Mesa

- Hummus (pürierte Kichererbsen mit Tahina)
- Tabouleh (Petersiliensalat mit Weizengrütze und Tomaten)
- Labneh, Quark mit Minze und Walnuss
- Walnuss-Paprika-Paste
- Kartoffeln (klein) in Zitrone, Olivenöl und Minze
- gebratene Auberginen mit Schafskäse und Harissa
- gebratener Blumenkohl mit Sesambuttersauce
- Schneidebohnen in Tomatensauce mit frischem Koriander
- Rote-Beete-Salat verfeinert mit orientalischen Gewürzen und Weißkohlstreifen
- Orientalischer Olivensalat mit Nüssen und Granatapfelkerne
- weiße Bohnen mit Curry und orientalischen Kräutern
- Karotten eingelegt mit Ingwer, Pflaumen, Nelken und Lorbeerblättern
- Kichererbsen-Salat mit Sesambutter-Sauce
- Saubohnen in Zitronensauce
- eingelegter Spinat in orientalischen Gewürzen
- Okraschoten in Tomaten/Koriandersauce
- Kohlrabi mit Knoblauch und frischen Koriander
- Artischockensalat mit Knoblauch und Zitrone
- Moussaka (Auberginenragout, Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebeln)
- Kartoffeln in Olivenöl frittiert mit frischem Koriander, Thymian und Knoblauch
- geräuchertes Auberginen Mus (auf libanesische Art)
- Orientalischer Linsensalat mit 7-Gewürze
- Bulgur in Tomaten-Paprika Paste und Granatapfel-Sirup

Zur Mesa reichen wir orientalisches Pita-Brot

Auswahl 8 verschiedene Mesa-Vorspeisen € 15,00 p. P.

Auswahl 10 verschiedene Mesa-Vorspeisen € 17,50 p. P.

Restaurant Beiti www.Beiti-Hamburg.de Mo.- Sa. 17 - 22 Uhr Tel: 040 – 694 59 970

Vegitarisches Menü

5 verschiedene Vorspeisen

Maklube: Aubergine-Zimt-Reis auf Joghurt-Minz-Sauce(oder Tomaten-Korriander-Sauce) mit Datteln , Rosinen und gedünstetem Gemüse

Orientalisches Gebäck, verschiedene Sorten € 25,50 p. P.

Beiti Menü

5 verschiedene Vorspeisen

Hauptgericht Wahlweise mit:

- 1- Verschiedene Fleischsorten (gegrillt) dazu Basmatireis oder Thymian-Kartoffeln
 - 2- Hähnchenbrust mit Datteln-Rosmarin-Sauce dazu Basmati-Reis & Gemüse
 - 3- Lammfilet mit Joghurt-Minz-Sauce, dazu Basmati-Reis & Gemüse
 Orientalisches Gebäck, verschiedene Sorten

Beitimenü 1 oder 2 € 26,50 p. P. Beitimenü 3 € 30,00 p. P.

Restaurant Beiti www.Beiti-Hamburg.de Mo.- Sa. 17 - 22 Uhr Tel: 040 – 694 59 970

Hauptgerichte

Dajaj bel Tamer 15,00€

Hähnchenbrust mit einer Dattel-Rosmarin-Sauce, dazu Reis und Gemüse.

Lammfilet 21,50€

auf Joghurt-Minz-Sauce dazu Basmati-Reis und Gemüse.

Grillplatte 19,50€

Verschiedene Fleischsorten dazu Basmati-Reis oder Thymian-Kartoffeln.

Fingerfood und Grillspezialitäten

Preis pro Stück/Spieß

-	Falafel (Kichererbsen Bällchen mit Kumin und Koriander)	€ 1,00
-	gefüllter Blätterteigtaschen	€ 2,20
	Wahlweise: Spinat oder Schafskäse	
-	Kibbeh (gefüllte Hackfleischbällchen mit Weizengrütze	€ 3,00
-	Kabab (Rinderhack am Spieß)	€ 3,50
-	Hähnchenbrustspieß (orientalisch - libanesisch gewürzt)	€ 3,50
-	Makanek (hausgemachte Lammwürstchen)	€ 3,50
-	Lammfilet-Spieß	€ 6,50
-	Scampi-Spieß	€ 4,50

Dessert

Verschiedene orientalische Gebäckspezialitäten

gem. Platte ab fünf Personen

p. P. € 7,50

Restaurant Beiti <u>www.Beiti-Hamburg.de</u> Mo.- Sa. 17 - 22 Uhr Tel: 040 – 694 59 970

Weine aus dem Libanon

Rot- und Weißweine ab €20,00 pro Flasche 0,751

Transport

Anlieferung innerhalb Hamburgs 35€

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Restaurant Beiti www.Beiti-Hamburg.de Mo.- Sa. 17 - 22 Uhr Tel: 040 – 694 59 970