

BAB KISAN

THE TASTE OF DAMASCUS

SYRISCHE KÜCHE, CATERING & EVENTS

Frisch zubereitete, authentische syrische Küche mit feinen Zutaten

**Ahlan Wa Sahlan
&
Herzlich willkommen im Bab Kisan!**

Seit 2018 verwöhnen wir Berlin als Caterer und Party Planner mit authentischer syrischer Küche. Unser Name erinnert an das historische Tor Bab Kisan in Damaskus. Wir laden Sie zu einer unvergesslichen kulinarischen Reise ein, auf der Sie die exquisite syrische Küche entdecken können. Tauchen Sie ein ins Herz des Orients und genießen Sie farbenfrohe Köstlichkeiten und aromatische Gewürze.

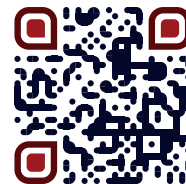
Unsere Speisen werden frisch zubereitet und bieten eine verführerische Auswahl an veganen Optionen, die keine Wünsche offenlassen.

Entdecken Sie auch unsere sorgfältig ausgewählte Palette an orientalischen Weinen und Spezialgetränken wie Arak, Sharab Al Ward und heiße Mate!

*Im Bab Kisan ist für jeden Gaumen etwas dabei.
Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!
Elyas und sein Team*

Buchen Sie Ihre Tickets für unsere Kochkurse ganz einfach online.

Markieren Sie uns auf Instagram oder Facebook. Wir freuen uns auf Ihre Eindrücke – Bab Kisan!



Ein Genuss zum Teilen

1- **Bab Kisan Reise:** Preis pro Person (ab 2 Personen)

21,80 €

Gönnen Sie sich eine kulinarische Reise durch Syrien mit **Fattoush**, **Taboulé**, **Hummus**, **Mutabbal Betinjan** (Auberginencreme), **Muhammara** (scharfe Paprikapaste), **Kibbeh** (Bulgur-Fleisch-Bällchen), **Burak bil Jibné** (Käsetaschen) und **Yalanji** (gefüllte Weinblätter), traditionell aufgetischt in Mazza-Tellern wie in Damaskus, begleitet von zwei Saucen, Fladenbrot, Brotchips und eingelegtem Gemüse.

Vegetarische und vegane Varianten verfügbar.

Für Ihren individuellen Genuss

2- **Bab Kisan Platte:**

16,80 €

Lassen Sie sich von der Vielfalt unserer speziellen Auswahl für Sie überraschen. Freuen Sie sich auf **Taboulé**, **Kibbeh** (Bulgur-Fleisch-Bällchen), **Burak bil Jibné** (Käsetaschen), **Hummus** und **Muhammara** (scharfe Paprikapaste). Dazu servieren wir zwei Saucen, Fladenbrot und eingelegtes Gemüse.

3- **Vegetarische Platte:**

15,80 €

Entdecken Sie eine Auswahl feinsten vegetarischer Spezialitäten. Probieren Sie **Salátet Schawandar** (Rote-Beete-Salat), **Fatayer Sabanegh** (Spinattaschen), **Burak bil Jibné** (Käsetaschen), **Labaneh** (Joghurt-Dip) und **Hummus**. Dazu servieren wir Tahine Sauce, Fladenbrot und eingelegtes Gemüse.

4- **Vegane Platte:**

15,80 €

Genießen Sie eine köstliche Auswahl an veganen Mazza, die auch Nicht-Veganer begeistern wird. Entdecken Sie **Fattoush**, **Yalanji** (gefüllte Weinblätter), **Falafel**, **Hummus**, **Mutabbal Betinjan** (Auberginencreme). Dazu servieren wir zwei Saucen, Fladenbrot und eingelegtes Gemüse.

5- **Falafel-Platte:** vegetarisch / (auf Wunsch vegan)

14,80 €

Erleben Sie den Geschmack authentischer **Falafel**, serviert mit **Fattoush**, **Hummus**, Tahine Sauce, eingelegtes Gemüse und Fladenbrot.

6- Fleisch-Rolls-Platte:

14,80 €

Genießen Sie exklusive Röllchen nach Rezepten von Elyas, inspiriert von der jordanischen und syrischen Küche – knusprig und herzhaft! Probieren Sie **Msakhan Roll** (Hähnchen) und **Sujuk Roll** (Rinderhack mit Käse), kombiniert mit **Mutabbal Shauandar** (Rote-Bete-Dip) und **Hummus**. Dazu servieren wir zwei Saucen, Fladenbrot und eingelegtes Gemüse.

Bitte entnehmen Sie die Einzelzutaten und Allergenangaben den jeweiligen Speisen!

Salate

7- Fattoush *A vegan*

9,80 €

Ein frischer und knackiger Salat mit Olivenöl-Granatapfel-Dressing und knusprigen Brotchips.

8- Taboulé *A vegan*

9,80 €

Ein klassischer Petersiliensalat mit Bulgur und Tomaten, der perfekte Begleiter zu einem Glas Arak!

9- Sálátet Schawandar *K, G vegetarisch*

7,80 €

Ein Rote-Beete-Salat mit einem cremigen Joghurt-Sesam-Dressing, reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Eiweiß.

Dips

- 10- Hummus** K vegan **6,80 €**
Ein cremiger Kichererbsen-Dip mit Olivenöl, Zitronensaft und Tahine - die perfekte Basis für jedes Brot.
- 11- Mutabbal Betinjan** K vegan **6,80 €**
Eine samtige Auberginen-Sesam-Mousse mit Sumak und Granatapfelkernen - eine geschmackvolle Bereicherung für jede Mazza.
- 12- Muhammara** A, H vegetarisch **7,40 €**
Eine scharfe Paprikapaste mit Walnüssen.
Unsere Empfehlung: perfekt zum Dippen kombiniert mit Hummus!
- 13- Mutabbal Schauandar** K, G, H vegetarisch **6,80 €**
Eine cremige Rote Beete-Sesam-Mousse mit Walnüssen und Sesam - eine farbenfrohe und leckere Alternative zu Hummus.
- 14- Labneh Mtawame** G vegetarisch **6,80 €**
Ein cremiger Joghurt-Dip verfeinert mit Minze, serviert mit frischen Gurken und schwarzen Oliven.

Alle Dips werden mit Fladenbrot ^A serviert.

Damaszener Spezialitäten

- 15- Musaka'a** *vegan* **7,40 €**
Musaka'a bedeutet auf Arabisch „das Kalte“ – ein authentisches, rein veganes Gericht aus Damaskus mit gebratenen Auberginen und Paprika in Tomatensoße. Dazu Fladenbrot.
- 16- Bamye b Zet** *vegan* **7,40 €**
Okraschoten in würziger, orientalischer Tomatensoße mit Koriander und Olivenöl. Dazu Fladenbrot.
- 17- Harak Osbao** *A, vegan* **8,40 €**
Linsen mit Nudeln in Granatapfelsoße, angerichtet mit gerösteten Zwiebeln, Granatapfelkernen und Brotchips – verfeinert mit Koriander und Olivenöl.
- 18- Baba Ghanouj** *vegan* **8,40 €**
Ein frischer Auberginenwürfel-Salat mit Tomaten, Paprika und Granatapfel. Dazu Fladenbrot.
- 19- Yalanji Betinjan** *vegan* **7,40 €**
Mini-Auberginen gefüllt mit Reis und Gemüse.

Finger-Food

- 20- Kibbeh** *A* **7,90 €**
Bulgur-Fleischbällchen, gefüllt mit würzigem Rinderhack.
Ein traditionelles Mama-Gericht, das auf keiner arabischen Hochzeit fehlen darf!
Dazu servieren wir „Laban bi Khir“ (Joghurt mit frischen Gurken) *G*. **3 Stück**
- 21- Burak bil Jibné** *A, G, K vegetarisch* **6,40 €**
Knusprige Teigtaschen mit Schwarzkümmel, gefüllt mit
einer orientalischen Käsemischung. **3 Stück**
- 22- Falafel** *G, K vegetarisch (auf Wunsch vegan)* **6,40 €**
Kichererbsen-Bällchen mit Sesam, dazu gibt es
eingelegtes Gemüse und Tahine-Sauce **3 Stück**
- 23- Msakhan Rolls** *A, G, K* **7,40 €**
Hähnchen-Röllchen nach jordanischem Rezept mit Sumak gewürzt.
Serviert mit eingelegtem Gemüse und Tahine-Sauce **2 Stück**
- 24- Fatayer Sabanegh** *A, G vegetarisch* **6,40 €**
Dreieckige Hefeteigtaschen mit einer Füllung aus frischem Spinat – zart,
leicht säuerlich und authentisch kalt serviert. **3 Stück**
- 25- Sujuk Rolls** *A, G* **7,40 €**
Knusprige Teigröllchen, gefüllt mit würzig abgeschmecktem Hackfleisch
und Käse, dazu eingelegtes Gemüse und Joghurt-Dip. **2 Stück**
- 26- Yalanji** *vegan* **6,40 €**
Gefüllte Weinblätter mit Reis und Gemüse, auf Wunsch mit Joghurt-Dip *G*. **5 Stück**

Süße Verführungen zum Abschluss

- 27- Süße Häppchen** A, K, H, (G) **6,40 €**
Wählen Sie 3 feine Häppchen aus unserer vielfältigen bezaubernden Vitrine
(vegane Variationen sind erhältlich)
- 28- Muhallabia** G, H vegetarisch **5,80 €**
Cremiger Milchpudding aromatisiert mit Rosen-und Orangen-Blüten-Wasser. Nicht zu süß,
sondern angenehm dezent im Geschmack, serviert mit Pistazien und einem Hauch Honig für
einen orientalischen Genussmoment.
- 29- Karawia** H vegan **5,80 €**
Echter Kümmel-Reispudding aromatisiert mit Zimt und Kardamom, serviert mit Nüssen und
Kokosnuss.
- 30- Dibs & Thine** K vegan **6,40 €**
Ein gesunder Genuss, bei dem Brot zum Eintauchen in hochwertigen Dattelsirup
und Tahine serviert wird. Eine köstliche einfache Kombination voller Nährstoffe
und unverwechselbarem Geschmack.
- 31- Bouza bil Fustuq** A, G, H vegetarisch **8,80 €**
Traditionelles Rahmeis mit Pistazien – in Scheiben serviert und mit Gum Arabic
nach orientalischer Art zubereitet. Verfeinert mit Honig – ein besonderer Genussmoment.

Extras

32- Fladenbrot ^A 2 Stück, Weiß / Vollkorn	1,60 €
33- Tahine Sauce ^{K, G} (vegetarisch / vegan)	1,60 €
34- Granatapfel Dressing	1,60 €
35- „Laban bi Khia“ ^G Joghurt mit frischen Gurken	2,60 €
36- Brotchips ^A	1,60 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Mineralwasser (mit/ohne CO ₂)	Fl 0,25 l 3,20 €	Fl. 0,75 l 4,80 €
Fritz-Getränke ^{1,3,4,5,8} Kola / Zero / Orange / Apfelsch. / Spritz Rhabarber		Fl. 0,33 l 3,90 €
Bionade-Getränke ^{12, 14} Orange / Zitrone / Mate/ Holunder / Ingwer-Orange		Fl. 0,33 l 3,90 €
Orangensaft		0,2 l 3,90 €

BIERE

Berliner Pilsener	Fl. 0,33 l 4,20 €
Gösser Natur Radler ^{12,13}	Fl. 0,33 l 4,20 €
Augustiner Lagerbier Hell	Fl. 0,50 l 4,80 €
Erdinger Alkoholfrei	Fl. 0,50 l 4,80 €
Jever Fun (Alkoholfrei)	Fl. 0,33 l 4,20 €

Aperitif & Drinks

Sharab al Ward Exotischer Aperitif mit Rosensirup aus dem Nahen Osten

(mit Gin) 2, 5, 6, 9, 12 **8,40 €** (alkoholfrei) 2, 5, 9, 12 **6,40 €**

Polo Erfrischendes Eisgetränk mit Zitronensaft & Minze, serviert mit oder ohne Rum.

nur im Sommer erhältlich

(mit Rum) 2, 5, 6, 9, 12 **8,40 €** (alkoholfrei) 2, 5, 9, 12 **7,40 €**

Prosecco 7, 12 **0,1 l 4,20 €**

Aperol Spritz 5,6,7,12 **7,40 €**

Lillet Wild Berry / Peach 3, 6 **7,40 €**

Campari Orange 5, 6 **6,80 €**

Gin Tonic 6, **7,40 €**

WEINE

Chateau Ksara (Libanon)

Blanc De L'Observatoire 7, 12 Sauvignon Blanc, Clairette and Muscat

Fowery & Fruity **0,1 l 05,20 €** **0,2 l 07,80 €**

Gris de Gris, Rose 7, 12 Grenache Gris and Carignan

Jung & Cheerful **0,1 l 05,60 €** **0,2 l 08,20 €**

Le Prieuré rot 7, 12 Cinsault, Carignan, Mourvèdre, Caladoc

Round & supple **0,1 l 05,20 €** **0,2 l 07,80 €**

Chateau Clos St Thomas (Libanon)

Les Gourmets Blanc 7, 12 Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier

Clear & Brilliant **0,1 l 05,20 €** **0,2 l 07,80 €**

Les Gourmets Rose 7, 12 Syrah, Petit Verdot, Cinsault

Lusciously Crisp **0,1 l 05,20 €** **0,2 l 07,80 €**

Les Gourmets Rouge 7, 12 Cabernet Sauvignon, Syrah, Crenache, Cinsault

Intensive & Vielschichtig **0,1 l 05,20 €** **0,2 l 07,80 €**

Entdecken Sie weitere Weine in unserem Weinregal,
die wir Ihnen gerne flaschenweise servieren.

Arak

(wird mit Wasser gemixt)

Arak Ksara	2 cl 3,90 €	Fl. 0,7 l 66,00 €
Arak Touma Clos St. Thomas	2 cl 3,50 €	Fl. 0,5 l 38,00 €

WARME GETRÄNKE

Arabischer Kaffee mit Kardamom 8 Kännchen	4,90 €
Kaffee Crema 8	3,90 €
Espresso 8	2,90 €
Doppelter Espresso 8	3,90 €
Milchkaffee 8, 10	4,40 €
Cappuccino 8, 10	4,40 €
Latte Macchiato 8, 10	4,40 €

Arabische Teespezialitäten

Zhourat Shamie	4,40 €
Damaszener-Kräutertee-Mischung unter anderem Rosenblütenblätter aus dem Nahen Osten	
Schai Akhdar bil Na'Na 8 Grüner Tee mit Minze	3,90 €
Schai bil Irfe 8 Schwarzer Tee mit Zimt	3,90 €
Malisse Melisse Blätter	3,90 €
Kamoun & Lemoun Kreuzkümmel-Zitrone (salziger Tee!)	3,90 €
Mate Tee 8	4,40 €

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
- **L** enthält Schwefeldioxid oder Sulfite.

Erläuterung der Kennziffern für Zusatzstoffe:

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1: Antioxidationsmittel | 8: koffeinhaltig |
| 2: mit Konservierungsstoff | 9: Geschmacksverstärker |
| 3: mit Süßungsmitteln | 10: Milcheiweiß |
| 4: enthält eine Phenylalaninquelle | 11: geschwärzt |
| 5: Farbstoff | 12: Säuerungsmittel |
| 6: chininhaltig | 13: Stabilisatoren |
| 7: geschwefelt, enthält Sulfite | 14: Gerstenmalz (glutenfrei) |

Tel.: 030 55 59 01 17 **E-Mail:** kontakt@bab-kisan.com
www.bab-kisan.com

Öffnungszeiten

Mo-Fr: 12 bis 22 Uhr Sa: variabel (in der Regel 12:00 – 22:00 Uhr)

So: Geschlossen Küche bis 21:00 Uhr

**Liebe Gäste, da wir ab und zu geschlossene Gesellschaften haben,
können sich die Öffnungszeiten ändern.**