

STREET FOOD

KOSHARY* (Ägypten/Egypt, KLX Style) klein/*small* **4,50** | groß/*large* **6,50**
Linsen, Reis & Makkaroni mit würziger Tomatensoße, karamellisierten Zwiebeln, Kichererbsen und einer Pistaziengewürzmischung / *lentils, rice & macaroni with a tangy tomato sauce, topped with caramelized onions, chickpeas and a pistachio-spice blend*

FOUL ISKANDARANI/**** klein/*small* **4,60** | groß/*large* **6,60**
(Ägypten/Egypt, KLX Style)
Favabohnenmus mit Tahina (Sesampaste), scharfer Tomatensoße und extra-nativem Olivenöl, garniert mit frischen Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln und Petersilie / *fava bean mash with Tahina (sesame paste), spicy tomato sauce and extra native olive oil, topped with fresh tomatoes, cucumbers, spring onions and parsley*

FATTA HUMMUS (Libanon/Lebanon, KLX Style) **6,90**
Kichererbsen in würziger Brühe auf geröstetem arabischem Brot, bedeckt mit einem Bio-Joghurt-Tahina Mix, Matesha Masla (süßes Tomatenpüree), Zahaweq (grüne Chili-Korianderpaste mit Kardamom und Gewürznelke) und gerösteten Mandeln / *chickpeas in spiced broth on roasted Arabic bread, topped with a organic yoghurt-tahina mix, Matesha Masla (sweet tomato puree), Zahaweq (green chili-cilantro paste with cardamom and clove) and roasted almonds*

KAFFEJI ** (Tunesien/Tunisia) **7,40**
frische Gemüse frittiert, mit nativem Olivenöl beträufelt, dazu frittiertes Bio-Ei und hausgemachte Kartoffel- und Süßkartoffelchips, Baguette / *deep-fried fresh vegetables drizzled with native olive oil, topped with a fried organic egg and homemade potato- and sweet potato chips, baguette*

GARANTITA** (Algerien/Algeria) **6,20**
Kichererbsen-Soufflé mit hausgemachter Harissapaste und gemisch-tem grünen Salat mit Walnüssen, Datteln, Sellerie und Bio-Schaf/Ziegen-Feta / *chickpea soufflé with homemade harissa paste and mixed greens with walnuts, dates, celery and organic sheep/goat feta cheese*

KLX BOWL** (KLX Freestyle) **8,40**
würzige Kichererbsen, Möhren-Tahina, Labnabällchen mit Zaatar, Sumac und Schwarzkümmel, frittiertes Bio-Ei mit Dukka (Erdnuss-Gewürzmischung) und buntem Salat / *spiced chickpeas, carrot tahina, organic labna balls with zaatar, sumac and nigella seeds, fried organic egg with dukka (peanut-spice blend) and mixed salad*

DAOUD BASHA (Libanon/Lebanon & Ägypten/Egypt, KLX Style) **8,60**
Bio-Rinderhack-Reisbällchen mit KLX Secret Spice in Tomatensoße mit Granatapfelmolasse auf Vermicelli-Basmatireis Mix mit Möhren und Frühlingszwiebeln / *organic minced beef-rice-balls with KLX secret spice in a rich tomato sauce with pomegranate molasses served on vermicelli-basmati rice mix with carrots and spring onions*

BERBERE CHICKEN WINGS** (KLX Freestyle) **9,20**
Bio-Chicken Wings mariniert in Berbere Gewürzmischung, mit Dukka (Erdnuss-Gewürzmischung), serviert mit Koshary Iskandarani (Rundkornreis mit gelben Linsen) und Tomatensalat mit Sumak-Granatapfel-dressing / *organic chicken wings marinated in Berbere spice blend, topped with dukka (peanut-spice blend) served with Koshary Iskandarani (short grain rice with yellow lentils) and tomato salad with sumac-pomegranate dressing*

OJJA MERGUEZ** (Tunesien/Tunisia) **7,20**
Spitzpaprika, Bio-Eier und Merguez Würstchen mit hausgemachter Harissapaste und Tomatensoße, Baguette / *bell peppers, organic eggs and Merguez sausage with homemade harissa and tomato sauce, baguette*

SUPPEN/SOUPS & SANDWICHES

GELBE LINSENSUPPE/**** (Ägypten/Egypt) **4,60**
mit Petersilie, Koriander und karamellisierten Zwiebeln, Pitabrot / *yellow lentil soup with parsley, cilantro and caramelized onions, pita bread*

Einlage/add-in: Basmati-Reis/-rice **1,00**

* vegan | ** glutenfrei | *** evtl auch andere Frucht, je nach Saison

HAWAWSHI SANDWICH (Ägypten/Egypt) **7,20**
Bio-Rinderhack mit orientalischen Gewürzen und grüner Paprika im Pitabrot knusprig gebacken und gemischtem grünen Salat mit Walnüssen, Datteln, Sellerie und Bio-Schaf/Ziegen-Feta / *organic minced beef with oriental spices and green pepper in pita bread crispy-baked and mixed greens with walnuts, dates, celery and organic sheep/goat feta cheese*

SALATE / SALADS

DATTEL-FETA-WALNUSS-SALAT** (KLX Freestyle) **6,10**
gemischter grüner Salat mit Walnüssen, Datteln, Sellerie und Bio-Schaf/Ziegen-Feta mit Zitronen-Olivenöl-Dressing, Pitabrot / *mixed greens with dates, organic sheep/goat feta cheese, celery and walnuts with lemon-olive oil dressing, pita bread*

WURZELGEMÜSESALAT/**** (KLX Freestyle) **5,80**
Rote Bete-, Fenchel-, Kohlrabi- und Möhrenstreifen mariniert mit Granatapfeldressing, mit Minze, Koriander und Petersilie, Pitabrot / *root vegetable salad (beetroot, fennel, kohlrabi and carrot sticks) marinated with pomegranate dressing, with mint, cilantro and parsley, pita bread*

WASSERMELONE-FETA-SALAT** (Ägypten/Egypt) **6,10**
Wassermelonenwürfel mit Bio-Schaf/Ziegen-Feta, frischer Minze und Zitronen-Olivenöl-Minze-Harissa-Dressing, Pitabrot / *watermelon cubes with organic sheep/goat feta, fresh mint with lemon-olive oil-mint-harissa dressing, pita bread*

HAUSGEMACHTE DIPS / HOMEMADE DIPS

serviert mit Pitabrot und gewürzten Pitabrot-Chips / *served with pita bread & spiced pita bread chips*

LABNA** **3,40**
libanesischer Bio-Rahmkäse mit Zitronensaft, Olivenöl und Zaatar (Kräutermischung) / *fresh Lebanese organic cream cheese with lemon juice, olive oil and zaatar (herb mix)*

MÖHREN-TAHINA/**** **3,40**
Sesampaste mit pürierten Möhren, Zitronensaft, Knoblauch und extra-nativem Olivenöl, garniert mit zerstoßenen Walnüssen und Granatapfelmolasse / *sesame paste with mashed carrots, lemon juice, garlic and extra-native olive oil, topped with crushed walnuts and pomegranate molasses*

SAHAWEQ/ZHOUG/**** **3,40**
jemenitische Chilipaste mit grünen Chilis, Tomaten, Koriander, Petersilie, Knoblauch, Cumin, Kardamom, Gewürznelken und Olivenöl / *Yemeni chilli paste with green chillies, tomatoes, cilantro, garlic, cumin, cardamom, cloves and olive oil*

ZAALOUK/**** **3,40**
marokkanisches Auberginen-Tomatenpüree mit Bio-Arganöl, Petersilie, Koriander und schwarzen Oliven / *Moroccan aubergine-tomato puree with organic argan oil, parsley, cilantro and black olives*

ROTE BETE-BIO-JOGHURT PÜREE** **3,40**
israelisches Rote Bete Püree mit Bio-Joghurt, Zaatar (Kräutermischung), roter Chili, Dattelsirup, Olivenöl und Knoblauch, garniert mit Walnüssen, Frühlingszwiebeln und Bio Schaf/Ziegen-Feta / *Israeli beetroot puree with organic yoghurt, Zaatar (herb mix), red chili, date syrup, olive oil and garlic, topped with walnuts, spring onions and organic sheep/goat feta cheese*

Harissa und alle o.g. Dips als kleine Beilagenportionen: 1 EUR pro Dip / Harissa and all dips available as small side portions: 1 EUR per dip

EXTRA / SIDE **2,20**
Gemüsesticks (Gurke, Karotte, Kohlrabi) / *vegetable sticks (cucumber, carrot, kohlrabi)*

NACHSPEISEN / DESSERTS

MUHALLABIYA** (Ägypten & Libanon/Egypt & Libanon) **3,80**
Bio-Milchpudding mit Rosenwassersirup, Mandeln & Pistazien / *organic milk pudding with rose water sirup, almonds & pistachios*

UMM ALI (Ägypten/Egypt, KLX Style) **3,80**
warmer süßer Blätterteigauflauf, mit Bio-Milch, Eshta (Streichrahm), bestreut mit Pista-zien, Haselnüssen, Kokosraspeln, Sultaninen / *warm sweet filo pastry soufflé, with orga-nic milk, Eshta (clotted cream), topped with pistachios, hazelnuts, shredded coconut, sultanas*

ARAK-PFIRSICHE MIT ESHTA*** (Israel, KLX Style) **5,20**
pochierte Pfirsiche mit Arak (arabischer/israelischer Anisschnaps) und Vanilleschote, serviert mit Eshta (Streichrahm) aromatisiert mit Kardamom, Orangenschale und Zimt, beträufelt mit Dattelsirup / *poached peaches with Arak (Arab/Israeli anise liquor) and vanilla pod, served with Eshta (clotted cream) flavored with cardamon, orange zest and cinnamon, drizzled with date syrup*

HALAWA KUGELN MIT ESHTA (KLX Freestyle) **3,80**
Sesam-Honig Fudge Kugeln überzogen mit Pistazien, serviert mit Eshta (Streichrahm mit Rosen- & Orangenblütenwasser) / *sesame-honey fudge balls coated with pistachios served with Eshta (clotted cream with rose- and orange blossom water)*

WARME GETRÄNKE / HOT DRINKS

Schwarztee mit frischer Minze / Black tea with fresh mint **2,50**
Frischer Minztee / Fresh mint tea **2,50**
Mokka / Turkish coffee **1,90**
Espresso **1,60**
Latte Macchiato **2,80**
Cappuccino **2,50**

KALTE GETRÄNKE / COLD DRINKS

Lamoun Bil Nana (hausgemacht / *homemade*) **2,80**
ägyptische Bio-Limettenlimonade mit Minze / *Egyptian organic key lime lemonade with mint*

Karkadeh (hausgemacht / *homemade*) **2,80**
kalter ägyptischer Bio-Hibiskustee / *cold organic Egyptian Hibiscus tea*

Rosenwasser-Zitronenlimonade (hausgemacht / *homemade*) **2,50**
arabische Rosenwasser-Zitronenlimonade mit Honig / *Arab rosewater-lemon lemonade with honey*

FRITZ KOLA (zuckerfrei / *sugar-free* – 0,2 l) **2,20**
Fritz Kola Mischmasch: Kola-Orangen-Limonade
Fritz-Limo: Apfel-Kirsch-Holunder/Melone
Fritz-Spritz-Bio-Schorle: Apfel/Rhabarber/Traube
Wasser/Water Viva Con Aqua (laut / *sparkling*; leise / *still*) **1,90**

BIER/BEER (0,33 l)
Casablanca (marokkanisches Lager / *Moroccan lager*) **3,90**
Bouquet: voller Malz-und Hopfengeschmack / *full malt and hops flavor*
Berliner Berg Pale Ale (Craft Bier / *craft beer*) **3,90**
sanfte Bitterkeit, Einflüsse von Zitrus, Obst und Pinien / *mild bitterness, hints of citrus, fruits and pines*
Berliner Berg California Wheat (Craft Bier / *craft beer*) **3,90**
Zitrus, reife Früchte und würzige Blumen / *citrus, ripe fruits and spicy flowers*
Tannenzäpfle Pils **2,40**
Lammsbräu Bio Pils (alkoholfrei / *non-alcoholic*) **2,70**
Franziskaner Weißbier (0,5 l) **3,70**
Franziskaner Weißbier (0,5 l, alkoholfrei / *non-alcoholic*) **3,70**

WEIN/WINE vom/from **Chateau Ksara** (0,15 l)
Sunset Rosé (Cabernet-Franc/Syrah), frisch und lebendig / *fresh and vivid* **4,80**
Blanc De L'Observatoire weiß/*white* (Obeidi/Sauvignon/Muskat/Clairette) **4,80**
blumig, fruchtig und frisch / *flowery, fruity and fresh*
Réserve Du Couvent rot/*red* (Syrah, Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc) **4,80**
tief und langanhaltend / *lengthy and persistent*

KOSHARY LUX

Oriental Street Food

KOSHARY LUX

Oriental Street Food

Öffnungszeiten/opening hours

Mo - Do: 12 – 15:00 & 18 – 21:00

Fr - Sa: 12 – 22:00