



ALEPPO

★ SUPPER CLUB ★

Im Herzen Berlins lädt das syrische Restaurant

Aleppo Supper Club

zu einer kulinarischen Reise durch den Orient ein.

Mit authentischen Rezepten, frischen Zutaten und liebevoll zubereiteten Spezialitäten bietet das Restaurant eine warme, einladende Atmosphäre für alle, die echte syrische Küche erleben möchten.

Neben dem à la carte-Angebot bietet Aleppo auch einen professionellen Catering-Service für private Feiern, Firmenveranstaltungen und besondere Anlässe.

Zudem können Gäste ausgewählte heimische Produkte wie Gewürze, Olivenöl, Halva oder eingelegte Spezialitäten kaufen und ein Stück Syrien mit nach Hause nehmen.

Danziger Str. 35
10435 Berlin

Wühlischstr. 21
10245 Berlin

Rigaer Str. 58
10247 Berlin



Tel.: +49 177 7 43 55 33
www.alepposupper.club
info@alepposupper.club



Vorspeisen Appetizers

Kalte Vorspeisen - Cold appetizers

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Hummus  G | 7,00 |
| | Kichererbsenpüree mit Sesamsauce, Zitrone und Olivenöl
<i>Chickpea puree with sesame sauce, lemon and olive oil</i> | |
| 2 | Mtabbal  | 8,50 |
| | gegrillte Aubergine mit Paprika, frischen Tomaten,
Zwiebeln und Granatapfel
<i>grilled eggplant with peppers, fresh tomatoes,
onions and pomegranate</i> | |
| 3 | Mhammara  A.1, H.3 | 8,00 |
| | leicht scharfe Paprika-Walnuss-Paste mit Paniermehl,
Granatapfelsirup und Zwiebel
<i>slightly spicy paprika-walnut paste with breadcrumbs,
pomegranate syrup and onion</i> | |
| 4 | Yalanji  | 7,50 |
| | Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln,
Granatapfelsirup, Petersilie und Minze
<i>Vine leaves stuffed with rice, tomatoes, onions,
pomegranate syrup, parsley and mint</i> | |
| 5 | Kebbe Niyye  | 8,00 |
| | Bulgur, Zwiebeln, Walnüssen, Paprikapaste, Tomatenpaste,
Granatapfelsirup und Olivenöl
<i>Bulgur, onions, walnuts, paprika paste, tomato paste,
pomegranate syrup and olive oil</i> | |
| 6 | Labne  F,8 | 7,00 |
| | selbstgemachter Frischkäse mit geschwärzten Oliven und Thymian
<i>Homemade fresh cheese with black olives and thyme</i> | |

Warme Vorspeisen - Warm appetizers

- | | | |
|----|---|------|
| 15 | Batata Harra  | 7,50 |
| | leicht scharfe Kartoffeln mit Koriander und Knoblauch
<i>slightly spicy potatoes with coriander and garlic</i> | |
| 16 | Kebbe Maqliye H.3,12 | 9,00 |
| | zwei Bulgur-Knödel gefüllt mit feinem Lammfleisch,
Walnüssen und gerösteten Pinienkernen
<i>two bulgur dumplings filled with fine lamb, walnuts and roasted pine nuts</i> | |
| 17 | Kebbe Mashwiye H.3, H.4,12 | 9,00 |
| | 2 Stück - gegrillter Bulgur mit Hackfleisch,
Zwiebeln, Walnüssen und Cashewkernen
<i>2 pieces - grilled bulgur with minced meat, onions, walnuts and cashews</i> | |
| 18 | Sambusek Fleisch A.1,12 | 7,50 |
| | drei Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Lammfleisch,
Zwiebeln und spezielle Gewürze aus Aleppo
<i>three dumplings filled with minced lamb, onions and special spices from Aleppo</i> | |
| 19 | Sambusek Käse  A.1, F | 7,50 |
| | drei Teigtaschen gefüllt mit Käse und grünem Thymian
<i>three pastries filled with cheese and green thyme</i> | |
| 20 | Sambusek Spinat  A.1 | 7,50 |
| | drei Teigtaschen gefüllt mit Spinat, Sumak, Zwiebeln und Zitrone
<i>three dumplings filled with spinach, sumac, onions and lemon</i> | |

Salate Salads

- 25 **Tabbouleh**  8,50
Petersiliensalat, Bulgur, Tomaten, Lauchzwiebeln,
Minze, Zitrone und Olivenöl
Parsley salad, bulgur, tomatoes, spring onions, mint, lemon and olive oil
- 26 **Borzghana**  8,00
Zwiebeln, Petersilie, Paprikapaste, Zimt, Pfeffer und Olivenöl
Onions, parsley, paprika paste, cinnamon, pepper and olive oil
- 27 **Granatapfel Salat**  8,90
Granatapfel, Rotkohl, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Gewürze
Pomegranate, red cabbage, tomatoes, garlic, olive oil and spices
- 28 **Fattoush**  A.1 8,50
arabischer Salat angerichtet mit frischer Minze und frittiertes Fladenbrot
Arabic salad served with fresh mint and fried flatbread

Hauptgerichte Main courses

Vom Holzkohle-Grill - From the charcoal grill

- 35 **Kebab Halabi** ¹² 19,90
Lammhack-Spieß vom Grill, dazu gegrillten Tomaten und Zwiebeln,
marinierte Zwiebeln mit Summak und Baby-Kartoffeln
*Grilled minced lamb skewers with grilled tomatoes and onions,
marinated onions with sumac and baby potatoes*
- 36 **Kebab Khish-Khash** ¹² 20,90
Lammhack mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie vom Grill,
dazu gegrillten Tomaten und Zwiebeln, marinierte Zwiebeln mit Summak
und Baby-Kartoffeln
*Grilled minced lamb with peppers, onions, garlic and parsley,
served with grilled tomatoes and onions, marinated onions
with sumac and baby potatoes*
- 37 **Lahme Mishwiye** 23,90
Lammstückchen gegrillt, dazu gegrillten Tomaten und Zwiebeln,
marinierte Zwiebeln mit Summak und Baby-Kartoffeln
*Grilled pieces of lamb with grilled tomatoes and onions,
marinated onions with sumac and baby potatoes*
- 38 **Kebab-Aubergine** ^{H.3, H.4} 22,90
gegrilltes Lammhackfleisch und Auberginen geschichtet und gespießt,
garniert mit Cashewnüssen und Mandeln, dazu gegrillten Tomaten
und Zwiebeln, marinierte Zwiebeln mit Summak und Baby-Kartoffeln
*Grilled minced lamb and eggplant layered and skewered, garnished with
cashew nuts and almonds, served with grilled tomatoes and onions,
marinated onions with sumac and baby potatoes*
- 39 **Kebbeh bil siykh** ^{H.3, H.4, 12} 21,90
Lammhackfleisch mit Bulgur am Spieß gegrillt, garniert mit
Cashewnüssen und Mandeln, dazu gegrillten Tomaten und Zwiebeln,
marinierte Zwiebeln mit Summak und Baby-Kartoffeln
*Grilled minced lamb with bulgur wheat on a skewer, garnished with
cashew nuts and almonds, served with grilled tomatoes and onions,
marinated onions, and sumac and baby potatoes.*
- 40 **Kebbeh Qassabieh** ^{H.3, H.4, 12} 22,90
Lammhackfleisch mit Bulgur, Paprika und Zwiebeln gegrillt,
garniert mit Cashewnüssen und Mandeln, dazu gegrillten Tomaten
und Zwiebeln, marinierte Zwiebeln mit Summak und Baby-Kartoffeln
Grilled ground meat with semolina, served with nuts, bell peppers, and onions

Hauptgerichte Main courses

Vom Holzkohle-Grill - From the charcoal grill

- 41 **Lammkotlette** 24,90
dazu gegrillte Tomaten und Zwiebeln, marinierte Zwiebeln
mit Summak und Baby-Kartoffeln
*Lamb chop with grilled tomatoes and onions, marinated onions
with sumac and baby potatoes*
- 42 **Shich Tawuk** 19,90
Hähnchenbrustspieß gegrillt, dazu gegrillten Tomaten
und Zwiebeln, marinierte Zwiebeln mit Summak und Baby-Kartoffeln
*Grilled chicken breast skewer with grilled tomatoes and onions,
marinated onions with sumac and baby potatoes*
- 43 **Dajaj Msahab** 18,90
gegrilltes Hähnchenfleisch ohne Knochen, dazu gegrillten Tomaten
und Zwiebeln, marinierte Zwiebeln mit Summak und Batata Harra
*Grilled boneless chicken with grilled tomatoes and onions,
marinated onions with sumac and batata harra*
- 44 **Menu-Grill-Platte für 2 Personen - for 2** 69,00
Kabab Halabi, Lahme Meshwi, Shich Tawuk, dazu Hummus,
Mtabbal, Kebbe Niyye, Sambusek Mix, dazu gegrillten Tomaten
und Zwiebeln, marinierte Zwiebeln mit Summak und Batata Harra
*Kabab Halabi, Lahme Meshwi, Shich Tawuk, served with hummus,
Mtabbal, Kebbe Niyye, Sambusek Mix, served with grilled tomatoes
and onions, marinated onions with summak and batata harra*

Hauptgerichte Main courses

Mutters Küche - Mother's kitchen

- 50 **Lahme bil Karas**¹² 19,90
süße Kirsche gekocht mit Lammhackfleisch und Pinienkerne auf Fladenbrot
sweet cherry cooked with minced lamb and pine nuts on flatbread
- 51 **Kharuf Mahshi**^F 19,90
Lammfleischstreifen auf Basmatireis, garniert mit Cashewnüssen
und Mandeln, serviert mit Joghurtsauce
*Strips of lamb on basmati rice, garnished with cashew nuts
and almonds, served with yogurt sauce*
- 52 **Shish Borek**^{A,1, F, 12} 17,90
mit Hackfleisch gefüllte Teigtaschen und Zwiebeln in Joghurtsauce gekocht
dumplings filled with minced meat and onions cooked in yogurt sauce
- 53 **Kebbe Labaniyeh**^{F,12} 17,90
Bulgur-Knödel gefüllt mit feinem Lammfleisch, Pistazien
und gerösteten Pinienkernen, serviert in Joghurtsauce,
gekocht auf aleppinische Art mit Reis
*Bulgur dumplings filled with fine lamb, pistachios and roasted pine nuts,
served in yogurt sauce, cooked in Aleppian style with rice*
- 54 **Shakshuka** 🍴 13,90
Tomate, Paprika, Zwiebeln und Eier mit Tomatensauce
in der Pfanne, dazu Fladenbrot
*Tomato, peppers, onions and eggs with tomato sauce
in a pan, served with flatbread*

Hauptgerichte Main courses

Mutters Küche - Mother's kitchen

- 55 **Makluba**  H.1, H.4 12,00
Reisgericht gekocht mit Aubergine, Mandeln und Cashewnüssen
und speziellen Gewürzen aus Aleppo
*Rice dish cooked with eggplant, almonds,
cashew and special spices from aleppo*
- 56 - auf Wunsch serviert mit Lammfleisch +4,00
- served with lamb on request
- 57 - auf Wunsch dazu eine Schale Joghurt mit Knoblauch und Minze ^F +3,00
- If desired, a bowl of yogurt with garlic and mint
- 58 **Mogadara**  H.1, H.4 12,00
Linsen gekocht mit Bulgur, Olivenöl, Mandeln, Cashewnüssen
und gerösteten Zwiebeln, dazu eingelegtes Gemüse
*Lentils cooked with bulgur, olive oil, almonds, cashew nuts
and roasted onions, served with pickled vegetables*
- 59 - auf Wunsch dazu eine Schale Joghurt mit Knoblauch und Minze ^F +3,00
- If desired, a bowl of yogurt with garlic and mint
- 60 **Kabsa**  H.1, H.4 15,00
Reis-Gericht gekocht mit Mandeln, Cashewnüssen, Tomaten,
Paprika, Zwiebeln und speziellen Gewürzen aus Aleppo
*Rice dish cooked with almonds, cashew nuts, tomatoes,
peppers, onions and special spices from Aleppo*
- 61 - auf Wunsch dazu eine Schale Joghurt mit Knoblauch und Minze ^F +3,00
- If desired, a bowl of yogurt with garlic and mint
- 62 - auf Wunsch serviert mit Hähnchenfleisch +4,00
- served with chicken on request
- 63 **Falafel**  A.1 12,00
serviert mit Hummus und Brot
Chickpea balls served with hummus and bread
- 64 **Hallumi Käse**  A.1 12,00
serviert mit Hummus und Brot
Hallumi Cheese served with hummus and bread
- 65 **Menazele mit Fleisch** ¹² 15,00
gebratene Auberginen gefüllt mit würzigen gehacktem Lammfleisch
in Thymian-Tomatensauce gekocht
*Fried eggplants stuffed with spicy minced lamb
cooked in thyme tomato sauce*
- 66 **Menazele**  ^F 14,00
gebratene Auberginen gefüllt mit würziger Paprika, Zwiebeln
und Mozzarellakäse in Thymian-Tomatensauce gekocht
*Fried eggplants stuffed with spicy peppers, onions
and mozzarella cheese cooked in thyme tomato sauce*
- 67 **Die verwöhnte Aubergine**  A.1 16,00
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 Syrian-style spices, served with bread*

Hauptgerichte Main courses

Fisch-Gerichte - Fish dishes

- 75 **Sayadiyeh** ^{B, G} 19,90
paniertes Lachsfilet vom Holzkohle-Grill dazu Basmatireis,
geröstete Zwiebeln und Sesamsauce
*Breaded salmon fillet from the charcoal grill with basmati rice,
roasted onions and sesame sauce*
- 76 **Dorade** ^B 19,90
frittierte Dorade mit Koriander, Knoblauch, Zitrone
und scharfe Paprika, dazu Batata Harra
*Fried sea bream with coriander, garlic,
lemon and hot peppers, served with Batata Harra*

Beilagen

- 80 **Basmatireis** 5,00
Basmati rice
- 81 **Eingelegtes Gemüse** ^D 5,00
Pickled vegetables
- 82 **Fladenbrot** ^{A.1} 3,00
teils geröstet
Flatbread partly toasted
- 83 **Joghurt mit Knoblauch-Minze** ^F 3,00
Yogurt with garlic and mint

Dessert

- 90 **Halwat Al-Jibben** ^F 7,50
gekochter Mozzarella mit Grieß und Zucker, gefüllt mit
hausgemachter Sahnecreme (Ashta)
*cooked mozzarella with semolina and sugar,
filled with homemade cream (ashta)*
- 91 **Kadayif mit Walnuss** ^F 7,50
süßer Pfannkuchen gefüllt mit Walnüssen, Rosenwasser, garniert mit Pistazien
sweet pancake filled with walnuts, rose water, garnished with pistachios
- 92 **Kadayif mit Ashta** ^{A.1, F} 7,50
süßer Pfannkuchen gefüllt mit hausgemachter Sahnecreme
und Rosenwasser, garniert mit Pistazien
*sweet pancake filled with homemade cream and rose water,
garnished with pistachios*
- 93 **Künafeh mit Käse** ^{F, H.7} 9,00
Fadenteig geröstet mit süßem Käse, garniert mit Pistazien
Thread dough toasted with sweet cheese, garnished with pistachios
- 94 **Znud Elset** ^{A.1, F, H.7} 8,00
frittierte Blätterteig gefüllt mit hausgemachter Sahnecreme
und Rosenwasser, garniert mit Pistazien
*Fried puff pastry filled with homemade cream and rose water,
garnished with pistachios*
- 95 **Syrische Baklawa** ^{A.1, F, H.7}
nach Wahl
Syrian baklava of your choice
- 96 **Aleppo Süßer Teller** ^{G, H.3} 7,00
Datteln gefüllt mit Walnuss, Halwa (gezuckerter Sesam)
Dates stuffed with walnut, halwa (sweetened sesame)

Heißgetränke

200	Arabischer Mokka mit Kardamom traditionell im heißen Sand gekocht	Tasse	3,80
201	Espresso	Tasse	2,50
202	Espresso Doppio	Tasse	2,90
203	Cappuccino ^F	Tasse	3,90
204	Latte Macchiato ^F	Tasse	4,50
205	Milchkaffee ^F	Tasse	4,50
206	Heiße Schokolade ^F	Tasse	4,50

Tee

210	Schwarzer Tee	Glas	3,00
211	Grüner Tee	Glas	4,50
212	Kräutertee	Glas	4,50
213	Frischer Ingwertee	Glas	4,50
214	Frischer Minzete	Glas	4,50
215	Ingwer- Zitronen-Tee	Glas	4,50
216	Thymiantee	Glas	4,50

Hausgemachte Getränke

220	Ingwer-Limonade	0,4l	5,50
221	Ayran ^F	0,4l	3,50
222	Frisch gepresster Orangensaft	0,4l	5,00

Wasser

		0,25l		0,75l	
225	SpreeQuell Naturell Mineralwasser ohne Sprudel	3,50	226	6,90	
227	SpreeQuell Classic Mineralwasser mit Sprudel	3,50	228	6,90	

Soft Drinks

230	Apfelsaft	0,3 l	3,50
231	Rhabarbersaft	0,3 l	3,50
232	Saftschorle	0,3 l	3,50
233	Fritz-Kola Klassik ^{1,2}	Fl. 0,2 l	3,50
234	Fritz-Kola ohne Zucker ^{1,2,6,13}	Fl. 0,2 l	3,50
235	Fritz-Apfel-Kirsch-Holunder ⁴	Fl. 0,2 l	3,50
236	Fritz-Zitrone ⁴	Fl. 0,2 l	3,50
237	Fritz-Orange ⁴	Fl. 0,2 l	3,50
238	Fritz-Bio-Apfelschorle	Fl. 0,2 l	3,50
239	Fritz-Bio-Rhabarberschorle	Fl. 0,2 l	3,50
240	Fritz-Mischmasch (Cola mit Orange) ^{1,2,6,13}	Fl. 0,2 l	3,50
241	ai:tea Bio Cold Brewed Ice Tea Pomegranate	Fl. 0,2 l	4,50
242	ai:tea Bio Cold Brewed Ice Tea White Peach	Fl. 0,2 l	4,50

Biere

	vom Fass - Hops & Barley	0,3 l		0,5 l
245	Friedrichshainer Pilsner ^{A.3}	4,00	246	5,50
247	Friedrichshainer Weizen ^{A.1, A.3}	4,00	248	5,50
249	Friedrichshainer Bernstein - Amber Lager ^{A.3} Bernsteinfarbenes Spezialbier mit einer leichten Karamellnote	4,00	250	5,50
251	Radler ^{A.3} Friedrichshainer Pilsner mit Sprite	4,00	252	5,50
253	Diesel ^{A.3, 1, 2} Friedrichshainer Pilsner mit Cola	4,00	254	5,50
	Flaschen			
255	Beck's Pilsner alkoholfrei ^{A.3}		Fl. 0,33 l	3,50
256	Erdinger Weißbier alkoholfrei ^{A.3}		Fl. 0,5 l	4,50

Aperitiv

		0,1 l		Fl. 0,7 l
260	Mionetto Prosecco ^D	6,00	261	33,00

Weine

Rotwein		0,2 l	0,75 l
265	Siegrist ^D Merlot, Pfalz, trocken	8,00	266 28,00
267	Oberkircher Winzer ^D Spätburgunder, Baden, trocken	8,00	268 28,00
269	Les Gourmets Rouge ^D Chateau, St. Thomas, Libanon, trocken Grenache, Cinsault, Syrah und Cabernet Sauvignon	8,90	270 31,00
271	Le Prieuré Cuvée Ksara, Libanon, trocken ^D Cabernet Sauvignon, Carignan, Mourvèdre	8,90	272 31,00
273	Réserve du Couvent Ksara, Libanon, trocken ^D Syrah, Cabernet France und Cabernet Sauvignon	8,90	274 31,00

Weißwein		0,2 l	0,75 l
280	Kloster Eberbach ^D Riesling, fruchtig, Rheingau, trocken	8,00	281 28,00
282	Oberbergener Bassgeige Grauer Burgunder, Baden, trocken ^D	8,00	283 28,00
284	Blanc de Blanc Ksara, Libanon, trocken ^D Sauvignon, Sémillon, Chardonnay	8,90	285 31,00
286	Blanc de L'observatoire Ksara, Libanon, trocken ^D Obeidy, Clairette, Muscat und Sauvignon Blanc	8,90	287 31,00
288	Les Gourmets Blanc ^D Chateau, St. Thomas, Libanon, trocken Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay & Obeidy	8,90	289 31,00

Rosé		0,2 l	0,75 l
295	Sunset Rosé Ksara, Libanon, trocken ^D Rebsorten Cabernet Franc und Syrah - Shiraz	8,90	296 31,00

Longdrinks

300	Aperol Spritz ^{D,1}	0,2l	8,50
301	Campari Spritz ^{D,1}	0,2l	8,50
302	Lillet Whiteberry ¹	0,2l	8,50
303	Hugo ^D	0,2l	8,00
304	Cuba Libre ^{1,2}	0,2l	8,00
305	Gin Tonic ^{3,5}	0,2l	8,50
306	Vodka Absolut mit Softgetränk	0,2l	8,50
307	Campari mit Orangensaft ¹	0,2l	8,50
308	Arak	0,2l	8,00

Cocktails

Klassiker

315	Mojito Limette, Rohrzucker, frische Minze, weißer Rum, Soda		8,50
316	Negroni ¹ Gin, Campari, roter Wermut		8,00
317	Espresso Martini ¹ Vodka, frischer Espresso, Kaffeelikör		11,00
318	Whiskey Sour Whiskey, frischer Zitronensaft, Zuckersirup		11,00
319	Espresso Martini Vodka, Espresso, Kaffeelikör und Zuckersirup		11,00
320	Margarita Tequila, Limettensaft, Triple Sec		10,00

Signature Cocktails – Aleppo Style

325	**Aleppo Mule** ^{1,4} Vodka, frischer Limettensaft, hausgemachter Granatapfelsirup, Soda – orientalische Frische		9,00
326	**Rosen-Spritz** ^D Prosecco, Rosenwasser, Limette, Minze – blumig, leicht, besonders		8,50
327	**Damaszener Sour** ¹ Whiskey, Orangenblütenwasser, Zitronensaft, Zuckersirup – ein Hauch von Syrien		9,50

Digestifs & Spirituosen

330	Grappa	4 cl	4,50
331	Di Prosecco ^D	4 cl	4,50
332	Himbeergeist	4 cl	4,00
333	Birnengeist	4 cl	4,00
334	Ramazotti	4 cl	4,00
335	Jägermeister	4 cl	4,00
336	Vodka Absolut	4 cl	5,00
337	Red Vermouth	4 cl	5,00
338	Arak Shot	4 cl	5,50

Allergenkennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung!

A.1 Weizen, **A.3** Gerste, **B** Fisch, **D** Schwefeloxide und Sulfite, **F** Milch und Laktose, **G** Sesamsamen, **H.3** Walnüsse, **H.4** Cashewnüsse, **H.7** Pistazien

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

1 mit Farbstoff, **2** koffeinhaltig, **3** chininhaltig, **4** mit Konservierungsstoff, **6** mit Süßungsmittel(n), **8** geschwärzt,

12 hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, **13** enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro inklusive MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.