



**BAB KISAN**

**THE TASTE OF DAMASCUS**

**SYRISCHE KÜCHE, CATERING & EVENTS**

Mezze aus Damaskus – frisch & fein

**Öffnungszeiten**

**Mo-Do: 12-22 Uhr | Fr-Sa: 12-23 Uhr | So: variabel**

# Ahlan wa Sahlan

## Herzlich willkommen im Bab Kisan!

Seit 2018 verwöhnen wir Berlin als Caterer und Eventplaner mit authentischer syrischer Küche. Unser Name erinnert an das historische Tor Bab Kisan in Damaskus. Wir laden Sie in unser 2024 eröffnetes Restaurant zu einer unvergesslichen kulinarischen Reise ein, bei der Sie feine syrische Mezze und Spezialitäten entdecken können.

Tauchen Sie ein in das Herz des Orients und genießen Sie farbenfrohe Köstlichkeiten und aromatische Gewürze aus Damaskus. Unsere Speisen werden frisch zubereitet und bieten eine verführerische Auswahl an vegetarischen und veganen Optionen.

Außerdem finden Sie bei uns eine sorgfältig ausgewählte Palette orientalischer Weine und spezielle Getränke wie Arak und Sharab al Ward!

**Im Bab Kisan ist für jeden etwas dabei.**  
**Für private Feiern oder Kochevents steht Ihnen unser Lokal ebenfalls zur Verfügung – ganz nach Ihrem Wunsch.**

**Wir freuen uns auf Sie!**  
**Ihr Bab Kisan Team**

Tel.: 030 55 59 01 17 E-Mail: [kontakt@bab-kisan.com](mailto:kontakt@bab-kisan.com)

[WWW.BAB-KISAN.COM](http://WWW.BAB-KISAN.COM)

Reservierungen sowie Tickets für unsere Kochkurse und Catering- oder Event-Anfragen können Sie direkt über unsere Webseite vornehmen.



**Liebe Gäste, unsere Öffnungszeiten können variieren.**  
**Die aktuellen Zeiten finden Sie auf Google Maps.**

# Genüsse zum Teilen

(Ideal auch für große Gruppen, ab 2 Personen flexibel bestellbar)

Die Speisen bei den Reisen werden traditionell in Mazza-Tellern wie in Damaskus aufgetischt, begleitet von Saucen, Fladenbrot, Brotchips und eingelegtem Gemüse

**Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch Syrien mit:**

**1- Bab Kisan Hausreise:** <sup>A, K, H, G, E</sup>

Preis pro Person **28,80 €**

*Gönnen Sie sich unsere Kreationen & Mazza-Klassiker*

Salat: Fattoush (Gemischter Salat mit Brotchips)

Tontopf: Naáneq (Rinderwürstchen), Sauda (Hähnchenleber)

Fingerfood: Sujuk-Roll (Rinderhack mit Käse), Msakhan-Roll (Hähnchen)

Dip: Mutabbal Betinjan (Auberginencreme), Muhammara (pikante Paprikapaste), Hummus

**2- Damaszener Reise:** <sup>A, K, H, G</sup>

Preis pro Person **22,80 €**

*Entdecken Sie die Damaszener-Mazza-Klassiker*

Salat: Taboulé (Petersiliensalat), Fattoush (Gemischter Salat mit Brotchips)

Fingerfood: Kibbeh (Bulgur-Fleischbällchen), Burak bil Jibné (Käsetaschen),

Yalanji (gefüllte Weinblätter)

Dip: Mutabbal Betinjan (Auberginencreme), Muhammara (pikante Paprikapaste), Hummus

**3- Vegetarische Reise:** <sup>A, K, G</sup>

Preis pro Person **22,80 €**

*Genießen Sie eine vegetarische Mazza-Selektion*

Salat: Schawandar (Rote-Bete-Salat), Fattoush (Gemischter Salat mit Brotchips)

Fingerfood: Burak bil Jibné (Käsetaschen), Yalanji (gefüllte Weinblätter), Falafel

Dip: Mutabbal Betinjan (Auberginencreme), Labaneh (Joghurt-Dip), Hummus

**4- Vegane Reise:** <sup>A, K, H</sup>

Preis pro Person **20,80 €**

*Freuen Sie sich auf eine vegane Mazza-Auswahl*

Salat: Fattoush (Gemischter Salat mit Brotchips), Taboulé (Petersiliensalat)

Fingerfood: Yalanji (gefüllte Weinblätter), Falafel

Dip: Mutabbal Betinjan (Auberginencreme), Muhammara (pikante Paprikapaste), Hummus

# Kleine Suppen

(auf Nachfrage)

**5- Cremige Linsensuppe** <sup>vegan A</sup>

**6,80 €** zu Reisen und Platten **4,00 €**

Mit roten Linsen, Olivenöl und Zitronen zubereitet

**6- Kishk** <sup>A, G</sup>

**7,80 €** zu Reisen und Platten **5,00 €**

Traditionelle syrische Bulgur-Suppe mit fermentiertem Joghurt und Rinderhackfleisch

## Für Ihren individuellen Genuss

Für eine Person geeignet, erweiterbar mit Fingerfoods gegen Stückpreis  
Alle Platten werden mit zwei Saucen, Fladenbrot, eingelegtem Gemüse  
und einem Salat zur Auswahl serviert.

**7- Bab Kisan Platte:** <sup>A, K, H, G</sup>

**16,80 €**

Lassen Sie sich von unserer speziellen Auswahl überraschen

Kibbeh (Bulgur-Fleischnäpfchen), Burak bil Jibné (Käsetaschen), Muhammara (pikante Paprikapaste), Hummus und Salat

**8- Sauda-Platte:** <sup>A, K, H, G</sup>

**18,80 €**

Genießen Sie ein köstliches Lebergericht nach syrischer Art

Gebatene Hähnchenleber mit Paprika und Zwiebeln im Tontöpfchen,  
Mutabbal Schawandar (Rote-Bete-Dip), Hummus und Salat

**9- Naánek-Platte:** <sup>A, K, (G)</sup>

**18,80 €**

Entdecken Sie den Geschmack syrischer Wurst-Spezialitäten

Geschmorte Rinderwürstchen mit Paprika und Zwiebeln im Tontöpfchen,  
Mutabbal Betinjan (Auberginencreme), Hummus und Salat

## 10- Rolls-Platte: <sup>A, K, G, E</sup>

17,80 €

Genießen Sie knusprige Rolls nach eigenen Rezepturen

Msakhan-Roll (Hähnchen mit Sumak gewürzt), Sujuk-Roll (würziges Rinderhack mit Käse), Mutabbal Schawandar (Rote-Bete-Dip), Hummus und Salat

## 11- Vegetarische Platte: <sup>A, K, G</sup>

15,80 €

Freuen Sie sich auf eine Selektion vegetarischer Spezialitäten

Falafel, Burak bil Jibné (Käsetaschen), Labaneh (Joghurt-Dip), Hummus und Salat

## 12- Vegane Platte: <sup>A, K</sup>

15,80 €

Entdecken Sie eine köstliche vegane Mazza-Auswahl

Yalanji (gefüllte Weinblätter), Falafel, Mutabbal Betinjan (Auberginencreme), Hummus und Salat

## 13- Falafel-Platte: <sup>A, K, H, (G)</sup>

vegetarisch / (auf Wunsch vegan)

15,80 €

Erleben Sie den Geschmack unserer Falafel: außen knusprig, innen weich

Falafel mit Sesam, Muhammara (pikante Paprikapaste), Hummus und Salat

### Salatvariationen:

#### Taboulé

(Petersiliensalat) A

#### Schawandar

(Rote-Bete-Salat) K, G

#### Fattoush

(Gemischter Salat mit Brotchips) A

### Fingerfood Optionen zur Ergänzung:

- Kibbeh (Bulgur-Fleischbällchen) A + 2,00 €
- Burak bil Jibné (Käsetaschen mit Schwarzkümmel) A, K, G + 2,00 €
- Falafel (Kichererbsen-Bällchen mit Sesam) K + 2,00 €
- Msakhan Roll (Hähnchen mit Sumak gewürzt) A, E + 3,20 €
- Sujuk Roll (würziges Rinderhack mit Käse) A, G, E + 3,20 €
- Yalanji (Gefüllte Weinblätter) + 1,20 €

## Süße Verführungen zum Abschluss

### 14- Mini Knafeh (Kunafa)<sup>A, H, (G)</sup>

5,80 €

Ein Genuss aus knusprigem Fadenteig mit besonderer Käsefüllung oder vegan mit Walnüssen

### 15- Muhallabia<sup>G, H</sup>

5,80 €

Leichter Milchpudding, aromatisiert mit Rosen- und Orangenblütenwasser  
Serviert mit Pistazien und einem Hauch Honig

### 16- Bouza<sup>A, G, H</sup>

8,80 €

Traditionelles Pistazien-Rahmeis mit elastischer Konsistenz,  
in Scheiben geschnitten, mit Honig und Pistazien serviert

### 17- Süße Häppchen<sup>A, K, H, (G)</sup>

Stückpreis 2,00 €

Feine süße Häppchen aus unserer Vitrine  
Vegane Varianten erhältlich

# Orientalische Weine

## Weißweine (Offen)

<b>Domaine des Tourelles Weiß Libanon<sup>7</sup></b>	0,1   4,80 €	0,2   8,80 €
Viognier, Chardonnay, Obeidi, Muskateller	frisch & exotisch	Fl. 29,90 €
<b>St. Thomas Les Gourmets Blanc Libanon<sup>7</sup></b>	0,1   5,00 €	0,2   9,20 €
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier	mild & aromatisch	Fl. 30,90 €

## Rotweine (Offen)

<b>Domaine des Tourelles Rot Libanon<sup>7</sup></b>	0,1   4,80 €	0,2   8,80 €
Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignan	würzig & charakterstark	Fl. 29,90 €
<b>Ksara Le Prieuré Rot Libanon<sup>7</sup></b>	0,1   5,20 €	0,2   9,40 €
Carignan, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre	vollmundig	Fl. 31,90 €

## Roséweine (Offen)

<b>Domaine des Tourelles Rosé Libanon<sup>7</sup></b>	0,1   4,80 €	0,2   8,80 €
Cinsault, Syrah, Tempranillo	fruchtig & erfrischend	Fl. 29,90 €

## Weißweine (Flasche)

<b>Ksara Blanc De Blancs Libanon<sup>7</sup></b>		Fl. 36,00 €
Sauvignon, Sémillon, Chardonnay	vielseitig & frisch	
<b>IXSIR Altitudes Weiß Libanon<sup>7</sup></b>		Fl. 44,00 €
Obeidi, Muskateller, Viognier	zitrusfrisch & blumig	

## Rotweine (Flasche)

<b>Bargylus Rot Syrien<sup>7</sup></b>		Fl. 109,00 €
Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot	würzig & charakterstark	
<b>IXSIR Altitudes Rot Libanon<sup>7</sup></b>		Fl. 44,00 €
Cabernet Sauvignon, Syrah, Caladoc	fruchtig & weich	

## Roséweine (Flasche)

<b>Ksara Sunset Rosé Libanon<sup>7</sup></b>		Fl. 36,00 €
Cabernet Franc, Syrah	elegant & erfrischend	
<b>Ksara Gris de Gris Rosé Libanon<sup>7</sup></b>		Fl. 36,00 €
Grenache Gris, Carignan	fruchtig & harmonisch	

Weitere Flaschenweine finden Sie in unserem Weinregal

# Cocktail-Spezialitäten

(unsere eigenen Kreationen)

**Sharab al Ward** <sup>2, 3, 5, 6, 9, 12</sup> **8,80 €**

*Exotischer Aperitif mit Gin, Rosensirup aus dem Nahen Osten und Tonic Water*

**Sharab al Ward alkoholfrei** <sup>2, 3, 5, 9, 12</sup> **7,80 €**

*Fein abgestimmt mit Rosensirup aus dem Nahen Osten, Sprite und Tonic Water*

**Tamrolada** <sup>2, 3, 5, 6, 9, 12</sup> **8,80 €**

*Harmonisch abgestimmte Komposition mit Vodka, speziellem Dattelsirup (süß-sauer) und Kokos*

**Tamrolada alkoholfrei** <sup>2, 3, 5, 6, 9, 12</sup> **7,80 €**

*Mit speziellem Dattelsirup (süß-sauer) und Kokos verfeinert*

**Damasberry** <sup>2, 3, 5, 9, 12</sup> **8,80 €**

*Erfrischender Aperitif mit Rum und syrischem Maulbeerkonzentrat*

**Damasberry alkoholfrei** <sup>2, 3, 5, 9, 12</sup> **7,80 €**

*Aromatisches syrisches Maulbeerkonzentrat, fein abgestimmt*

**Polo (auf Nachfrage)** **10,80 €**

*Erfrischendes Eisgetränk mit frischem Zitronensaft, Minze und Rum*

**Polo alkoholfrei (auf Nachfrage)** **8,80 €**

*Erfrischendes Eisgetränk mit frischem Zitronensaft und Minze*

## Arak

(Destillat aus Weintrauben mit Anis)

Wird mit Wasser verdünnt

Syrischer Arak	6 cl 8,80 €   Kanne 20 cl 28,00 €
Libanesischer Arak	6 cl 8,80 €   Kanne 20 cl 28,00 €

## Classic-Drinks

Aperol Spritz <sup>5</sup>	8,80 €
Campari Orange <sup>5</sup>	7,80 €
Campari Spritz <sup>5</sup>	8,80 €
Bacardi Spritz <sup>2, 3, 12</sup>	4 cl 7,80 €
Gin Tonic / Lemon <sup>2, 3, 5, 6, 12</sup>	4 cl 7,80 €
Vodka Lemon <sup>2, 3, 5, 12</sup>	4 cl 7,80 €
Whiskey Cola <sup>2, 3, 5, 8, 11, 12</sup>	4 cl 7,80 €

## BIERE

Augustiner Lagerbier Hell	Fl. 0,50   4,80 €
Erdinger Weizen	Fl. 0,50   4,80 €
Berliner Pilsener	Fl. 0,33   4,20 €
Gösser Natur Radler <sup>12, 13</sup>	Fl. 0,50   4,80 €
Erdinger Alkoholfrei	Fl. 0,50   4,80 €
Jever Fun (alkoholfrei)	Fl. 0,33   4,20 €

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

<b>Mineralwasser</b> (mit/ohne CO <sub>2</sub> )	Fl. 0,25   3,20 €	Fl. 0,75   4,80 €
<b>Fritz-Getränke</b> 1,3,(4),5,8, 12 Kola / Light / Apfelschorle / Spritz Rhabarber		Fl. 0,33   3,90 €
<b>Bionade-Getränke</b> 12, 14 Orange / Zitrone / Holunder / Ingwer-Orange		Fl. 0,33   3,90 €
<b>Club-Mate</b> 12, 14		Fl. 0,33   3,90 €
<b>Orangensaft</b> 2, 3		0,2   3,90 €

## Arabische Teespezialitäten & Kaffee

<b>Kaffee mit Kardamom</b> <sup>8</sup>	3,50 €
<b>Zhourat Shamie</b> koffeinfrei Damaszener-Kräutermischung unter anderem mit Rosenblütenblättern und Eibisch	4,40 €
<b>Schai Akhdar bil Na'na</b> Grüner Tee mit Minze <sup>8</sup>	3,90 €
<b>Schai bil Irfe</b> Schwarzer Tee mit Zimt <sup>8</sup>	3,90 €
<b>Schai bil Hel</b> Schwarzer Tee mit Kardamom <sup>8</sup>	3,90 €
<b>Malisse</b> (Melisseblätter)	3,90 €
<b>Kamoun &amp; Lemoun</b> Kreuzkümmel-Zitronen (salziger Tee!)	3,90 €

*Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.  
Für weitere Informationen zu unserer Allergenen Lebensmittelkarte, sprechen Sie uns bitte an.*

## ***Erläuterung der Kennbuchstaben für Allergene:***

***A*** enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)

***G*** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)

***H*** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queensland Nuss)

***K*** enthält Sesam Samen oder Sesam Erzeugnisse

***E*** enthält Eier oder Eierzeugnisse

## ***Erläuterung der Kennziffern für Zusatzstoffe:***

***1:*** Antioxidationsmittel

***2:*** mit Konservierungsstoff

***3:*** mit Süßungsmitteln

***4:*** enthält eine Phenylalaninquelle

***5:*** Farbstoff

***6:*** chininhaltig

***7:*** geschwefelt, enthält Sulfite

***8:*** koffeinhaltig

***9:*** Geschmacksverstärker

***10:*** Milcheiweiß

***11:*** geschwärzt

***12:*** Säuerungsmittel

***13:*** Stabilisatoren

***14:*** Gerstenmalz (glutenfrei)