



أرابيسك

Arabisk

Orientalisches Restaurant
Syrische Spezialitäten

جميع الوجبات حلال

VORSPEISEN

مقبلات

Salate السلطات

- | | | |
|--|------|---|
| 1. Tabbouleh Salat (A) تبولة | 6,90 |  |
| Petersilie, Bulgur, Tomaten, Olivenöl, Zwiebeln und Zitronensaft | | |
| 2. Bivas (N) بيواظ | 6,90 |  |
| Petersiliensalat mit Zwiebeln, Summak, Paprika, Tomaten und Granatapfelsoße | | |
| 3. Fattoush Salat (A/N) فتوش | 7,90 |  |
| Gurken, Tomaten, Salat, arabische Brotchips, Granatapfelsoße und frische Minze | | |
| 4. Rucola Salat سلطة الجرجير | 7,90 |  |
| Rucola mit Cherrytomaten, Zwiebeln, Sumach, Olivenöl und Granatapfelsoße | | |

Mezze - Kombinationen اطباق مقبلات مشكل

- | | | |
|---|-------|---|
| 5. Arabisk Vorspeisen Teller (A/G/N) مقبلات مشكل | 12,90 |  |
| Ausgewählte syrische Spezialitäten nach Wahl des Küchenchefs mit Fladenbrot | | |

Mezze - Kalt المأزة الباردة

- | | | |
|---|------|---|
| 6. Yalanji يلنجي | 7,90 |  |
| 8 Stück - Weinblätter gefüllt mit Reis | | |
| 7. Cig Köfte (A) كبة نية | 6,90 |  |
| 8 Stück - Bulgurleibchen mit Granatapfel, Olivenöl, Rucola, Zitrone und Pistazien | | |
| 8. Makdous (H) مكدوس | 6,90 |  |
| 3 Stück - eingelegte Baby-Auberginen, Rucola, Paprika, Knoblauch und Walnüsse | | |

Mezze - Warm المقبلات الساخنة

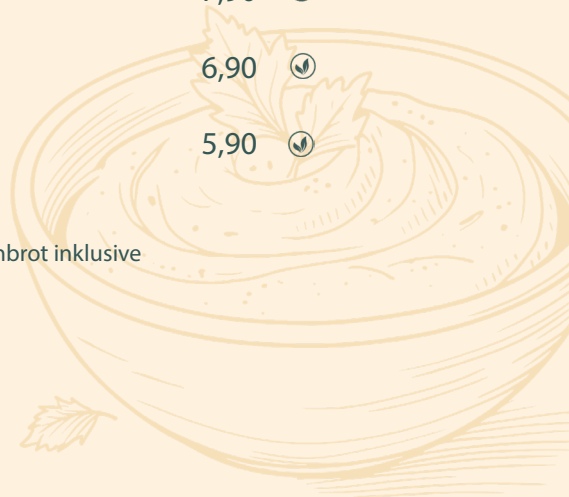
- | | | |
|---|------|---|
| 9. Falafel (N) خمس اقراص فلافل
5 Stück mit Tahinisoße und Rucola | 5,90 | 🌱 |
| 10. Hummus Bil Lahme (A/N) حمص باللحمة
Hummus mit Hackfleisch und Cashew | 7,90 | |
| 11. Gegrillter Halloumi Käse (G) جبنة سورية مشوية
Halloumi Käse gegrillt mit Olivenöl, Sesam und Schwarzkümmel, Erdbeersauce | 6,90 | 🌱 |
| 12. Batata Harra بطاطا حارة
Bratkartoffeln mit Knoblauch, Koriander, Paprikamark und Zitronensaft | 6,90 | 🌱 |
| 13. Muhammara Brot (A/N) خبز انطكلي
mit Paprikamark-Aufstrich, Granatapfelsoße, Zwiebeln, Sesam und Petersilie | 5,90 | 🌱 |
| 14. Manakish Brot (A/G/H/N) مناقيش مع الجبنة, زعتر
Nach Wunsch mit Käse und Zaatar | 7,90 | 🌱 |
| 15. Kibbeh (A) ثلاث قطع كبة مقلية
3 Stück - Bulgurleibchen gefüllt mit Hackfleisch und Pinienkerne | 8,90 | |

Mezze - Spezilitäten المقبلات

- | | | |
|--|------|---|
| 16. Hummus klassisch (A/N) حمص
Kichererbsen gekocht mit Tahini und Olivenöl | 5,90 | 🌱 |
| 17. Hummus Beiruti (A/N) حمص بيروت
Kichererbsen gekocht mit Tahini, Petersilie, Tomaten und Essiggurken | 6,90 | 🌱 |
| 18. Hummus Schamandar (N) حمص شوندر
Hummus mit Tahini, Rote Bete, Olivenöl und Pistazien | 6,90 | 🌱 |
| 19. Mutabbal (A/G) متبل
Gegrilltes Auberginen-Püree mit Tahini und Joghurt | 6,90 | 🌱 |
| 20. Baba ghanouj بابا غنوج
Gegrilltes Auberginen-Püree mit Paprika, Granatapfel und Olivenöl | 6,90 | 🌱 |
| 21. Muhammara (A/H/N) محمرة بالجوز
Hausgemachtes Paprikamark mit Pistazien & Walnüssen | 7,90 | 🌱 |
| 22. Labneh (G) لبنه
Hausgemachter Frischkäse mit Olivenöl, Zatar und Minze | 6,90 | 🌱 |
| 23. Tzatziki (G) خيار بلبن
Hausgemachter Joghurt mit Knoblauch, Gurken und Olivenöl | 5,90 | 🌱 |

Hinweis: Bei jedem Aufstrich ist ein arabisches Fladenbrot inklusive

يتضمن كل نوع مقبلات رغيف خبز



BOWLS & WRAPS

الزبادي و الصندويش

Bowls بولز

24. Falafel Bowl (N) زبدية فلافل

Falafel mit Tahinisoße, Hummus, Tomaten, Zitrone, Rucula, Essiggurken und Reis

12,90 🌱

25. Veggie Bowl (A/N) زبدية نباتية

Cig Köfte, Yalanji, Melanzani, Blumenkohl, Tahinisoße, Hummus, Tomaten, Rucula, Reis

13,90 🌱

26. Grill Kebab Bowl (N) زبدية كباب مشوي

Hackfleisch-Spieß mit gegrillten Tomaten, Zwiebeln, Summak, Petersilie und Reis

15,90

27. Shish Tawook Bowl (G) زبدية شيش طاووق

Hühnerfleisch mit Knoblauchsoße, Essiggurken, Salat und Reis

14,90

Hinweis: Zutaten können je nach Verfügbarkeit minimal abweichen

قد تختلف المكونات قليلاً حسب المتوفر

Wraps الصندويش

28. Falafel Wrap Vegan (A/N) لفه فلافل

Falafel mit Tahinisoße, Hummus, Tomaten, Salat, Essiggurken und frischer Minze

8,50 🌱

29. Grill Kebab Wrap (A) لفه كباب

Hackfleisch mit gegrillten Tomaten, Zwiebeln, Summak und Petersiliensalat

12,50 🌱

30. Shish Tawook Wrap (A/G) لفه شيش طاووق

Hühnerfilet mit Knoblauchsoße, Rucola, Paprikamark, Essiggurken und Pommes

11,50

اكسترا Extras

- Halloumi Käse جبنة مسنة

+ 1,50

HAUPTSPEISEN

الأطباق الرئيسية

- | | | |
|---|-------|---|
| 31. Falafel Teller (N) طبق فلافل | 13,90 | 🌱 |
| 5 Stück Falafel mit Pommes, Salat, Tomaten, Petersilie, Tahinisoße und Hummus | | |
| 32. Falafel Arabisk (A/N) فلافل عربي | 14,90 | 🌱 |
| Aufgeschnittener Wrap mit Pommes, Salat, Essiggurken und Humus | | |
| 33. Okraschoten Eintopf بامية مع رز | 12,90 | 🌱 |
| Gekochte Okraschoten mit Reis, Tomatensoße, Koriander und Knoblauchsoße | | |
| 34. Foul Bil Tahini (N) فول بالطحينية | 11,90 | 🌱 |
| Ackerbohnen mit Tahini Soße, Olivenöl, Knoblauch und Sumach | | |
| 35. Foul Bil Zet (A) فول بزيت | 10,90 | 🌱 |
| Ackerbohnen mit Tomaten, Sumach, Knoblauch und Petersilie, Zitronensaft | | |
| 36. Spinat Eintopf (A) سبانخ | 12,90 | 🌱 |
| Spinat mit Bulgur, Fladenbrot, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Kreuzkümmel | | |
| 37. Fatteh (A/N) فتّة | 12,90 | 🌱 |
| Kichererbsen mit Tahinisoße, Knoblauch verfeinert mit Nüssen und Olivenöl | | |
| 38. Kibbeh Kassabiah (A/N) كبة مشوية على السبخ | 18,90 | |
| Hackfleisch vom Lamm gemischt mit Bulgur, gegrilltem Gemüse und Muhammara Brot | | |
| 39. Rippchen Teller (A/N) ريش خاروف | 20,90 | |
| Lammkotelet mit gegrilltem Gemüse, Muhammara Brot und Reis | | |
| 40. Marina mit Hackfleisch (A) عرايس باللحمة | 17,90 | |
| Knuspriges Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem Hackfleisch vom Lamm und Rind, Salat | | |
| 41. Toushka (A/G) عرايس لحمة بجبنة | 18,90 | |
| Gegrilltes Fladenbrot gefüllt mit Hackfleisch vom Lamm und Rind, Halloumi und Salat | | |
| 42. Kebab Spieße (A/N) كباب مشوي مع رز | 18,90 | |
| Hackfleisch vom Lamm und Rind mit Reis und gegrilltem Gemüse | | |
| 43. Kebab Arabisk (A/N) كباب أرابيسك | 18,90 | |
| Aufgeschnittener Wrap mit Hackfleisch, Pommes und drei verschiedenen Aufstrichen | | |
| 44. Shish Tawook (A/N) شيش طاووق مشوي مع رز | 18,90 | |
| Hühnerfleisch in traditioneller Marinade mit Reis und Knoblauchsoße | | |

Extra-Beilagen ملحق إضافي

- | | | |
|-----------------------------------|------|---|
| 45. Syrischer Reis رز سوري | 4,90 | 🌱 |
| 46. Wedges بطاطا ودجز | 5,20 | 🌱 |
| 48. Süßkartoffelpommes بطاطا حلوة | 5,90 | 🌱 |



Für Kinder

49. Chicken Nuggets (A) قطع دجاج

6,50

50. Pommes بطاطا

4,90 

Hinweis: Ihr könnt die Beilagen auch als Kinderportion bestellen
يمكنك أيضاً طلب الأطباق الجانبية كوجبة للأطفال

ARABISK SPEZIALITÄTEN

أطباق أرابيسك المميزة

51. Vegane Platte (A/N) طبق نباتي بإمتياز 17,90

Falafel, Cig Köfte, Yalanji, Baba ghanouj, Hummus, Spinat, Muhammara, Wedges, Okraschoten, Blumenkohl, Salat und Muhammara Brot

Vegane Platte für 2 Personen نباتي لشخصين 34,90

52. Vegetarische Platte (A/G/N) طبق نباتي 17,90

Falafel, Cig Köfte, Yalanji, Baba ghanouj, Hummus, Mutabbal, Labneh, Spinat Wedges, Okraschoten, Blumenkohl, Salat und Muhammara Brot

Vegetarische Platte für 2 Personen طبق نباتي لشخصين 34,90

Hinweis: Wir empfehlen als passende Vorspeise Batata Harra, gegrillter Halloumi Käse oder Makdous

53. Grill- Mix Platte (A/G/N) طبق مشاوي مشكل لشخص 24,90

Hackfleisch, Hühnerfilets, Rippchen, Kibbeh, gegrilltes Gemüse und Muhammara Brot

Grill-Mix-Platte für 2 Personen طبق مشاوي مشكل لشخصين 48,90

NACHSPEISEN

حَلَوَى

54. Milchreis (G) رز بحليب 4,90

55. Sokseh (A/G) - arabischer Schokoladenbiscuit سوكسيه 4,90

56. Basbousa (A/G/N) - arabischer Grießkuchen (G) بسبوسة 5,90

57. Arabisches Eis (G) بوظة عربية 5,90

58. Halawit al-gibin (G) - Ricotta mit Grieß und Mozzarella حلواني الجبين 5,90
serviert mit Rosenwasser

59. Arabisk Desert Kombination (A/G/N) 25,90

حلويات مشكل ٣ او ٤ اشخاص

Verschiedene Nachspeisen nach Wahl des Küchenchefs - für 3-4 Personen

Hinweis: Immer wieder bieten wir unterschiedliche syrische Dessert-Spezialitäten an - diese findet ihr in der Dessert-Vitrine oder auf Nachfrage bei unseren Personal

ملاحظة: نقدم دائماً أطباقاً مختلفة من الحلوى السورية التي يمكنك العثور عليها في علبة عرض الحلوى أو عند الطلب من موظفين



GETRÄNKE

المشروبات

Kalte Getränke المشروبات الباردة

Ice Tea آيس تي	3,50
Soda Zitrone 0,5 L عصير ليمونادة مع النعناع	3,90
Holundersaft gespritzt 0,5 L عصير البيلسان	3,90
Himbeersaft gespritzt 0,5 L عصير التوت	3,90
Apfel- oder Orangensaft gespritzt 0,5L عصير التفاح او البرتقال	3,50
Makava ماكافا	3,50
Ayran عيران	2,50
Mineralwasser 0,3 L ماء	1,90

Fritz-Kola كولا من هامبورغ

fritz-kola كولا	4,20
fritz-kola superzero كولا زيرو	4,20
fritz-kola mischmasch kola&orange كولا مع برتقال	4,20
fritz-limo orange برتقال	4,20
fritz-limo honigmelone بطيخ	4,20
fritz-limo ingwer-limette ليمون مع زنجبيل	4,20
fritz-spritz bio rhabarber زهرة الراوند	4,50
fritz-spritz bio Anjola Ananas Limette أناناس ليمون	4,50
fritz-spritz bio Traubenschorle عصير عنب	4,50

Warme Getränke المشروبات الدافئة

Kaffee - Kahwa murrah mit Kardamom قهوة مرّة	2,50
Tee klein - verschiedene Sorten (A/G) شاي صغير	2,50
Tee groß - verschiedene Sorten شاي كبير	3,50

Bier بيرة

verschiedene Sorten nach Verfügbarkeit

Bio Helles Alkoholfrei	5,20
Bio Radler	4,90
Almaza Pilsner - Libanon	4,40
Innsbrucker Bio Helles	5,90
Tegernsee Helles	5,20

Wein النبيذ

verschiedene Sorten nach Verfügbarkeit

Weiß 1/8	4,60
Rot 1/8	4,60
Rose 1/8	4,60



Mustafa & Majdy

ÜBER UNS

حولنا

Im Arabisk werden nicht nur die Aromen Syriens zelebriert, sondern auch die bewegende Geschichte unseres Inhabers Majdy Lababidi. Nach seiner Flucht aus Syrien musste er den herzerreißenden Verlust seiner Eltern durch das Erdbeben in der Südtürkei erleiden. Inmitten des Verlusts und der Trauer fand er die Kraft, den Traum seiner Eltern in Innsbruck fortzusetzen. In Syrien führten Majdys Eltern ein beliebtes Lokal, bekannt für seine exzellente Küche und herzliche Gastfreundschaft. Inspiriert von ihrer Tradition und voller Liebe zu seinen Eltern brachte Majdy ein Stück Syrien nach Innsbruck und eröffnete gemeinsam mit seinen Geschwistern unser Lokal, um ihren Geist weiterleben zu lassen.

Arabisk ist mehr als nur ein Ort zum Essen; es ist ein Raum voller Wärme und Liebe, wo jeder Gast die Herzlichkeit spürt, die in jedem Gericht steckt. Wir haben das Restaurant mit vielen Pflanzen dekoriert, als Hommage an Majdys Pflanzen liebende Eltern. Sie verleihen dem Raum eine einladende Atmosphäre und ehren das Erbe seiner Familie. Jeden Tag geben wir unser Bestes, um unseren Gästen mit authentischer syrischer Gastfreundschaft und köstlicher Küche ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.

Allergene الحساسية

A: Gluten الغلوتين أ:

C: Eier البيض ج:

G: Milchprodukte منتجات الألبان ز:

H: Schalenfrüchte المكسرات ح:

N: Sesam السمسم ن:

 Vegetarisch نباتي

 Vegan حيوانية منتجات بدون نباتي

DREIHEILIGENSTRASSE 33, INNSBRUCK
www.arabisk.at



arabisk.restaurant