

Sandwiches

1 Schawarma Dejjaj.....4,50 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mariniert mit leicht pikanter Gewürzmischung, Knoblauch und frischen Tomaten in arabischem Fladenbrot gerollt
Roasted thin slices of marinated chicken from the skewer, spicy mixed herbs, garlic and tomatoes, served in oriental flat bread or pita

2 Falafel.....4,00 €

Vegetarische Frikadelle aus Bohnenschrot, Kichererbsenschrot, grüne dicke Bohnen, Lauch, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander, Kümmel, Pfefferminze und mehr als fünfzehn Gewürzen, serviert mit Sesamcreme in arabischem Fladenbrot gerollt
Vegetarian hamburger, composed of crushed beans, crushed chickpeas, green broad beans, leek, parsley, garlic, onions, coriander, caraway, fresh peppermint and more than fifteen spices, served with sesame sauce, served in oriental flat bread or pita

3 Araayes Halloumi.....5,00 €

Halloumi Käse gewürzt mit Pfefferminze und libanesischen Gewürzen im Fladenbrot gegrillt
Halloumi cheese with fresh peppermint and lebanese spices, grilled in round flat bread

4 Araayes Habibi.....6,00 €

Feines Lammhackfleisch mit Petersilie, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen im Fladenbrot gegrillt
Lamb Steak Tartar with parsley, onions and lebanese spices, grilled in round flat bread

5 Bastirma.....5,00 €

Dünn geschnittenes, geräuchertes Rinderfilet in arabischem Brot gerollt
Thin slices of smoked beef fillet covered with special spices, served in oriental flat bread or pita

6 Sujuk Eskandarani.....5,00 €

Lammwurst, gebraten mit Knoblauch, Tomaten, Paprikastückchen und leicht scharfen Gewürzen, serviert in arabischem Brot
Homemade lamb sausages, grilled with garlic, tomatoes and bell pepper pieces, slightly spicy, served in oriental bread

7 Hommus.....4,00 €

Pikantes Kichererbsenmus mit Sesamcreme (Tahina), Zitronensaft und einem Hauch von frischem Knoblauch, in arabischem Fladenbrot gerollt
Spicy chickpea cream with sesame cream (Tahina), lemon juice and fresh garlic, served in oriental flat bread or pita

8 Batata Harra.....4,50 €

Gebratene Kartoffelwürfel mit Koriander, Knoblauch und einer Gewürzmischung, gerollt in arabischem Fladenbrot
Fried potato cubes mixed with olive oil, garlic, coriander and spices, served in oriental flat bread or pita

Suppe

9 Schaurabet Adas.....4,50 €

Linsensuppe serviert mit geröstetem Pita Brot
Yellow lentils soup served with toasted oriental bread



Mezza (Teller)

10 Hommus - Teller.....5,00 €

Pikantes Kichererbsenmus mit Sesamcreme (Tahina), Zitronensaft und einem Hauch von frischem Knoblauch
Spicy chickpea cream with sesame oil (Tahina) lemon juice and fresh garlic

11 Baba Ghanousch - Teller.....5,00 €

Schmackhaftes Mus aus gegrillten Auberginen, Sesamcreme (Tahina), Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie und Olivenöl
Eggplant purée, prepared with sesame oil (Tahina), garlic, lemon juice, parsley and olive oil

12 Warak Inab Teller.....5,00 €

Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Pfefferminze, Zitronensaft, Olivenöl und libanesischen Gewürzen
Vine leaves filled with rice, tomatoes, onions, parsley, fresh peppermint, seasoned with lemon juice, olive oil and lebanese spices

13 Falafel Teller.....6,00 €

Vegetarische Frikadelle aus Bohnenschrot, Kichererbsenschrot, grüne dicke Bohnen, Lauch, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander, Pfefferminze und mehr als fünfzehn Gewürzen, serviert mit Sesamcreme und Fladenbrot
Vegetarian hamburger, composed of crushed beans, crushed chickpeas, green broad beans, leek, parsley, garlic, onions, coriander, caraway, fresh peppermint and more than fifteen spices, served with sesame sauce and oriental flat bread or pita

14 Habibi Vegetarischer Teller.....9,00 €

Pikantes Kichererbsenmus mit Sesamcreme, Mutabal, Tabuli, Falafel, Fatayer Bissabanikh (Teigtasche mit Spinat gefüllt) und Fatayer Bijbneh (Teigtasche mit Käse gefüllt) serviert mit arabischem Brot
Spicy chickpea cream with sesame cream (Tahina), mutabal, tabuli, falafel, pastry filled with spinach and pastry filled with cheese served with oriental flat bread or pita

15 Habibi Spezial Teller.....9,50 €

Platte mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet mit pikantem Kichererbsenmus, Mutabal, Tabuli und Sesamcreme (Tahina), serviert mit arabischem Brot
plate with grilled chicken breast filet, spicy chickpea cream, mutabal, tabuli and sesame cream (Tahina) served with oriental flat bread or pita

Salate

16 Fattousch Teller.....6,00 €

Orientalischer Salat aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Romanasalat, Petersilie, Pfefferminze, süßem Pfeffer, Zitronensaft, mit Granatapfel und geröstetem Brot
Oriental salad with tomatoes, cucumbers, onions, romaine lettuce leaves, parsley, fresh peppermint, sweet pepper, lemon juice and pomegranate with toasted oriental bread

17 Tabuli Teller.....6,00 €

Petersilie, grob gemahlener Weizenschrot (Burgul), Pfefferminze, Zwiebel, Tomate, Zitronensaft und Olivenöl
Parsley, crushed wheat (Burgul), fresh peppermint, onions, tomatoes, lemon juice and olive oil

Extras

18 Kibbeh Mäklich.....2,00 €

Feines Lammhackfleisch mit Weizenschrot, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen
Lamb steak tartar, prepared with crushed wheat, onions and lebanese spices

19 Sambusik Billahmeh.....1,50 €

Teigtasche, gefüllt mit Lammhackfleisch, Zwiebeln, Pinienkernen und libanesischen Gewürzen
Pastry filled with Lamb steak tartar, onions, pine nuts and lebanese spices

20 Sambusik Bijbneh.....1,50 €

Teigtasche, gefüllt mit Käse und libanesischen Gewürzen
Pastry filled with cheese and lebanese spices

21 Fatayer Bissabanikh.....1,50 €

Teigtasche, gefüllt mit Spinat, Zwiebeln, Zitronensaft und libanesischen Gewürzen
Pastry filled with spinach, onions, lemon juice and lebanese spices

22 Habibi Spezial Reis.....6,00 €

Basmati Reis mit feinem Lammhackfleisch und gerösteten Pinienkernen
Basmati rice with lamb steak tartar and roasted pine nuts

23 Batates.....2,50 €

Dick geschnittene, frische, frittierte Kartoffeln
Thickly cut fried potatoes chips

Desserts

24 Znoud El Set.....3,00 €

Hausgemachtes gebackene Honiggebäck gefüllt mit Mascarpone & Rosenwasser aus 1001 Nacht
Honey pastry made from spun shredded wheat filled with Mascarpone cream cheese and a breath of rose water from 1001 nights

25 Katayef Bil M-kasarat.....3,00 €

Hausgemachte Teigtasche gefüllt mit frisch gemahlene Pistazien, Walnüssen, Mandeln & mit einem Hauch Rosenwasser aus 1001 Nacht
Homemade Oriental pastry filled with freshly ground pistachio, walnuts, almonds and a breath of rose water from 1001 nights

Getränke/Soft Drinks

Coca Cola(K, F)..... 0,33 l 2,60 €

Coca Cola Light(F, S)..... 0,33 l 2,60 €

Coca Cola Zero(K, F, S)..... 0,33 l 2,60 €

Fanta Orange(F)..... 0,33 l 2,60 €

Sprite(S)..... 0,33 l 2,60 €

Mezzo Mix(K,F)..... 0,33 l 2,60 €

Apfelsaftschorle..... 0,33 l 2,60 €

Mineralwasser.....0,2 l 2,00 €

Ayran..... 0,25 l 2,00 €

Granatapfelsaftsft..... 0,2 l 2,50 €

Guawesaft..... 0,25 l 2,50 €

Mangosaft..... 0,25 l 2,50 €

Red Bull(K,F).....0,25 l 3,00 €

Club Mate(K,S).....0,5 l 3,00 €

(K) Enthält Koffein, (F) Enthält Farbstoff, (S) Enthält Süßungsmittel

* Sämtliche Preisangaben in dieser Karte verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

*FRAGEN SIE UNSER PERSONAL NACH DER ALLERGIEKARTE

Alle Speisen zum Mitnehmen
Wir bieten auch einen exklusiven Cateringservice

Öffnungszeiten

Mo. - Fr. 11:00 - 22:00 Uhr

Sa. 12:00 - 22:00 Uhr

So. 14:00 - 22:00 Uhr

Offenbacher Landstraße 1

60599 Frankfurt am Main

Tel: 069 66 5757 25

*Extra Beilagen zu allen Speisen kosten 1,00 € Aufpreis (z.B. Hommus, Baba Ghanousch oder Halloumi) *Alle Produkte sind Laktosefrei



St. Habibi
Sandwich

**Orientalische Spezialitäten mit Genuß
Libanesishe Küche**