101.	<i>Hausgemachte Ingwerlimonade</i> Homemade ginger lemonade	6,00€

Digestifs

		0,4cl
104.	<i>La Gioiosa Grappa di Prosecco</i>	4,00€
105.	<i>Himbeergeist</i>	4,00€
106.	<i>Birnengeist</i>	4,00€
107.	<i>Ramazotti</i>	3,50€
108.	<i>Jägermeister</i>	3,00€
109.	<i>Vodka Absolut</i>	5,00€
110.	<i>Arak</i> (als shot)	5,00€

ALEPPO

Das ist die Idee des Aleppo Supper Club:

Zu jeder Tagzeit das passende Menü aus Aleppo. Das Kulinarische Spektrum unsers Caterings reicht von süßem Frühstück über deftigen Brunch bis zu exklusiven Abendessen für eure Hochzeit, dein Firmenevent und weitere besondere Anlässe. Mit den authentischen Gerichten der Lavente Krönen wir eure Events mit Anspruch auf Qualität und Liebe zum Detail.

*Nimm jetzt einfach
Kontakt zu uns auf:
Geschäftsführer*

Samer Hafez

Mobil: 0177 – 743 55 33

Mail: samer@alepposupper.club

Resturant: Wühlischstraße 21 - 10245 Berlin

Tel.: 030 - 23 28 82 38

takeway: Rigaerstr. 58 – 10247 Berlin

Tel.: 030 - 50 56 69 23

Farbstoffen: 1) mit Farbstoff, 2) Koffeinhaltig, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle), 12) mit fein zerkleinertem Fleisch, 13) Säuerungsmittel, Säureregulatoren, 15) Stabilisatoren. Allergene: A1) Glutenhaltiges Weizen enthalten, N) Sesamsamen enthalten, G) Milch enthalten (einschließlich Laktose), C) Eier enthalten, H1) Mandeln (Amygdalus communis L.), H3) Walnüsse (Juglans regia), H4) Cashewnüsse (Anacardium occidentale), Allergene auf Nachfrage

Dyes: 1) with dye, 2) caffeinated, 5) with antioxidant, 6) with sweetener (contains a source of phenylalanine), 12) with finely minced meat, 13) acidity regulators, 15) stabilizers. Allergens: A1) contain gluten-containing wheat, N) contain sesame seeds, G) contain milk (including lactose), C) Eggs, H1) Almonds (Amygdalus communis L.), H3) Walnuts (Juglans regia), H4) Cashew nuts (Anacardium occidentale), Allergens on request