



—tradition redefined by chef Ziv Kirsh—

Monday - Friday 12:00 - 18:00

OUR CLASSIC TRIO

M(LEAN LUNCH)-8.90€
L(HUNGRY LUNCH)-10.50€
XXL(2 PERSON)-14.90€

CLASSIC HUMMUS GONE NUTS

(EN) Pine nut cream, roasted pine nuts, thyme infused olive oil and crisps, lemon zest
(DE) Pinienkerncreme, geröstete Pinienkerne, mit Thymian versetztes Olivenöl und Chips, Zitronenschale

HUMMUS BABA G. DECODED

(EN) Caramelized aubergine cured in Himalayan salt, black sesame tahini, pistachio powder & pomegranate kernels
(DE) Karamellisierte Aubergine, gepökelet in Himalaya-Salz, schwarzem Sesam-Tahini, Pistazienpulver und Granatapfelkernen

VOLCANO RATATOUILLE (SPICY!!)

(EN) Hand-peeled-tomato-jam infused with mango and habanero, tahini, smoked paprika oil, zaatar, chili & rosemary confit
(DE) Handgeschälte Tomato-Marmelade mit Mango und Habanero, Tahini, geräuchertem Paprikaöl, Zaatar, Chili- und Rosmarin-Confit

WARM SPECIALS

M(LEAN LUNCH)-9.50€
L(HUNGRY LUNCH)-11.20€
XXL(2 PERSON)-15.90€

ROSY CHICKS

(EN) Long-cook sprouted chickpeas, velvet tahini, pomegranate kernels, pickled-sumac-onions, chopped parsley
(DE) Lange gekochte, gekeimte Kichererbsen, samtiges Tahini, Granatapfelkerne, eingelegte Zwiebeln, gehackte Petersilie

BLACK BELT (HALF SPICY!)

(EN) Levantine Frijoles, Salsa Rojo, black sesame butter, black sesame dust, rosemary confit
(DE) Levantinische Frijoles, Salsa Rojo, schwarze Sesambutter, schwarzer Sesamstaub, Rosmarinkonfit

FOREST SMOKE

(EN) Wild champignon ragout, silver onions, black truffle infused olive oil, smoked paprika, thyme crisps
(DE) Wildchampignon-Ragout, Silberzwiebeln, schwarzes Trüffel-Olivenöl, geräucherter Paprika, Thymian-Chips

HOMELAND MEMORIES

M(LEAN LUNCH)-8.50€
L(HUNGRY LUNCH)-10.20€
XXL(2 PERSON)-14.20€

BORN IN TLV

(EN) Long-cook sprouted chickpeas, velvet tahini, chopped parsley, premium olive oil, squeezed lemon & zest
(DE) Lange gekochte, gekeimte Kichererbsen, samtiges Tahini, gehackte Petersilie, hochwertiges Olivenöl, ausgepresste Zitrone und Schale

EGYPTIAN GRANDMOTHER

(EN) Black bean cream, black sesame tahini, red chilli confit, smoked paprika oil, smoked paprika
(DE) Schwarze Bohnencreme, schwarzes Sesam-Tahini, rotes Chili-Confit, geräuchertes Paprikaöl, geräucherter Paprika

** NOTICE / HINWEIS **

ALL HUMMUS MEALS ARE SERVED WITH A FLUFFY PITA BREAD AND OUR HOMEMADE SALSA VERDE (SPICY NOT PESTO:):!

XXL SIZE - DOUBLE SIZE GETS 2 PITA

ALLE HUMMUSGERICHTE WERDEN MIT EINEM FLUFFIGEN PITABROT UND UNSERER HAUSGEMachten SALSA VERDE (SCHARF, NICHT PESTO:) SERVIERT!

XXL - DOPPELTE GRÖSSE ERGIBT 2 PITA

SMALL SIDES/KLEINE BEILAGE

LEVANTINE SIDE SALAD

(EN) Cherry pearl tomatoes, mini-cucumbers, pickled-sumac-onions.
(DE) Cherry-Perlentomaten, Mini-Gurken, eingelegte Zwiebeln

3.50€

LYONNAISE POTATOES

(EN) Roasted new potatoes, caramelized silver onions, thyme
(DE) Gebratene neue Kartoffeln, karamellisierte Silberzwiebeln, Thymian

3.50€

EXTRA PITA (FLUFFY)

1.50€

DRINKS

SPREEQUELL WATER 0.33L 2.50€
FRITZ & BIO ICE TEA 0.33L 3.50€
BRLO CRAFT BEER 0.33L 4.50€

ANY BOWL & SIDE

BOWL NACH WAHL & BEILAGE 11.20€

HUMMUS ON THE BEACH

(EN) Any bowl, Lyonnaise potatoes, Levantine side salad
(DE) Bowl nach Wahl, Lyonnaise-Kartoffeln, levantinischer Beilagensalat

13.90€

BEST MEAL EVER

(EN) Any Bowl, any side and soft drink
(DE) Bowl nach Wahl, Beilage und Erfrischungsgetränk

14.20€

SNACK ON THE GO...

6€

SABICH OUR WAY (VEGAN)

(EN) Steamed pita cloud, premium hummus, Himalayan salt-roasted aubergine, Lyonnaise potatoes, tomato-jam, velvet tahini, salsa verde, pickled-sumac-onions, parsley
(DE) Gedämpfte Pitawolke, Premium-Hummus, mit Himalaya-Salz gebratene Aubergine, Lyonnaise-Kartoffeln, Tomaten-Marmelade, Samt-Tahini, Salsa Verde, eingelegte Zwiebeln, Petersilie

CHEF HUMMUS MEALS

