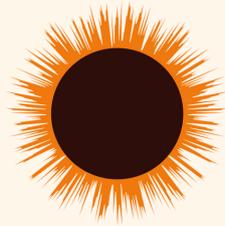


# SCHALOM

---

SPEISEN



# HUMUS

Wähle aus unseren drei Basics und gestalte mit unseren Toppings deinen persönlichen Humus!

## DEIN HUMUS

- CLASSIC**<sup>L</sup>  7
- SELEK ADOM**<sup>L</sup>  8  
Rote Beete Humus
- AVOCADO**<sup>L</sup>  9  
Avocado Humus
- HUMUS TRIO**<sup>L</sup>  14  
Classic, Avocado, Rote Beete  
- Humus im Etagerer

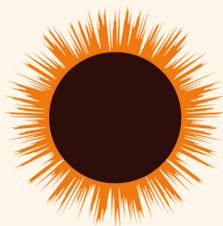
## DEINE TOPPINGES

- ZNOBARIM**  + 2,5  
Pinienkerne
- TAHINA**<sup>L</sup>  + 2,5  
Sesampaste
- SHUG**<sup>L</sup>  + 2,5  
scharfe Chilipaste
- PITRIJOT**  + 3,5  
marinierte, gebackene  
Champignons
- FALAFEL**  + 3,5  
Drei Falafelbällchen
- BASAR** + 4,5  
Hausgewolfenes Hackfleisch in  
Tomatensauce

## DEIN BROT

- PITA BROT**<sup>A</sup>  2,2
- LAFABROT**<sup>A, L</sup>  2,2  
Arabisches Fladenbrot mit  
Olivenöl und Zaatar

L = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse  
A = glutenhaltiges Getreide



# ISRAELISCHE TAPAS

Auf der folgenden Seite findest Du eine Auswahl unserer hausgemachten israelischen Tapas.

## TAPAS ISRAELI KATAN

Fünf Tapas nach Wahl  
Humus Classic und  
jeweils ein Pita und ein Lafa Brot.

24



## TAPAS ISRAELI GADOL

Zehn Tapas nach Wahl  
Humus Classic und  
jeweils ein Pita und ein Lafa Brot.

34



JE 4,2

### ZEYTIM

in Knoblauchöl eingelegte  
Oliven



### GEZER MAROKKAJ

pikante, eingelegte Karotten



### AGVANIJOT CHERRY

Cherrytomaten mit  
Pinienkernen und Basilikum



### HAMUTZIM

eingelegtes Gemüse



### HAZIL HABAIT

gegrillte Auberginen mit  
Tomaten



### SELEK ADOM

Rote Beete Salat



### HAZIL IM TAHINA<sup>L</sup>

Auberginen mit Tahina



### KRUV ADOM

Rotkrautsalat



### HAZIL BABAGANOUSH<sup>C</sup>

gegrillte Auberginen mit  
Eiern



### KRUV LAVAN

Weißkrautsalat



### PITRIJOT

marinierte Champignons



### TAHINA<sup>L</sup>

Sesampaste



### MATBUCHA

pikanter Tomaten-Paprika-  
Salat



### SHUG

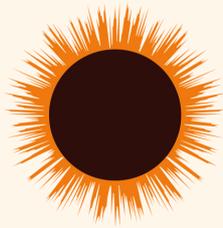
scharfe Chilipaste



L = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

C = Eier und Eierzeugnisse

 vegetarisch



# ISRAELISCHE KÜCHE

**Servus und herzlich willkommen im ersten authentisch israelischen Restaurant in München.**

Eines gleich vorweg: Die eine "israelische Küche" gibt es so nicht. Denn Israel ist ein sehr junges und auch ein sehr kleines Land. Nichtsdestotrotz leben hier Menschen aus über 60 verschiedenen Nationen, welche alle mitsamt die kulinarische Landschaft der lokalen Küche stets prägten. Dies führt auch noch heutzutage zu einer kontinuierlichen kulinarischen Fusion aus Ost und West und Nord und Süd. Und aus diesem "Balagan" (Chaos) resultiert die israelische Küche.

Durch diese kulturelle Vielfalt ist es in Israel üblich viele verschiedenen Gerichte à la "family style" untereinander zu teilen.  
Be'Te'Avon und guten Appetit!

## TRADITIONNELLE GERICHTE

### FALAFEL IM TAHINA<sup>L</sup>

7 frittierte Falafelbällchen  
mit Tahina

7



### ZALACHAT IM FALAFEL

5 Falafel mit Humus und  
3 verschiedenen Tapas inkl. Pita  
oder Lafa Brot nach Wahl

16



### SHAKSHUKA<sup>C</sup>

Drei pochierte **BIO** Eier in  
Tomatensauce gegart  
inkl. Pita oder Lafa Brot<sup>A</sup> nach Wahl

15



### TSCHEBUREK<sup>A</sup>

Drei große mit Hackfleisch gefüllte  
Teigtaschen mit Salsa und gemischtem

Salat

18

### MANTY<sup>A</sup>

Gedämpfte Teigtaschen mit  
Hackfleischfüllung

Zubereitung ca. **30 min!**

3st **13** | 5st **19**

### PELMENI<sup>A</sup>

kleine gekochte Teigtaschen  
mit Hackfleischfüllung

18

### WARENIKI

kleine gekochte Teigtaschen mit  
Kartoffel-Champignon-Füllung  
und Schmelzwiebeln

18



**+ SCHMAND 1**

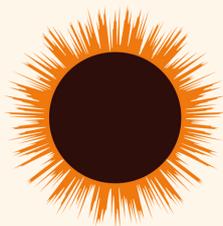


L = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

A = glutenhaltiges Getreide

C = Eier und Eierzeugnisse.

vegetarisch



## SPIEßE

### SHIPUD LEVAVOT AVAZ

Entenherzenspieß direkt vom Geflügelhof Lugeder  
10,9

### SHIPUD ODU

marinierter Truthahnspeiß  
11,9

### SHIPUD PARGIJOT

Hähnchenspieß vom Geflügelhof Hubers  
11,9

### SHIPUD KEBAP

Speiß aus hausgewolfem Miesbacher Rindhackfleisch mit Pinienkernen  
14,9

### SHIPUD KEVES

marinierter bayrischer Lammspeiß  
15,9

### SHIPUD BAKAR

Entrecôtespeiß vom argentinischen Rind  
16,9

### ECLIPSE GRILLPLATTE

Kebap, Lammkotlett, Hähnchen, Entenherzen und Truthahn  
20,9

## BEILAGEN

### SALAT ISRAELI

frischer gem. Salat mit Tomaten, Gurken, Granatapfelkernen, Petersilie und Oliven  
5,5



### CHIPS HABAIT

hausgemachte Kartoffelecken  
5,5



### COUSCOUS<sup>A</sup>

Couscous mit Granatapfelkernen  
6



### ORES IM ZNOBARIM

Reis mit Pinienkernen  
6



### PTITIM<sup>A</sup>

israelischer Couscous mit Champignons  
6,5



### BATATA

Süßkartoffelpüree  
6,5



### TABULE<sup>A</sup>

kalter Couscous Salat mit Granatapfelkernen, Petersilie und frischer Minze  
7



### KRUVITH<sup>A, L, C</sup>

Blumenkohl im Teigmantel und Tahina  
7,5

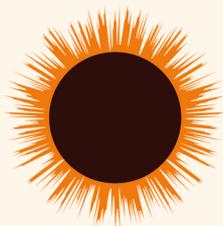


L = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

A = glutenhaltiges Getreide

C = Eier und Eierzeugnisse

vegetarisch



## BURGER

inkl. hausgemachter Kartoffelecken,  
Rotkrautsalat und Weißkrautsalat  
im frischen Brioche Bun

### HAMBURGER<sup>L, A</sup>

200g Hackfleischpatty vom Miesbacher  
Rind, Tomate, Essiggurke, Eisbergsalat,  
Zwiebeln, Mayo

**18**

### CHICKEN BURGER<sup>L, A</sup>

200g Patty aus Hähnchenkeule,  
Tomate, Essiggurke, Eisbergsalat,  
Zwiebeln, Mayo

**18**

### FALAFEL BURGER<sup>L, A</sup>

250g Falafelpatty, Tomate,  
Essiggurke, Eisbergsalat, Zwiebeln,  
Mayo, Tahina

**18**

+ extra **BIO** Spiegelei<sup>f</sup> **1,8**

## STEAKS

inkl. Beilage nach Wahl

### SPARE RIBS

Marinierte bayrische  
Kalbsrippchen in hausgemachter  
BBQ-Sauce

**25**

### STEAK PARGIJOT

Hähnchenkeulen ohne  
Knochen

**20**

### ZLAOT KEVES

Lammkotletts

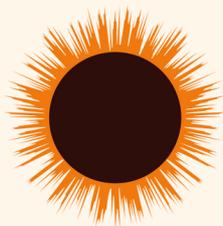
**25**

L = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

A = glutenhaltiges Getreide

C = Eier und Eierzeugnisse

 **vegan**



## FISCH

inkl. Beilage nach Wahl

### FORELLE<sup>D</sup>

mit frischen Kräutern und  
geraspelten Mandeln

19

### LAVRAK<sup>D</sup>

gebackener, ganzer Wolfsbarsch mit  
frischen Kräutern und geraspelten  
Mandeln

20

### DENIS<sup>D</sup>

gebackene, ganze Dorade mit  
frischen Kräutern, Mandeln und  
Knoblauch

21

### STEAK SALOMON<sup>D</sup>

Lachsfilet vom Grill mit  
geraspelten Mandeln

22

## DESSERTS

### UGAD CHOCOLAD<sup>A, C, F</sup>

luftige Schokoladentörtchen  
mit Fruchtsauce

7

+ mit Eis 9



### MALABI<sup>F</sup>

Rosenpudding mit  
Beerensöße und Pistazien

6



### SHOFAR YERIHO<sup>A</sup>

Handgedrehte  
Filoteigröllchen mit Dattel-  
Marzipan Füllung

6,5



### GLIDAT IM TAHINA<sup>F, L</sup>

hausgemachtes Eis mit  
Tahina übergossen

7



L = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

D = Schalenfrüchte

A = getreidehaltige Erzeugnisse

C = Eier und Eierzeugnisse

F = Sojabohnen und Sojaerzeugnisse

 vegetarisch

