

مشروبات



2.90	المرطبات.....
2.50	العصائر.....
2.20	مياه صغير ٢/١.....
2.50	مياه غازية.....
3.50	لبن عيران.....

يعكس كل طبق شغفنا
بالتميز وتتم إعداده
يوميًا بمكونات طازجة
وعالية الجودة



جدول الحساسية
نظرا لخصائص التثبيات
التلاعب والتحضير
المؤسسة، من المحتمل أن
تحتوي المنتجات على
مباشرة أو من خلال
أي تلوث متقاطع
نوع من مسببات الحساسية

Choose a menu in any language
you are comfortable with



★★★★★
رأيك يهمنا تابعنا و شاركنا رأيك
SU OPINIO ES IMPORTANTE "SIGUENOS" Y PARTICIPA!
f tripadvisor Google i

لطلب والإستفسار 955 12 26 19
C/ Jimios, 25-32, 41001 Sevilla
W W W . a l w a d i . E S
alwadirestaurantseville@gmail.com



مشاوي مميزة

6 أسياخ مشوية على الفحم
تقدم مع (2 كفتة، 2 طاووق،
2 سيخ لحم خروف مغربي)
حمص، متبل، بطاطس مقلية
48.00



الأطباق المميزة

14.25	بامية باللحم..... قطع لحم طرية مطبوخة مع بامية طازجة في صلصة طماطم غنية، متبل بالثوم والخزيرة وزيت الزيتون تقدم مع الأرز .
16.80	فتة لحم { خروف } أرز بسمتي لذيذ طبقة من الخبز المقرمش الناعم مصحوبة بلحم الضأن ومغمورة بالصلصة الزبادي مع المكسرات
16.80	اوزي..... فطيرة محشوة بالأرز والبازلاء واللحم المفروم والمكسرات مخبوزة وتقدم مع الزبادي الطبيعي
17.50	كبسة دجاج..... طعام نموذجي من المملكة العربية السعودية أرز متبل مع الدجاج والمكسرات
17.50	طاجن لحم غنم..... بخنة لحم الضأن، المشمش خوخ، مكسرات و سمسم
18.00	كبسة خروف..... طعام نموذجي من المملكة العربية السعودية أرز متبل مع لحم الضأن والمكسرات



حلويات

4.00	شاي مغربي صغير
7.50	شاي مغربي كبير
2.20	قهوة
6.50	البقلاوة (4 حبات).....
7.00	كنافة عربية
	تشكيلة من الكعك مغربي
7.50	(3 حبات).....

اللغة العربية



الأطباق الرئيسية

12.00	مجدة..... طبق سوري نموذجي يعتمد على الأرز المطبوخ مع العدس بصل مقلي يقدم مع الزبادي الطبيعي
12.20	عرايس جبنة..... خبز عربي محشو بالجبن العربية المشوية ومع البطاطس
12.80	عرايس بلحم العجل..... خبز عربي محشو لحم بقري متبل الكاربو ومع البطاطس
12.50	برياني خضروات..... الأرز والمكسرات والخضروات بالنكهات الشرقية
14.80	برياني مع الدجاج..... دجاج، أرز، مكسرات و خضار بنكهات شرقية
15.00	شاورما عربي..... أجود أنواع اللحوم، متبل على الطريقة العربية وتقدم مع البطاطس المقلية
16.00	أرز مع الروبيان والخضار..... روبيان مع الأرز والخضار والمكسرات

الكسكسي

14.80	الكسكسي بالخضار..... سميد القمح، خضار مطبوخة
18.90	الكسكسي المغربي لحم الضأن..... سميد القمح، الخضار، لحم الضأن

أطباق إضافية

1.00	خبز إضافي (١ حبة).....
4.00	مخللات مخلل الخيار والشمندر.....
4.50	بطاطا مقلية.....
5.50	زبادي عربي طبيعي.....
5.50	أرز أبيض بالمكسرات

الأسعار: شاملة ضريبة القيمة المضافة



طبق الذوق

،فلافل، حمص، بترا، دولمة
،بابا غنوج، لبننة، متبل
،متبل وردي، سلطة

21.50



مشاوي باربكيو (BBQ)

14.80	شيش طاووق..... 2 سيخان من الدجاج عالي الجودة، متبل على الطريقة العربية ومشوية على الفحم . ويقدم مع البطاطس المقلية
16.20	شيش كفتة حلبي..... 2 سيخان من لحم البقر المفروم عالي الجودة كفتة مشوية على الفحم تقدم و البطاطا المقلية
16.00	كباب نظلي..... 1 سيخ كفتة مع باذنجان مشوي على الطريقة الشرقية يقدم مع الأرز الأبيض والمكسرات
17.20	شيش مورونو خروف..... 2 سيخان لحم ضأن متبل مشوي طازج يقدم مع والبطاطس المقلية
18.00	دجاج منزوع العظم..... 2 فخذ دجاج فاخران منزوعا العظم، متبلان على الطريقة العربية ومشويان على الفحم يقدمان مع بطاطس مقلية



لاميرات وأمرأء المستقبل

5	قطع دجاج مقرمشة + بطاطا مقلية 6.50
4	أجنحة مشوية مع بطاطس مقلية 6.50
	صدر دجاج مقرمش مع البطاطس 9.80

السلطات

7.50	تبولة..... طماطم، بصل، بقونس، سميد القمح، زيت وليمون
10.50	سلطة شرقية..... خس، طماطم، بصل، زيتون أسود، خيار، فلفل أخضر جبنة فيتا ونعناع
10.50	فتوش..... سلطة مشكلة مع قطع خبز البيت المحمص
10.50	الوادي..... سلطة حلوة وحامضة، خس، طماطم، بصل، جبنة عربية شراب التمر والجوز
10.50	الشمندر..... شمندر متبل بالفلفل الأخضر والأحمر، والبصل والبقونس، والكمون، والفلفل الحلو

المقبلات الباردة

6.50	لبننة..... جبن الماعز الكريمي مع زيت الزيتون والنعناع
7.00	ورق عنب (دولما)..... ورق عنب محشو بالأرز والخضار
7.00	حمص..... كريمة الحمص مع الطحينة وصوص الليمون
7.90	حمص حار..... كريمة الحمص مع الطحينة وصوص الليمون
7.00	متبل..... باذنجان مشوي مع طحينة وصوص ليمون
7.00	متبل زهري..... كريمة الشمندر مع صلصة الطحينة والزبادي
7.20	بابا غنوج..... باذنجان مشوي مع الفلفل الأخضر والفلفل الأحمر الليمون والزمان
7.20	محمرة..... كريمة الفلفل المشوي، فتات الخبز، الليمون الجوز والزيت

المقبلات ساخنة

7.20	فلافل (٥ حبات)..... خضار، بصل، بقونس وبهارات شرقية
8.20	بطاطا حارة..... بطاطا على الطريقة العربية
8.50	جبن حلومي مشوي..... جبنة حلومي مشوية تقدم مع الجوز والزبيب
9.90	حمص باللحمة..... كريمة الحمص مع اللحم والمكسرات
13.00	سمبوسك مشكل (٤ حبات)..... فطيرة ذهبية مقرمشة محشوة بالدجاج، السبانخ، الجبن واللحم
14.00	كبة شامية (٤ حبات)..... كروكيت سميد القمح محشوة بالصنوبر واللحم المفروم (يقدم مع الحمص والمحمرة)

ENSALADAS / SALATALAR

Tabbouleh 7.50
Tomate, Cebolla, Perejil, Semola de Trigo, Aceite y limon.
Domates, soğan, maydanoz, bulgur, zeytinyağı ve taze limon.

Oriental 10.50
Lechuga, Tomate, Cebolla, Acitunas negras, Pepino, Pimiento verde, Queso Feta y Hirbabuena. / Marul, domates, soğan, siyah zeytin, yeşil biber, beyaz peynir ve taze nane.

Fattouch 10.50
Ensalada Mixta con trozos de pan pita tostados.
Kızarmış pide parçalarıyla karışık salata.

Alwadi 10.50
Ensalada agridulce, lechuga, tomate, cebolla, queso arabe, sirope de datiles y nueces. Tatlı ekşi salata, marul, domates, soğan, Arap peyniri, hurma şurubu ve ceviz.

Remolacha Tradicional 10.50
Remolacha aliñada con pimiento verde y rojo, cebolla, perejil, comino y pimentón dulce / Geleneksel Pancar Salatası
Yeşil ve kırmızı biber, soğan, maydanoz, kimyon ve tatlı kırmızı biberle tatlandırılmış pancar.

APERITIVOS FRÍOS SOĞUK MEZELER

Labaneh 6.50
Queso cremoso de cabra con Aceite de Oliva y Hierbabuena.
Kremali keçi peyniri, zeytinyağı ve taze nane.

Yallanji (Dolma) 7.00
Hojas de parra rellenas de arroz y Verduras.
Asma yaprağına pilav ve sebze doldurulması.

Hummous 7.00
Crema de Garbanzos con salsa tahineh y limon.
Tahin soslu ve taze limonlu nohut.

Hummous Picante 7.90
Crema de garbanzos y tahini con limón, un toque picante y una selección de frutos secos. Limon, bir tutam baharat ve kuruyemiş karışımıyla hazırlanmış nohut tahin kreması.

Mutabal 7.00
Berenjenas Asadas salsa tahine y limon.
Tahin soslu ve taze limonlu közlenmiş patlican.

Mutabal rosado 7.00
Crema de remolacha con salsa tahini y yogur
Tahin soslu ve yoğurtlu pancar kreması.

Baba Ghanouj 7.20
Berenjenas Asadas con Pimiento verde, pimiento rojo, limon y Granada / Közlenmiş patlican, yeşil biber, kırmızı biber, limon ve nar ile.

Muhammara 7.20
Crema de pimiento asado, pan rallado, limon, Nueces y aceite.
Köziennmiş kırmızı biber, galeta unu, limon, fındık ve zeytinyağından yapılan krema.

PARRILLA (PARRILLA DE CARBÓN) MASHAWI BBQ

Shish taouk 14.80
2 pinchos de pollo de la mejor calidad, especiados al estilo arabe y asado al carbon vegetal. se sirve con patatas fritas.
En kaliteli tavuktan yapılmış iki şiş, Arap baharatlarıyla tatlandırılmış kömür ateşinde ızgara yapılır. Patates kızartmasıyla servis edilir.

Shish koufta hallapi 16.20
2 pinchos de carne picada de ternera calidad suprema, alinada al estilo koufta, asados al carbon vegetal servido con patatas fritas
2 Köfte usulü terbiye edilmiş 2 şiş kaliteli kıyma, kömürde ızgara edilmiş ve patates kızartmasıyla servis edilmiştir.

Shish Nazli kebab 16.00
1 pincho de carne picada de ternera calidad suprema, alinada al estilo koufta, de berenjena asada al estilo oriental servido con arroz blanco y frutos secos.
1 Köfte usulü terbiye edilmiş 1 şiş kaliteli kıyma, ve oryantal tarzda közlenmiş patlican, beyaz piring ve kuruyemişle servis edilir.

Shish moruno / cordero 17.20
2 pinchos de carne especiada de cordero fresco asados a la parrilla sobre carbón. Servido con patatas fritas
2 Köfte usulü terbiye edilmiş 2 şiş kaliteli kuzu eti ızgarada pişirilip, fırında sebze ve patates kızartmasıyla servis edilir.

Pollo deshuesado al carbón ... 18.00
solomillo de pollo deshuesado de primera calidad, marinado al estilo árabe y asado a la parrilla sobre carbón. Servido con patatas fritas
Arap usulü marine edilmiş ve kömür ateşinde ızgara edilmiş, kemiksiz birinci sınıf tavuk göğsü. Patates kızartmasıyla servis edilir.



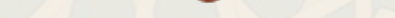
f. 2 Pers

PLATO DEGUSTACION

Mezzat-Sortiment { Kombiplatte }

Falafel, humus, petra,
dolma, baba ganoush,
labneh, mutabal, mutabal
rosado, salata

21.50



APERITIVOS CALIENTE SICAK MEZELER

Falafel 7.20
Croquetas de garbanzo, Cebolla, Perejil y Especies Orientales.
Soğan, maydanoz ve oryantal baharatlarla hazırlanmış nohut kroketleri.

Patata Al Picante 8.20
Patatas cortadas en dados al picante.
Acılı küp doğranmış patates.

Halloumi Grill 8.50
Queso Halloumi asado al grill servido con nueces y pasas.
Izgara hellim peyniri, fındık ve kuru üzümle servis edilir.

Hummous con carne 9.90
Crema de Garbanzos con Carne y frutos secos.
Etli nohut ve kuru meyve.

Surtido Samosa (4 Unds) 13.00
Hojaldre dorado relleno de pollo, espinacas, queso y carne.
Tavuk, ıspanak, peynir ve etle doldurulmuş altın rengi milföy hamuru. Muhammara ile servis edilir.

Kibbi Chamieh (4 Unds) 14.00
Croquetas de semola de trigo rellas de pinones y carne picada (servidas con hummous y muhammara)
Çam fıstıklı ve kıymalı piring kroketleri (humus ve muhammara ile servis edilir)



Für Prinzen und Prinzessinnen For princes and princesses

5 Nuggets de pollo Crujiente + patatas fritas
5 çtır tavuk nugget + patates kızartması
6.50

4 alitas fritas a la barbacoa + patatas fritas
4 adet barbekü soslu kızarmış kanat + patates kızartması
6.50

Pechuga Empanada Crujiente con Patatas
Patatesli çtır ekmekli tavuk göğsü
9.80

Türk dili



ESPECIALIDADES ÖZELLİKLER

Fatet lahem { cordero / lamb } 16.80
Delicioso arroz basmati sobre una cama de pan fino crujiente acompañado de cordero y bañado en salsa de yogur con frutos secos.
Çtır ekmek yatağında leziz basmati piringi, kuzu etiyle servis edilir ve üzerine fındıklı yoğurt sosu eklenir.

Ouzi 16.80
Hojaldre relleno de arroz, guisantes, carne picada y frutos secos, Horneado y servido con yogur natural.
Pirinç, bezelye, kıyma ve kuru meyvelerle doldurulmuş milföy hamuru. Fırında pişirilip doğal yoğurtla servis edilir.

Kabseh pollo / chicken 17.50
Comida tipica de Arabia Saudi. Arroz especiado con pollo y frutos secos /
Tipik Arap yemeği. Tavuk ve kuru meyveli baharatlı pilav.
Tajin cordero / Lamm-Tajine 17.50
Guiso de cordero, Albaricoques, Ciruelas, frutos secos y sesamo.
Kuzu eti, kayısı, kuru erik, kuru meyve ve susamlı güveç.

Kabseh cordero / lamb 18.00
Comida tipica de Arabia Saudi. Arroz especiado con cordero y frutos secos /
Tipik Arap yemeği.
Kuzu etli ve kuru meyveli baharatlı pilav.

COUSCOUS

Couscous de verduras 14.80
Semola de trigo, verduras cocidas.
Irmik, pişmiş sebzeler.

Couscous marroqui { cordero / lamb } 18.90
Semola de trigo, verduras, carne de cordero.
Irmik veya buğday, pişmiş sebzeler, kuzu eti. {Cordero / Kuzu}

PARA ACOMPAÑAR / ZUR BEGLEITUNG

Pan extra / Ekstra ekmek, 1 adet 1.00
Turşu salatalık ve pancar / Mukhalalat 4.00
Patatas Fritas / Kızarmış patates 4.50
Yogur Arabe Natural
Doğal Arap yoğurdu 5.50
Arroz blanco con frutos secos
Fındıklı beyaz piring 5.50

Precios: IVA.INCLUIDO Fiyatlar: KDV DAHİL



f. 2 Pers

Mashawi Spezial

6 adet kömür ateşinde pişirilmiş kebab,
(2 köfte, 2 taouk, 2 Fas kuzusu)
Humus, Mutabal,
Patates kızartması
ile servis edilir

48.00



PLATOS PRINCIPALES HAUPTGERICHTE

Mjaddara 12.00
Plato tipico de siria a base de arroz cocido con lentejas y cebolla frita servida con yogur natural.
Mercimek ve kızarmış soğanla pişirilmiş piringten oluşan ve doğal yoğurtla servis edilen tipik bir Suriye yemeği.

Arayes De Queso 12.20
Pan Artesanal relleno de Queso Arabe a la Parrilla y con Patatas.
Izgara Arap peyniriyle doldurulmuş ve patatesle servis edilen el yapımı ekmek.

Arayes De Ternera .. 12.80
Pan Artesanal relleno de Ternera adobada a la carbo y con Patatas.
Marine edilmiş dana eti ve patatesle doldurulmuş zanaatkar ekmeği.

Beriany de verduras. 12.50
Arroz, Frutos Secos y Verduras con sabores orientales.
Oryantal lezzetlere sahip piring, kuruyemiş ve sebzeler.

Beriany de pollo 14.80
Pollo, Arroz, Frutos Secos y Verduras con sabores orientales.
Tavuk, piring, kuruyemiş ve sebzelerin oryantal lezzetlerle buluşması.

Shawarma Arabe pollo 15.00
Pollo de la mejor calidad, especiada al estilo arabe y servida con patatas fritas.
Arap usulü terbiye edilmiş kaliteli tavuk eti, patates kızartmasıyla servis edilir.

Salteado de gambas 16.00
Gambas salteada, con Arroz, Verduras y cebolla frita.
Kızarmış karides, pilav, sebze ve kızarmış soğan.

OKRA CON CARNE /BAMIEH 14.25
Tiernos trozos de carne cocinados con okra fresca en una rica salsa de tomate, sazónada con ajo, cilantro y aceite de oliva. Se sirve con arroz.
Taze bamyâ ile zengin bir domates sosunda pişirilmiş yumuşak et parçaları, sarımsak, kişniş ve zeytinyağı ile tatlandırılır. Pilavla servis edilir.

Postres / Desserts

Küçük Fas çayı / Té moruno pequeño 4.00
Harika Fas çayı / Té moruno Grande 7.50
Kahve / Café 2.20
Arap Künefesi / Kunafe arabe 7.00
Baklava (4 adet) / Baklava (4 unds) 6.50
Fas kekleri çeşitleri (3 adet) 7.50
Surtido de pasteles Marroqui (3 und)

Getränke / Beverages

Meşrubatlar 2.90
Meyve suyu 2.50
Su 1/2 2.20
Maden Suyu 2.50
Ayran 3.50
Bira 2.50
XL Bira 4.00
Sangria 3.00
Sangria XL 6.00
Bir kadeh şarap 3.80

« Her yemeğimiz mükemmelliğe olan tutkumuzu yansıtıyor ve her gün taze, yüksek kaliteli malzemelerle hazırlanıyor. »

“Cada plato refleja nuestra pasión por la excelencia, elaborado en el día con ingredientes frescos y de la más alta calidad”



ALERJEN TABLOSU

Tesisin kurulum, elleçleme ve işleme özellikleri nedeniyle ürünlerimiz, doğrudan veya çapraz bulaşma yoluyla bir tür alerjen içerebilir.



SU OPINIO ES IMPORTANTE “SIGUENOS” Y PARTICIPA!
GÖRÜŞLERİNİZ ÖNEMLİ! BİZİ TAKİP EDİN VE KATILIN!



Para llevar / Take Away 955 12 26 19
C/ Jimios, 25-32, 41001 Sevilla
W W W . a l w a d i . E S
alwadirestaurantseville@gmail.com

SALATE / SALADS

Tabbouleh 7.50

Tomate, Cebolla, Perejil, Semola de Trigo, Aceite y limon.
Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Bulgur, Olivenöl und frische Zitrone.

Oriental 10.50

Lechuga, Tomate, Cebolla, Acitunas negras, Pepino, Pimiento verde, Queso Feta y Hirbabuena. / Salat, Tomaten, Zwiebeln, Schwarze Oliven, grüne Paprika, Feta und frische Minze.

Fattouch 10.50

Ensalada Mixta con trozos de pan pita tostados.
Gemischter Salat mit gerösteten Pita-Brotstücken.

Alwadi 10.50

Ensalada agrídulce, lechuga, tomate, cebolla, queso arabe, sirope de dátiles y nueces.
Süß-saurer Salat, Salat, Tomaten, Zwiebeln, arabischer Käse, Dattelsirup und Walnüsse.

Remolacha Tradicional 10.50

Remolacha aliñada con pimiento verde y rojo, cebolla, perejil, comino y pimentón dulce. / Traditioneller Rote-Bete-Salat
Rote Bete gewürzt mit grüner und roter Paprika, Zwiebeln, Petersilie, Kreuzkümmel und süßem Paprika.

KALTE VORSPEISEN COLD STARTERS

Labaneh 6.50

Queso cremoso de cabra con Aceite de Oliva y Hierbabuena.
Cremiger Ziegenkäse mit Olivenöl und frischer Minze.

Yallanji (Dolma) 7.00

Hojas de parra rellenas de arroz y Verduras.
Mit Reis und Gemüse gefüllte Weinblätter.

Hummous 7.00

Crema de Garbanzos con salsa tahineh y limon.
Kichererbsen mit Tahini-Sauce und frischer Zitrone.

Hummous Picante 7.90

Crema de garbanzos y tahini con limón, un toque picante y una selección de frutos secos. Kichererbsen-Tahini-Creme mit Zitrone, einer Prise Gewürzen und einer Nussmischung.

Mutabal 7.00

Berenjenas Asadas salsa tahine y limon.

Geröstete Aubergine mit Tahini-Sauce und frischer Zitrone.

Mutabal rosado 7.00

Crema de remolacha con salsa tahini y yogur

Rote-Bete-Creme mit Tahini-Sauce und Joghurt.

Baba Ghanouj 7.20

Berenjenas Asadas con Pimiento verde, pimiento rojo, limon y Granada / Geröstete Aubergine mit grüner Paprika, roter Paprika, Zitrone und Granatapfel.

Muhammara 7.20

Crema de pimiento asado, pan rallado, limon, Nueces y aceite.

Creme aus gerösteter roter Paprika, Semmelbröseln, Zitronen, Nüssen und Olivenöl.

GRILL (HOLZKOHLEGRILL) MASHAWI BBQ

Shish taouk 14.80

2 pinchos de pollo de la mejor calidad, especiado al estilo arabe y asado al carbon vegetal. se sirve con patatas fritas.

2 Spieße mit Hähnchenfleisch von höchster Qualität, arabisch gewürzt und über Holzkohle gegrillt. Serviert mit Pommes frites.

Shish koufta hallapi 16.20

2 pinchos de carne picada de ternera calidad suprema, alinada al estilo koufta, asados al carbon vegetal servido con arroz blanco

2 Spieße mit hochwertigem Rinderhackfleisch, gewürzt nach Koufta-Art, über Holzkohle gegrillt und mit Pommes frites serviert

Shish Nazli kebab 16.00

1 pincho de carne picada de ternera calidad suprema, alinada al estilo koufta, de berenjena asada al estilo oriental servido con arroz blanco y frutos secos. 1 Spieß mit hochwertigem Rinderhackfleisch, gewürzt nach Koufta-Art, und gerösteter Aubergine nach orientalischer Art, serviert mit weißem Reis und Nüssen.

Shish moruno / cordero 17.20

2 pinchos de carne especiada de cordero fresco asados a la barbacoa servido con verduras asadas y patatas fritas / 2 Spieße mit gewürztem, frischem Lammfleisch, gegrillt und mit geröstetem Gemüse und Pommes serviert.

Pollo deshuesado al carbón ... 18.00

solomillo de pollo deshuesado de primera calidad, marinado al estilo árabe y asado a la parrilla sobre carbón. Servido con patatas fritas
Premium-Hähnchenbrustfilet ohne Knochen, mariniert nach arabischer Art und über Holzkohle gegrillt. Serviert mit Pommes frites.



f. 2 Pers

PLATO DEGUSTACION

*Mezzat- Sortiment
{ Kombiplatte }*

Falafel, Hummous, Petra,
Dolma, baba ghanouj,
Labaneh, Mutabal,
Mutabal rosado, ensalada.

21.50

APERITIVOS CALIENTES WARME VORSPEISEN

Falafel 7.20

Croquetas de garbanzo, Cebolla, Perejil y Especies Orientales.
Kichererbsen Krokettchen mit Zwiebeln, Petersilie und orientalischen Gewürzen.

Patata Al Picante 8.20

Patatas cortadas en dados al picante.
Gewürfelte Kartoffeln mit Chili.

Halloumi Grill 8.50

Queso Halloumi asado al grill servido con nueces y pasas.
Gegrillter Halloumi-Käse, serviert mit Nüssen und Rosinen.

Hummous con carne 9.90

Crema de Garbanzos con Carne y frutos secos.
Kichererbsen mit Fleisch und Trockenfrüchten.

Surtido Samosa (4 Unds) 13.00

Hojaldre dorado relleno de pollo, espinacas, queso y carne.
Goldener Blätterteig gefüllt mit Hähnchen, Spinat, Käse und Fleisch.
Serviert mit Muhammara.

Kibbi Chamieh (4 Unds) 14.00

Croquetas de semola de trigo rellas de pinones y carne picada (servidas con hummous y muhammara)
Reiskrokettchen mit Pinienkernen und Hackfleisch (serviert mit Hummus und Muhammara)



**For princes and princesses
Für Prinzen und Prinzessinnen**

5 Nuggets de pollo Crujiente + patatas fritas

5 knusprige Chicken Nuggets + Pommes

6.50

4 alitas fritas a la barbacoa + patatas fritas

4 BBQ-Hähnchenflügel + Pommes

6.50

Pechuga Empanada Crujiente con Patatas

Knusprig panierte Hähnchenbrust mit Kartoffeln

9.80

Deutsche Sprache



ESPECIALIDADES SPEZIALIS

Fatet lahem { cordero / lamb } 16.80

Delicioso arroz basmati sobre una cama de pan fino crujiente acompañado de cordero y bañado en salsa de yogur con frutos secos.
Köstlicher Basmatireis auf knusprigem Brot, dazu Lammfleisch und eine Joghurtsauce mit Nüssen.

Ouzi 16.80

Hojaldre relleno de arroz, guisantes, carne picada y frutos secos, Horneado y servido con yogur natural.
Blätterteig gefüllt mit Reis, Erbsen, Hackfleisch und Trockenfrüchten.
Gebacken und mit Naturjoghurt serviert.

Kabseh pollo / chicken 17.50

Comida típica de Arabia Saudi. Arroz especiado con pollo y frutos secos / Typisch arabisches Essen. Gewürzter Reis mit Hühnchen und Trockenfrüchten.

Tajin cordero / Lamm-Tajine 17.50

Guiso de cordero, Albaricoques, Ciruelas, frutos secos y sesamo.
Lammfleisch, Aprikosen, Pflaumen, Trockenfrüchte und Sesam-Eintopf.

Kabseh cordero / lamb 18.00

Comida típica de Arabia Saudi. Arroz especiado con cordero y frutos secos / Typisch arabisches Essen. Gewürzter Reis mit Lammfleisch und Trockenfrüchten.

COUSCOUS

Couscous de verduras 14.80

Semola de trigo, verduras cocidas.
Grieß, gekochtes Gemüse.

Couscous marroqui { cordero / lamb }

Semola de trigo, verduras, carne de cordero.
Grieß oder Weizen, gekochtes Gemüse, Lammfleisch. {Cordero / Lamm}

PARA ACOMPAÑAR / ZUR BEGLEITUNG

Pan extra / Extra Brot 1 Stück. 1.00

Essiggurken und Rote Bete/ Mukhalalat 4.00

Patatas Fritas / Bratkartoffeln 4.50

Yogur Arabe Natural

Natürlicher arabischer Joghurt 5.50

Arroz blanco con frutos secos

Weißer Reis mit Nüssen 5.50

Precios: IVA.INCLUIDO / Preise: MwSt. inbegriffen



f. 2 Pers

Mashawi Spezial

6 Holzkohlegrill spieße, serviert mit

(2 Koufta, 2 Taouk,

2 marokkanischem Lamm)

Hummus, Mutabal,

Pommes frites

48.00

PLATOS PRINCIPALES HAUPTGERICHTE

Mjaddara 12.00

Plato típico de siria a base de arroz cocido con lentejas y cebolla frita servida con yogur natural.
Syrisches typisches Gericht, bestehend aus gekochtem Reis mit Linsen und gebratenen Zwiebeln, serviert mit Naturjoghurt.

Arayes De Queso 12.20

Pan Artesanal relleno de Queso Arabe a la Parrilla y con Patatas.
Handwerklich hergestelltes Brot gefüllt mit gegrilltem arabischen Käse und serviert mit Kartoffeln.

Arayes De Ternera .. 12.80

Pan Artesanal relleno de Ternera adobada a la carbo y con Patatas.
Handwerklich hergestelltes Brot gefüllt mit mariniertem Rindfleisch und Kartoffeln.

Beriany de verduras. 12.50

Arroz, Frutos Secos y Verduras con sabores orientales.
Reis, Nüsse und Gemüse mit orientalischen Aromen.

Beriany de pollo 14.80

Pollo, Arroz, Frutos Secos y Verduras con sabores orientales.
Hähnchen, Reis, Nüsse und Gemüse mit orientalischen Aromen.

Shawarma Arabe pollo 15.00

Pollo de la mejor calidad, especiada al estilo arabe y servida con patatas fritas.
Hochwertiges Hähnchenfleisch, gewürzt nach arabischer Art und serviert mit Pommes frites.

Salteado de gambas 16.00

Gambas salteada, con Arroz, Verduras y cebolla frita.
Gebratene Gamelen mit Reis, Gemüse und Röstzwiebeln.

OKRA CON CARNE /BAMIEH 14.25

Tiernos trozos de carne cocinados con okra fresca en una rica salsa de tomate, sazonada con ajo, cilantro y aceite de oliva. Se sirve con arroz.
Zarte Fleischstücke, gekocht mit frischen Okraschoten in einer reichhaltigen Tomatensoße, gewürzt mit Knoblauch, Koriander und Olivenöl. Serviert mit Reis.

Postres / Desserts

Kleiner marokkanischer Tee / Té moruno pequeño 4.00

Großer marokkanischer Tee / Té moruno Grande 7.50

Kaffee / Café 2.20

Arabische Kunafa / Kunafe arabe 7.00

Baklava (4Stück)/ Baklava (4 unds) 6.50

Sortiment marokkanischer

Kuchen (3 Stück) 7.50

Surtido de pasteles Marroqui (3 und)

GETRÄNKE / BEVERAGES

Erfrischungsgetränke 2.90

Soft 2.50

Wasser 1/2 2.20

Agua Con Gaz 2.50

Ayran 3.50

Bier 2.50

XL Bier 4.00

Sangria 3.00

Sangria XL 6.00

Ein Glas Wein 3.80

*„Jedes Gericht spiegelt unsere
Leidenschaft für Exzellenz
wider und wird täglich mit
frischen, hochwertigen Zutaten
zubereitet.“*

*“Cada plato refleja nuestra
pasión por la excelencia,
elaborado en el día con
ingredientes frescos y de la más
alta calidad”*



ALLERGENÜBERSICHT

Aufgrund der Art der Installation, Handhabung und Verarbeitung unserer Produkte besteht die Möglichkeit, dass diese direkt oder durch Kreuzkontamination Allergene enthalten.



SU OPINIO ES IMPORTANTE “SIGUENOS” Y PARTICIPA!

IHRE MEINUNG IST UNS WICHTIG.

FOLGEN SIE UNS UND MACHEN SIE MIT!



Para llevar / Take Away 9 5 5 1 2 2 6 1 9

C/ Jimios, 25-32, 41001 Sevilla

W W W . a l w a d i . E S

alwadirestaurantseville@gmail.com

ENSALADAS / SALADES

Tabbouleh 7.50

Tomate, Cebolla, Perejil, Semola de Trigo, Aceite y limon.
Tomates, oignons, persil, boulgour, huile d'olive et citron frais.

Oriental 10.50

Lechuga, Tomate, Cebolla, Acitunas negras, Pepino, Pimiento verde, Queso Feta y Hirbabuena. / Laitue, tomates, oignons, olives noires, poivrons verts, fromage feta et menthe fraîche.

Fattouch 10.50

Ensalada Mixta con trozos de pan pita tostados.
Salade composée avec des morceaux de pain pita grillé.

Alwadi 10.50

Ensalada agrídulce, lechuga, tomate, cebolla, queso arabe, sirope de dátiles y nueces.
Salade aigre-douce, laitue, tomates, oignons, fromage arabe, sirop de dattes et noix.

Remolacha Tradicional 10.50

Remolacha aliñada con pimiento verde y rojo, cebolla, perejil, comino y pimentón dulce
Salade de betteraves traditionnelle betteraves assaisonnées de poivrons verts et rouges, d'oignons, de persil, de cumin et de paprika doux.

APERITIVOS FRÍOS AMUSE-BOUCHES FROIDS

Labaneh 6.50

Queso cremoso de cabra con Aceite de Oliva y Hierbabuena.
Fromage de chèvre crémeux à l'huile d'olive et à la menthe fraîche.

Yallanji (Dolma) 7.00

Hojas de parra rellenas de arroz y Verduras.
Feuilles de vigne farcies de riz et de légumes.

Hummous 7.00

Crema de Garbanzos con salsa tahineh y limon.
Pois chiches à la sauce tahini et au citron frais.

Hummous Picante 7.90

Crema de garbanzos y tahini con limón, un toque picante y una selección de frutos secos. Crème de tahini aux pois chiches avec du citron, une pincée d'épices et un mélange de noix.

Mutabal 7.00

Berenjenas Asadas salsa tahine y limon.
Aubergines rôties à la sauce tahini et au citron frais.

Mutabal rosado 7.00

Crema de remolacha con salsa tahini y yogur
Crème de betterave avec sauce tahini et yaourt.

Baba Ghanouj 7.20

Berenjenas Asadas con Pimiento verde, pimiento rojo, limon y Granada / Aubergines rôties avec poivrons verts et rouges, citron et grenade.

Muhammara 7.20

Crema de pimiento asado, pan rallado, limon, Nueces y aceite.
Crème à base de poivrons rouges grillés, de chapelure, de citron, de noix et d'huile d'olive.

BARBECUE (GRILLADE AU CHARBON DE BOIS)

MASHAWI BBQ

Shish taouk 14.80

2 pinchos de pollo de la mejor calidad, especiados al estilo arabe y asado al carbon vegetal. se sirve con patatas fritas.
2 brochettes de poulet de première qualité, assaisonnées d'épices arabes et grillées au charbon de bois. Servies avec des frites.

Shish koufta hallapi 16.20

2 pinchos de carne picada de ternera calidad suprema, alinada al estilo koufta, asados al carbon vegetal servido con patatas fritas
2 brochettes de bœuf haché de haute qualité, assaisonnées à la manière de la koufta, grillées au charbon de bois et servies avec des frites.

Shish Nazli kebab 16.00

1 pincho de carne picada de ternera calidad suprema, alinada al estilo koufta, de berenjena asada al estilo oriental servido con arroz blanco y frutos secos.
1 brochette de bœuf haché de qualité supérieure, assaisonnée façon Kofta, et des aubergines rôties à l'orientale, servies avec du riz blanc et des noix.

Shish moruno / cordero17.20

2 pinchos de carne especiada de cordero fresco asados a la barbacoa servido con verduras asadas y patatas fritas / 2 brochettes d'agneau frais et assaisonné, grillées et servies avec des légumes rôtis et des frites.

Poulet grillé au charbon de bois désossé18.00

solomillo de pollo deshuesado de primera calidad, marinado al estilo árabe y asado a la parrilla sobre carbón. Servido con patatas fritas
Poitrine de poulet désossée de qualité supérieure, marinée à l'orientale et grillée au charbon de bois. Servie avec des frites.



2 pers

PLATO DEGUSTACION GAMME MEZZAT { Assiette combinée }

Falafel, Hummus, Petra,

Dalma, Baba Ghanoush,

Labneh, Mutabbal,

Mutabal rosado, Enzalda.

21.50

Français



SPÉCIALITÉS

Fatet lahem { cordero / lamb } 16.80

Delicioso arroz basmati sobre una cama de pan fino crujiente acompañado de cordero y bañado en salsa de yogur con frutos secos.
Délicieux riz basmati sur un lit de pain croustillant, accompagné d'agneau et nappé d'une sauce au yaourt et aux noix.

Ouzi 16.80

Hojaldre relleno de arroz, guisantes, carne picada y frutos secos, Horneado y servido con yogur natural.
Feuilleté fourré de riz, de petits pois, de viande hachée et de fruits secs. Cuit au four et servi avec du yaourt nature.

Kabseh pollo / chicken 17.50

Comida típica de Arabia Saudi. Arroz especiado con pollo y frutos secos / Plat arabe typique: riz épicé au poulet et aux fruits secs.

Tajin cordero / Lamm-Tajine 17.50

Guiso de cordero, Albaricocos, Ciruelas, frutos secos y sesamo.
Ragoût d'agneau, abricots, pruneaux, fruits secs et sésame.

Kabseh cordero / lamb 18.00

Comida típica de Arabia Saudi.
Arroz especiado con cordero y frutos secos/ Plat arabe typique.
Riz épicé à l'agneau et aux fruits secs.

COUSCOUS

Couscous de verduras14.80

Semola de trigo, verduras cocidas.
Semoule, légumes cuits.

Couscous marroqui { cordero / lamb }

Semola de trigo, verduras, carne de cordero.
Semoule ou blé, légumes cuits, agneau. {Cordero / Agneau}

TO ACCOMPANY POUR ACCOMPAGNEMENT

Pan extra / Pain supplémentaire, 1 morceau 1.00

Cornichons et betteraves marinés/ Mukhalalat 4.00

Patatas Fritas / pommes de terre frites 4.50

Yogur Arabe Natural

Yaourt arabe naturel 5.50

Arroz blanco con frutos secos

Riz blanc aux noix 5.50

Precios: IVA.INCLUIDO / Prix : TVA incluse



2 pers

MASHAVI SPÉCIAL Mashawi Spezial

6 pinchos asados al carbon

vegetal Servidos con

(2 koufta, 2 taouk, 2 Cordero moruno)

Hummous, Mutabal,

patatas fritas

48.00

PLATOS PRINCIPALES PLATS PRINCIPAUX

Mjaddara 12.00

Plato tipico de siria a base de arroz cocido con lentejas y cebolla frita servida con yogur natural.
Un plat syrien typique composé de riz cuit avec des lentilles et des oignons frits, servi avec du yaourt nature.

Arayes De Queso 12.20

Pan Artesanal relleno de Queso Arabe a la Parrilla y con Patatas.
Pain maison fourré au fromage arabe grillé et servi avec des pommes de terre.

Arayes De Ternera .. 12.80

Pan Artesanal relleno de Ternera adobada a la carbo y con Patatas.
Pain artisanal fourré de bœuf mariné et de pommes de terre.

Beriany de verduras. 12.50

Arroz, Frutos Secos y Verduras con sabores orientales.
Riz, noix et légumes aux saveurs orientales.

Beriany de pollo 14.80

Pollo, Arroz, Frutos Secos y Verduras con sabores orientales.
Poulet, riz, noix et légumes aux saveurs orientales.

Shawarma Arabe pollo 15.00

Pollo de la mejor calidad, especiada al estilo arabe y servida con patatas fritas.
Poulet de qualité supérieure, assaisonné à l'arabe et servi avec des frites.

Salteado de gambas 16.00

Gambas salteada, con Arroz, Verduras y cebolla frita.
Crevettes frites servies avec du riz, des légumes et des oignons frits.

OKRA CON CARNE / BAMIEH 14.25

Tiernos trozos de carne cocinados con okra fresca en una rica salsa de tomate, sazónada con ajo, cilantro y aceite de oliva. Se sirve con arroz.
Morceaux de viande tendres cuits avec du gombo frais dans une riche sauce tomate, assaisonnée d'ail, de coriandre et d'huile d'olive. Servi avec du riz.

Postres / Desserts

Petit thé marocain /Té moruno pequeño 4.00

Excellent thé marocain / Té moruno Grande 7.50

Café / Café 2.20

Kunafa arabe / Kunafe arabe 7.00

Baklava (4 pcs)/ Baklava (4 unds) 6.50

Assortiment de gâteaux marocains (3 pcs) 7.50

Surtido de pasteles Marroqui (3 und)

BOISSONS / BEVERAGES

boissons non alcoolisées Refrescos 2.90

jus Zumos 2.50

Eau 1/2 Agua 1/2 2.20

Eau gazeuse Agua Con Gas 2.50

Ayran 3.50

Bière Cerveza 2.50

XL Bière Cerveza XL 4.00

Sangria 3.00

Sangria XL 6.00

Un verre de vin Copa de vino 3.80

« Chaque plat reflète notre passion pour l'excellence et est préparé quotidiennement avec des ingrédients frais et de haute qualité. »

“Cada plato refleja nuestra pasión por la excelencia, elaborado en el día con ingredientes frescos y de la más alta calidad”



TABLEAU DES ALLERGÈNES

En raison des caractéristiques de l'installation, de la manutention et du traitement au sein de l'établissement, nos produits sont susceptibles de contenir, directement ou par contamination croisée, un certain type d'allergène.



SU OPINIO ES IMPORTANTE “SIGUENOS” Y PARTICIPA!
YOUR OPINION IS IMPORTANT FOLLOW US & PARTICIPATE!



☎ Para llevar / Take Away 9 5 5 1 2 2 6 1 9

📍 C/ Jimios, 25-32, 41001 Sevilla

🌐 W W W . a l w a d i . E S

✉ alwadirestaurantseville@gmail.com

ENSALADAS / INSALATE

Tabbouleh 7.50

Tomate, Cebolla, Perejil, Semola de Trigo, Aceite y limon.

Pomodori, cipolle, prezzemolo, bulgur, olio d'oliva e limone fresco.

Oriental 10.50

Lechuga, Tomate, Cebolla, Acitunas negras, Pepino, Pimiento verde, Queso Feta y Hirbabuena. Insalata, pomodori, cipolle, olive nere, peperoni verdi, feta e menta fresca.

Fattouch 10.50

Ensalada Mixta con trozos de pan pita tostados.

Insalata mista con pezzi di pane pita tostato.

Alwadi 10.50

Ensalada agridulce, lechuga, tomate, cebolla, queso arabe, sirope de dátiles y nueces.

Insalata agrodolce, lattuga, pomodori, cipolle, formaggio arabo, sciroppo di datteri e noci.

Remolacha Tradicional 10.50

Remolacha aliñada con pimiento verde y rojo, cebolla, perejil, comino y pimentón dulce./ Insalata di barbabietole tradizionale

Barbabietole condite con peperoni verdi e rossi, cipolle, prezzemolo, cumino e paprika dolce.

APERITIVOS FRÍOS

ANTIPASTI FREDDI

Labaneh 6.50

Queso cremoso de cabra con Aceite de Oliva y Hierbabuena.

Formaggio di capra cremoso con olio d'oliva e menta fresca.

Yallanji (Dolma) 7.00

Hojas de parra rellenas de arroz y Verduras.

Foglie di vite ripiene di riso e verdure.

Hummous 7.00

Crema de Garbanzos con salsa tahineh y limon.

Ceci con salsa tahina e limone fresco.

Hummous Picante 7.90

Crema de garbanzos y tahini con limón, un toque picante y una selección de frutos secos. Crema di ceci e tahina con limone, un pizzico di spezie e un mix di noci.

Mutabal 7.00

Berenjenas Asadas salsa tahine y limon.

Melanzane arrostiti con salsa tahina e limone fresco.

Mutabal rosado 7.00

Crema de remolacha con salsa tahini y yogur

Rote-Bete-Creme mit Tahini-Sauce und Joghurt.

Baba Ghanouj 7.20

Berenjenas Asadas con Pimiento verde, pimiento rojo,

limon y Granada / Melanzane arrostiti con peperone verde, peperone rosso, limone e melograno.

Muhammara 7.20

Crema de pimiento asado, pan rallado, limon, Nueces y aceite.

Crema preparata con peperoni rossi arrostiti, pangrattato, limone, noci e olio d'oliva.

GRIGLIA (GRIGLIA A CARBONE) MASHAWI BBQ

Shish taouk 14.80

2 pinchos de pollo de la mejor calidad, especiados al estilo arabe y asado al carbon vegetal. se sirve con patatas fritas.

Due spiedini di pollo di altissima qualità, conditi con spezie arabe e grigliati alla brace. Serviti con patatine fritte.

Shish koufta hallapi .. 16.20

2 pinchos de carne picada de ternera calidad suprema, alinada al estilo koufta, asados al carbon vegetal servido con patatas fritas

2 spiedini di carne macinata di alta qualità, condita in stile Koufta, grigliati sulla brace e serviti con patatine fritte

Shish Nazli kebab 16.00

1 pincho de carne picada de ternera calidad suprema, alinada al estilo koufta, de berenjena asada al estilo oriental servido con arroz blanco y frutos secos.

1 spiedino di carne macinata di alta qualità, condita in stile Koufta, e melanzane arrostiti in stile orientale, servite con riso bianco e noci.

Shish moruno / cordero17.20

2 pinchos de carne especiada de cordero fresco asados a la barbacoa servido con

verduras asadas y patatas fritas / 2 spiedini di agnello fresco e condito, grigliati e serviti con verdure arrosto e patatine fritte.

Pollo deshuesado al carbón ... 18.00

solomillo de pollo deshuesado de primera calidad, marinado al estilo árabe y asado a la parrilla sobre carbón. Servido con patatas fritas

Petto di pollo dissossato di prima qualità, marinato in stile arabo e grigliato alla brace. Servito con patatine fritte.



per 2 p

PLATO DEGUSTACION

Mezzat - Sortiment

{ Kombiplatte }

Falafel, hummus, petra,

dolma, baba ghanouj,

labneh, mutabal,

Mutabal rosado, ensalada.



21.50

APERITIVOS CALIENTES

ANTIPASTI CALDI

Falafel 7.20

Croquetas de garbanzo, Cebolla, Perejil y Especies Orientales.

Kichererbsenkroketten mit Zwiebeln, Petersilie und orientalischen Gewürzen.

Patata Al Picante 8.20

Patatas cortadas en dados al picante.

Patate a cubetti con peperoncino.

Halloumi Grill 8.50

Queso Halloumi asado al grill servido con nueces y pasas.

Gegrillter Halloumi-Käse, serviert mit Nüssen und Rosinen.

Hummous con carne 9.90

Crema de Garbanzos con Carne y frutos secos.

Kichererbsen mit Fleisch und Trockenfrüchten.

Surtido Samosa 13.00

(4 Unds) 13.00

Hojaldre dorado relleno de pollo, espinacas, queso y carne.

Goldener Blätterteig gefüllt mit Hühnchen, Spinat, Käse und Fleisch.

Serviert mit Muhammadra.

Kibbi Chamieh (4 Unds) 14.00

Croquetas de semola de trigo

rellas de pinones y carne picada

(servidas con hummous y muhammara)

Grießkroketten mit Pinienkernen und Hackfleisch

(serviert mit Hummus und Muhammadra)



Para príncipes y princesas

Per principi e principesse

5 Nuggets de pollo Crujiente + patatas fritas

5 knusprige Chicken Nuggets + Pommes

..... 6.50

4 alitas fritas a la barbacoa + patatas fritas

4 ali di pollo fritte al barbecue + patatine fritte

..... 6.50

Pechuga Empanada Crujiente con Patatas

Knusprig panierte Hähnchenbrust mit Kartoffeln

..... 9.80

Italiano



ESPECIALIDADES

SPECIALITÀ

Fatet lahem { cordero / lamb } 16.80

Delicioso arroz basmati sobre

una cama de pan fino crujiente acompañado

de cordero y bañado en salsa de yogur con frutos secos.

Delizioso riso basmati su un letto di pane croccante, accompagnato da

agnello e guarnito con salsa allo yogurt e noci.

Ouzi 16.80

Hojaldre relleno de arroz, guisantes, carne picada y frutos secos,

Horneado y servido con yogur natural.

Blätterteig gefüllt mit Reis, Erbsen, Hackfleisch und Trockenfrüchten.

Gebacken und mit Naturjoghurt serviert.

Kabseh pollo / chicken 17.50

Comida típica de Arabia Saudi.

Arroz especiado con pollo y frutos secos /

Typisch arabisches Essen. Gewürzter Reis mit Hühnchen und Trockenfrüchten.

Tajin cordero / Lamm-Tajine 17.50

Guiso de cordero, Albaricoques,

Ciuelas, frutos secos y sesamo.

Lammfleisch, Aprikosen, Pflaumen, Trockenfrüchte und Sesam-Eintopf.

Kabseh cordero / lamb 18.00

Comida típica de Arabia Saudi.

Arroz especiado con cordero y frutos secos /

Typisch arabisches Essen.

Gewürzter Reis mit Lammfleisch und Trockenfrüchten.

COUSCOUS

Couscous de verduras 14.80

Semola de trigo, verduras cocidas.

Grieß, gekochtes Gemüse.

Couscous marroqui { cordero / lamb }

Semola de trigo, verduras, carne de cordero.

Grieß oder Weizen, gekochtes Gemüse, Lammfleisch. {Cordero / Lamm}

Para acompañar / Per accompagnare

Pan extra / Extra Brot 1 Stück. 1.00

Cetriolino y barbabietola sottaceto/ Mukhalalat 4.00

Patatas Fritas / Bratkartoffeln 4.50

Yogur Arabe Natural

Natürlicher arabischer Joghurt 5.50

Arroz blanco con frutos secos

Weißer Reis mit Nüssen 5.50

Precios: IVA.INCLUIDO / Prezzi: IVA INCLUSA



per 2 p

*Mashawi
Spezial*

6 spiedini alla brace serviti con

(2 koufta, 2 taouk, 2 agnello marocchino)

hummus, mutabal,

patatine fritte



48.00

PLATOS PRINCIPALES

PIATTI PRINCIPALI

Mjaddara 12.00

Plato típico de siria a base de arroz cocido con lentejas y

cebolla frita servida con yogur natural.

Syrisches typisches Gericht, bestehend aus gekochtem Reis

mit Linsen und gebratenen Zwiebeln, serviert mit Naturjoghurt.

Arayes De Queso 12.20

Pan Artesanal relleno de Queso Arabe a la Parrilla y con Patatas.

Gegrilltes, handwerklich hergestelltes Brot gefüllt mit

Käse und Pommes frites.

Arayes De Ternera .. 12.80

Pan Artesanal relleno de Ternera adobada a la carbo y con Patatas.

Gegrilltes, handwerklich hergestelltes Brot gefüllt mit

gewürztem Rindfleisch und Pommes frites.

Beriany de verduras. 12.50

Arroz, Frutos Secos y Verduras con sabores orientales.

Reis, Nüsse und Gemüse mit orientalischen Aromen.

Beriany de pollo 14.80

Pollo, Arroz, Frutos Secos y Verduras con sabores orientales.

Hähnchen, Reis, Nüsse und Gemüse mit orientalischen Aromen.

Shawarma Arabe pollo 15.00

Pollo de la mejor calidad, especiada al estilo arabe

y servida con patatas fritas.

Hochwertiges Hähnchenfleisch, gewürzt nach arabischer

Art und serviert mit Pommes frites.

Salteado de gambas 16.00

Gambas salteada, conArroz,

Verduras y cebolla frita.

Gebratene Garnelen mit Reis, Gemüse und Röstzwiebeln.



OKRA CON CARNE / BAMIEH 14.25

Tiernos trozos de carne cocinados con okra fresca

en una rica salsa de tomate, sazónada con ajo,

cilantro y aceite de oliva. Se sirve con arroz.

Zarte Fleischstücke, gekocht mit frischen Okraschoten in einer

reichhaltigen Tomatensoße, gewürzt mit Knoblauch, Koriander

und Olivenöl. Serviert mit Reis.

POSTRES / DOLCI

Kleiner marokkanischer Tee / Té moruno pequeño 4.00

Großer marokkanischer Tee / Té moruno Grande 7.50

Kaffee / Café 2.20

Arabische Kunafa / Kunafe arabe 7.00

Baklava (4Stück)/ Baklava (4 unds) 6.50

Sortiment marokkanischer

Kuchen (3 Stück) 7.50

Surtido de pasteles Marroqui (3 und)

BEBIDAS / BEVANDE

Bevande analcoliche 2.90

Refrescos

Succo 2.50

Zumos

Acqua 1/2 2.20

Acqua 1/2

Acqua frizzante 2.50

Ayran 3.50

Cerveza

Birra 2.50

Cerveza XL

XL Birra 4.00

Sangria 3.00

Sangria XL 6.00

un bicchiere di vino 3.80

Copa de vino

*„Ogni piatto riflette la nostra
passione per l'eccellenza,
preparato quotidianamente con
ingredienti freschi e di prima
qualità“*

*“Cada plato refleja nuestra
pasión por la excelencia,
elaborado en el día con
ingredientes frescos y de la más
alta calidad”*



TABELLA DEGLI ALLERGENI

A causa delle caratteristiche dell'installazione, della manipolazione e della lavorazione dello stabilimento, i nostri prodotti potrebbero contenere, direttamente o tramite contaminazione incrociata, qualche tipo di allergene.



★★★★★

SU OPINIO ES IMPORTANTE “SIGUENOS” Y PARTICIPA!

YOUR OPINION IS IMPORTANT FOLLOW US & PARTICIPATE!



Para llevar / Take Away 9 5 5 1 2 2 6 1 9

C/ Jimios, 25-32, 41001 Sevilla

W W W . a l w a d i . E S

alwadirestaurantseville@gmail.com

샐러드 / SALADS

타불레 샐러드 / Tabbouleh 7.50

Tomate, Cebolla, Perejil, Semola de Trigo, Aceite y limon.
토마토, 양파, 파슬리, 오렌지 건조 밀, 올리브 오일, 신선한 레몬.

동양인 / Oriental 10.50

Lechuga, Tomate, Cebolla, Acitunas negras, Pepino, Pimiento verde, Queso Feta y Hirbabuena.
상추, 토마토, 양파, 검은 올리브, 녹색 피망, 페타 치즈, 신선한 민트.

Fattouch 10.50

Ensalada Mixta con trozos de pan pita tostados.
구운 피타 빵 큐브를 곁들인 혼합 샐러드.

알와디 / Alwadi 10.50

Ensalada agrdlicula, lechuga, tomate, cebolla, queso arabe, sirope de dátiles y nueces.
새콤달콤한 샐러드, 상추, 토마토, 양파, 아랍 치즈, 대추 시럽, 호두.

전통 비트 / Remolacha Tradicional.... 10.50

Remolacha aliñada con pimiento verde y rojo, cebolla, perejil, comino y pimentón dulce / 전통적인 비트 샐러드는 녹색 피망, 붉은 피망, 양파, 파슬리, 커민, 파프리카로 양념한 비트를 사용합니다.

차가운 요리

COLD STARTERS

Labaneh 6.50

Queso cremoso de cabra con Aceite de Oliva y Hierbabuena.
올리브 오일과 신선한 민트를 넣은 크림비한 염소 치즈.

Yallanji (Dolma) 7.00

Hojas de parra rellenas de arroz y Verduras.
포도 잎으로 밥과 야채를 싸서 먹었습니다.

Hummous 7.00

Crema de Garbanzos con salsa tahineh y limon.
타히니와 신선한 레몬을 곁들인 병아리콩.

Hummous Picante 7.90

Crema de garbanzos y tahini con limón, un toque picante y una selección de frutos secos.

레몬, 약간의 향신료와 혼합견과류를 곁들인 병아리콩 타히니.

Mutabal 7.00

Berenjenas Asadas salsa tahine y limon.
참깨 소스와 신선한 레몬을 곁들인 구운 가지 요리.

Mutabal rosado 7.00

Crema de remolacha con salsa tahini y yogur
비트무트 크림, 참깨 소스, 요거트.

Baba Ghanouj 7.20

Berenjenas Asadas con Pimiento verde, pimiento rojo, limon y Granada
구운 가지에 녹색 피망, 붉은 피망, 레몬, 석류를 곁들인 요리입니다.

Muhammara 7.20

Crema de pimiento asado, pan rallado, limon, Nueces y aceite.
구운 붉은 고추, 빵가루, 레몬, 견과류, 올리브 오일로 만든 크림입니다.

야외 파티 BARBACOA (PARRILLA CARBON VEGETAL)

구운 고기꼬치 Shish taouk ... 14.80

2 pinchos de pollo de la mejor calidad, especiados al estilo arabe y asado al carbon vegetal. se sirve con patatas fritas.

아랍 향신료에 재워 숯불에 구운 프리미엄 닭고기 꼬치 두 개.
감자튀김과 함께 제공됩니다.

구운 고기꼬치와 햄 Shish koufta hallapi ..16.20

2 pinchos de carne picada de ternera calidad suprema, alinada al estilo koufta, asados al carbon vegetal servido con patatas fritas

카프타 풍미로 양념한 고급 다진 쇠고기 꼬치 두 개를 숯불에 구워 감자튀김과 함께 제공됩니다.

시슈나즐리 바비큐 Shish Nazli kebab ..16.00

1 pincho de carne picada de ternera calidad suprema, alinada al estilo koufta, de berenjena asada al estilo oriental servido con arroz blanco y frutos secos.

무프타로 양념한 다진 쇠고기 꼬치에 동양식 구운 가지를 곁들여 흰 쌀밥과 견과류를 곁들여 제공됩니다.

히쉬 모루노/콜데로 17.20

Shish moruno / cordero

2 pinchos de carne especiada de cordero fresco asados a la barbacoa servido con patatas fritas

매콤하게 구운 양고기 꼬치 두 개와 감자튀김이 함께 제공됩니다.

뼈 없는 숯불구이 치킨18.00

Pollo deshuesado al carbón

solomillo de pollo deshuesado de primera calidad, marinado al estilo árabe y asado a la parrilla sobre carbón. Servido con patatas fritas
아랍식 양념에 재워 숯불에 구운 프리미엄 뼈 없는 닭가슴살 요리입니다. 감자튀김과 함께 제공됩니다.



2인 세트 메뉴

PLATO DEGUSTACION

메자르트 콤비네이션 플레이트

샐러드 샌드위치, 후무스,

페트라, 드로마, 바바가누쉬,

라부니, 무타바르, 무타바르

로사도, 안사라다.

21.50

따뜻한 애피타이저

APERITIVOS CALIENTES

샐러드 샌드위치 Falafel 7.20

Croquetas de garbanzo, Cebolla, Perejil y Especies Orientales.

양파, 파슬리, 동양 향신료를 곁들인 병아리콩 볼.

매콤한 감자 8.20

Patata Al Picante

Patatas cortadas en dados al picante.

질리와 감자 큐브.

하로미 바비큐 8.50

Halloumi Grill

Queso Halloumi asado al grill servido con nueces y pasas.

견과류와 견포도를 곁들인 구운 할로미 치즈.

고기 소스를 곁들인 후무스 9.90

Hummous con carne

Crema de Garbanzos con Carne y frutos secos.

고기와 말린 과일을 곁들인 병아리콩.

사모사 삼각형 만두 콤보 팩 (4개) 13.00

Surtido Samosa (4 Unds)

Hojaldrre dorado relleno de pollo, espinacas, queso y carne.

닭고기, 시금치, 치즈, 고기로 속을 채운 바삭한 황금

빛 페이스트리. 무하마라 소스와 함께 제공됩니다.

Kibbi Chamieh (4개) 14.00

Croquetas de semola de trigo

rellas de pinones y carne picada

(servidas con hummous y muhammara)

소나무 견과류와 다진 고기 떡 (후무스와 고추 소스를 곁들임)



왕자와 공주에게 바칩니다

For princes and princesses

5 Nuggets de pollo Crujiente + patatas fritas

바삭한 치킨 너겟 5개 + 감자튀김

6.50

4 alitas fritas a la barbacoa + patatas fritas

구운 닭 날개 4개 + 감자튀김

6.50

Pechuga Empanada Crujiente con Patatas

감자를 곁들인 바삭한 빵가루 입힌 닭가슴살

9.80

전문 분야

ESPECIALIDADES

Fatet lahem { cordero / lamb } 16.80

Delicioso arroz basmati sobre

una cama de pan fino crujiente acompañado de cordero y bañado en salsa

de yogur con frutos secos. 바삭한 빵과 함께 제공되는 향긋한

바스마티 쌀, 양고기와 견과류 요거트 소스.

Ouzi 16.80

Hojaldr relleno de arroz, guisantes, carne picada y frutos secos,

Horneado y servido con yogur natural.

쌀, 완두콩, 다진 고기, 말린 과일을 넣어 만든 바삭한 페이스트

리입니다. 구운 후 플레인 요거트와 함께 제공됩니다.

카푸치노 치킨 / Kabseh pollo 17.50

Comida típica de Arabia Saudi. Arroz

especiado con pollo y frutos secos /

전통적인 아랍 요리: 닭고기와 말린 과일을 볶은 밥.

타킨 콜데로 / Tajin cordero 17.50

Guiso de cordero, Albaricoques,

Ciruelas, frutos secos y sesamo.

양고기, 말린 살구, 말린 자두, 말린 과일, 참깨를 넣은 스튜.

카보사 코르데로 /Kabseh cordero 18.00

Comida típica de Arabia Saudi.

Arroz especiado con cordero y frutos secos

전통적인 아랍 요리: 양고기와 말린 과일을 볶은 밥.

COUSCOUS

야채 찜 쿠스쿠스Couscous de verduras14.80

Semola de trigo, verduras cocidas.

굵은 밀가루, 익힌 야채.

모로코 쿠스쿠스(양고기)Couscous marroqui

Semola de trigo, verduras, carne de cordero.

굵은 밀가루나 통밀가루, 익힌 야채, 양고기.

동반자를 위해 / PARA ACOMPAÑAR

빵 한 조각 더 / Pan extra 1.00

절인 야채와 비트 / Mukhalalat 4.00

薯條 / Patatas Fritas 4.50

천연 아라비아 요거트 / Yogur Arabe Natural..... 5.50

견과류가 들어간 흰쌀밥

Arroz blanco con frutos secos 5.50

Precios: IVA.INCLUIDO / 가격: 부가세 포함



2인 세트 메뉴

Mashawi Spezial

스페셜티 바비큐

숯불에 구운 고기 꼬치 6개,

함께 제공되는 메뉴:

(구운 고기 꼬치 2개,

구운 미트볼 꼬치 2개,

모로코 양고기 꼬치 2개)

후무스, 가지 튀레, 감자튀김

48.00

주 코스

PLATOS PRINCIPALES

Mjaddara 12.00

Plato típico de siria a base de arroz cocido con lentejas y

cebolla frita servida con yogur natural.

쌀, 렌즈콩, 튀긴 양파로 구성된 전형적인 시리아 요리로, 플레인

요거트와 함께 제공됩니다.

Arayes De Queso 12.20

Pan Artesanal relleno de Queso Arabe a la Parrilla y con Patatas.

구운 아랍 치즈와 감자를 넣은 수제 빵입니다.

Arayes De Ternera 12.80

Pan Artesanal relleno de Ternera adobada a la carbo y con Patatas.

훈제된 쇠고기와 감자로 채워진 수제 빵입니다.

야채 비리아니 라이스 12.50

Beriany de verduras.

Arroz, Frutos Secos y Verduras con sabores orientales.

쌀, 견과류, 야채를 넣고 동양적인 풍미를 더했습니다.

치킨 비리아니 14.80

Beriany de pollo

Pollo, Arroz, Frutos Secos y Verduras con sabores orientales.

닭고기, 쌀, 견과류, 야채를 넣고 동양적인 풍미를 더했습니다.

Shawarma Arabe pollo 15.00

Pollo de la mejor calidad, especiada al estilo arabe

y servida con patatas fritas.

아랍식 풍미로 양념한 프리미엄 치킨을 감자튀김과 함께 제공합니다.

팬에 구운 새우 16.00

Salteado de gambas

Gambas salteada, con Arroz, Verduras y cebolla frita.

밥, 야채, 튀긴 양파와 함께 튀긴 새우.

오크라 고기 /BAMIEH14.25

Tiernos trozos de carne cocinados con okra fresca

en una rica salsa de tomate, sazónada con ajo,

cilantro y aceite de oliva. Se sirve con arroz.

부드러운 고기 덩어리를 신선한 오크라와 함께 진한 토마토 소스에

조리하고 마늘, 고추, 올리브 오일로 간을 맞춥니다. 밥과 함께 드세요.

디저트 / Postres

모로코 차 소량 / Té moruno pequeño4.00

훌륭한 모로코 차 / Té moruno Grande 7.50

커피 / Café 2.20

아랍 쿠나파 / Kunafe arabe 7.00

너트 앤 허니 쿠키 (4개)/ Baklava 6.50

모로코 케이크 플레이트 (3조각) 7.50

Surtido de pasteles Marroqui (3 und)

음료수/ BEBIDAS

청량음료 2.90

주스 2.50

물 1/2 2.20

탄산수 2.50

아일란 3.50

맥주 2.50

XL 맥주 4.00

상그리아 3.00

상그리아 XL 6.00

와인 한 잔 3.80

"모든 요리는 탁월함에 대한

우리의 추구를 반영하며,

신선하고 고품질의 재료를

사용하여 매일 신중하게

준비됩니다."

"Cada plato refleja nuestra pasión

por la excelencia,

elaborado en el día con

ingredientes frescos y de la más

alta calidad"

알레르기 목록
당사의 설치, 취급 및
가공의 특성상 당사
제품은 특정 유형의
알레르기 유발 물질을
포함한 직접 오염이나
교차 오염에
취약합니다.



★★★★★

SU OPINIO ES IMPORTANTE "SIGUENOS" Y PARTICIPA!

여러분의 의견은 소중한니! 팔로우하고 토론에 참여하세요!



Para llevar / Take Away 955 12 26 19

C/ Jimios, 25-32, 41001 Sevilla

W W W . a l w a d i . E S

alwadirestaurantseville@gmail.com

サラダ / SALADS

タブーリ / Tabbouleh ... 7.50

Tomate, Cebolla, Perejil, Semola de Trigo, Aceite y limon.
トマト、玉ねぎ、パセリ、小麦セモリナ、油、レモン。

東部 / Oriental 10.50

Lechuga, Tomate, Cebolla, Acitunas negras, Pepino, Pimiento verde, Queso Feta y Hirbabuena.
レタス、トマト、玉ねぎ、ブラックオリーブ、キュウリ、ピーマン、フェタチーズ、ミント。

Fattouch 10.50

Ensalada Mixta con trozos de pan pita tostados.
トーストしたピタパンが入ったミックスサラダ。

アルワディ / Alwadi .. 10.50

Ensalada agrdulse, lechuga, tomate, cebolla, queso arabe, sirope de datiles y nueces.

甘酸っぱいサラダ、レタス、トマト、玉ねぎ、アラビアチーズ、デーツシロップ、クルミ。

伝統的なビートルート / Remolacha Tradicional.. 10.50

Remolacha aliñada con pimiento verde y rojo, cebolla, perejil, comino y pimentón dulce. / 緑と赤のピーマン、玉ねぎ、パセリ、クミン、スイートパプリカで味付けしたビーツ。

冷たい料理

COLD STARTERS

Labaneh 6.50

Queso cremoso de cabra con Aceite de Oliva y Hierbabuena.
クリーミーなヤギチーズ、オリーブオイル、ミント入り。

Yallanji (Dolma) 7.00

Hojas de parra rellenas de arroz y Verduras.
ブドウの葉の盛り合わせの米飯と菜。

Hummous 7.00

Crema de Garbanzos con salsa tahineh y limon.
タヒニソースとレモンを添えたひよこ豆のクリーム。

Hummous Picante 7.90

Crema de garbanzos y tahini con limón, un toque picante y una selección de frutos secos.

レモン、スパイス、ミックスナッツが入ったひよこ豆のタヒニ。

Mutabal 7.00

Berenjenas Asadas salsa tahine y limon.
焼茄子配芝麻醬和新鮮檸檬。

Mutabal rosado 7.00

Crema de remolacha con salsa tahini y yogur
ゴマソースとヨーグルトを添えたビーツクリーム。

Baba Ghanouj 7.20

Berenjenas Asadas con Pimiento verde, pimiento rojo, limon y Granada
焼きナスにピーマン、赤ピーマン、レモン、ザクロを添えて。

Muhammara 7.20

Crema de pimiento asado, pan rallado, limon, Nueces y aceite.
ローストした赤ピーマン、パン粉、レモン、ナッツ、オリーブオイルから作られたクリーム。

バーベキュー

BARBACOA (PARRILLA CARBON VEGETAL)

シンタウーク Shish taouk 14.80

2 pinchos de pollo de la mejor calidad, especiados al estilo arabe y asado al carbon vegetal. se sirve con patatas fritas.

最高級の鶏肉を2本串に刺し、アラビア風スパイスで味付けし、炭火で焼き上げました。フライドポテト付き。

シシュクフタ ハラピ Shish koufta hallapi 16.20

2 pinchos de carne picada de ternera calidad suprema, alinada al estilo koufta, asados al carbon vegetal servido con patatas fritas

高級牛ひき肉を2本串に刺し、カフタ風味で味付けして炭火で焼き、フライドポテトを添えた料理です。

シシュナズリケバブ Shish Nazli kebab 16.00

1 pincho de carne picada de ternera calidad suprema, alinada al estilo koufta, de berenjena asada al estilo oriental servido con arroz blanco y frutos secos.

牛ひき肉の串焼きをクフタで味付けし、東洋風に焼いたナスと組み合わせ、白米とナッツを添えた一品です。

シシ・モルノ / コルデロ 17.20

Shish moruno / cordero

2 pinchos de carne especiada de cordero fresco asados a la barbacoa servido con patatas fritas

スパイスを効かせた新鮮なラム肉の串焼き2本、バーベキュー、フライドポテト付き

骨なし炭火焼きチキン 18.00

Pollo deshuesado al carbón

solomillo de pollo deshuesado de primera calidad, marinado al estilo árabe y asado a la parrilla sobre carbón. Servido con patatas fritas

骨なしプレミアムチキンプレストをアラビアンスタイルのマリネ液に漬け込み、炭火焼きにしました。フライドポテト付き。



2人分の定食

PLATO DEGUSTACION

メザートコンビネーション ブラッター

サラダサンドイッチ、フムス、

ペトラ、ドロマ、ババガヌシュ、

ラブニ、ムタバル、ムタバル・ロ

サド、アンサラダ。

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

21.50

温かい前菜

APERITIVOS CALIENTES

ファラフェル Falafel 7.20

Croquetas de garbanzo, Cebolla, Perejil y Especies Orientales.
玉ねぎ、パセリ、東洋のスパイスが入ったひよこ豆のボール。

スパイシーポテト 8.20

Patata Al Picante

Patatas cortadas en dados al picante.
チリポテトキューブ。

グリルしたハルミーチーズ 8.50

Halloumi Grill

Queso Halloumi asado al grill servido con nueces y pasas.
ナッツとレーズンを添えた、焼きハロミチーズ。

肉入りフムス 9.90

Hummous con carne

Crema de Garbanzos con Carne y frutos secos.
ひよこ豆と肉、ドライフルーツ

三角サモサセット (4個) 13.00

Surtido Samosa (4 Unds)

Hojaldre dorado relleno de pollo, espinacas, queso y carne.
鶏肉、ほうれん草、チーズ、肉を詰めた、黄金色でサクサクのペストリー。ムハマラソースを添えて。

シリアのキッベ Kibbi Chamieh (4台) 14.00

Croquetas de semola de trigo
rellas de pinones y carne picada
(servidas con hummous y muhammara)

松の美とひき肉入りブルグルケーキ(フムスと赤唐辛子ソース添え)



王子様と王女様に捧ぐ

For princes and princesses

5 Nuggets de pollo Crujiente + patatas fritas

クリスピーチキンナゲット5個+フライドポテト

6.50

4 alitas fritas a la barbacoa + patatas fritas

ローストチキンウィング4本+フライドポテト

6.50

Pechuga Empanada Crujiente con Patatas

クリスピーなパン粉をまぶした鶏胸肉とポテト

9.80

9.80

9.80

特別料理

ESPECIALIDADES

Fatet lahem { cordero / lamb } 16.80

Delicioso arroz basmati sobre una cama de pan fino crujiente
acompañado de cordero y bañado en salsa de yogur con frutos secos.

香ばしいバスマティライスをクリスピーなパンとラム肉とナッツのヨーグルトソースとともにお召し上がりください。

Ouzi 16.80

Hojaldre relleno de arroz, guisantes, carne picada y frutos secos,
Horneado y servido con yogur natural. 米、グリーンピース、ひき肉、

ドライフルーツを詰めたサクサクのペストリーです。

焼き上がったプレーンヨーグルトを添えてお召し上がりください。

チキンカブサ / Kabseh pollo .. 17.50

Comida tipica de Arabia Saudi. Arroz
especiado con pollo y frutos secos /
典型的なサウジアラビア料理: チキン、ナッツ、スパイスライス

ラムのタジン / Tajin cordero 17.50

Guiso de cordero, Albaricoques,
Ciruelas, frutos secos y sesamo.

ラムシチュー、アプリコット、プラム、ドライフルーツ、ゴマ。

カブサ子羊 / Kabseh cordero 18.00

Comida tipica de Arabia Saudi.
Arroz especiado con cordero y frutos secos

典型的なアラビア料理: ラム肉とドライフルーツのチャーハン。

COUSCOUS

野菜蒸しクスクス de verduras .. 14.80

Semola de trigo, verduras cocidas.
粗挽き小麦粉、調理済み野菜。

モロッコ風クスクス(ラム肉) marroqui { cordero / lamb } 18.90

Semola de trigo, verduras, carne de cordero.
粗い小麦粉または小麦粉、調理された野菜、ラム肉。

共有する / PARA ACOMPAÑAR

追加のパン / Pan extra 1.00

漬物とビーツ / Mukhalalat 4.00

ポテトチップス / Patatas Fritas 4.50

ナチュラルアラビアンヨーグルト / Yogur Arabe Natural 5.50

ナッツ入り白米 / Arroz blanco con frutos secos 5.50

Precios: IVA.INCLUIDO / 価格: 含増値税



2人分の定食

Mashawi Spezial

スペシャルバーベキュー

炭火焼き肉6本串焼き。添え物:

(焼き肉2本、焼きミートボール2本、

モロッコ風ラム肉2本)

フムス、ナスのピューレ、

フライドポテト

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

48.00

メインコース

PLATOS PRINCIPALES

Mjaddara 12.00

Plato tipico de siria a base de arroz cocido con lentejas y
cebolla frita servida con yogur natural.

米、レンズ豆、揚げ玉ねぎをプレーンヨーグルトと

一緒に食べる典型的なシリア料理。

Arayes De Queso 12.20

Pan Artesanal relleno de Queso Arabe a la Parrilla y con Patatas.
焼き上げたアラビアチーズとジャガイモを詰めた手作りパン。

Arayes De Ternera 12.80

Pan Artesanal relleno de Ternera adobada a la carbo y con Patatas.
塩漬け牛肉とジャガイモを詰めた手作りパン。

Beriany de verduras 12.50

Arroz, Frutos Secos y Verduras con sabores orientales.
米、ナッツ、野菜を使った東洋風の味わい。

Beriany de pollo ... 14.80

Pollo, Arroz, Frutos Secos y Verduras con sabores orientales.
鶏肉、米、ナッツ、野菜を使った東洋風の味わい。

Shawarma Arabe pollo 15.00

Pollo de la mejor calidad,
especiada al estilo arabe y servida con patatas fritas.

アラビア風味の味付けをしたプレミアムチキンにフライ

ドポテトを添えて。

Salteado de gambas 16.00

Gambas salteada, con Arroz, Verduras y cebolla frita.
ご飯、野菜、揚げ玉ねぎを添えたエビフライ。

BAMIEH 14.25

Tiernos trozos de carne cocinados con okra fresca
en una rica salsa de tomate, sazonada con ajo,
cilantro y aceite de oliva. Se sirve con arroz.

柔らかい肉塊を新鮮なオクラと濃厚なトマトソースで煮込み、ニンニク、

コリアンダー、オリーブオイルで味付けしました。ご飯と

一緒にお召し上がりください。

デザート / Postres

モロッコティー (小) / Té moruno pequeño 4.00

素晴らしいモロッコ茶 / Té moruno Grande 7.50

コーヒー / Café 2.20

アラブ・クナファ / Kunafe arabe 7.00

バクラヴァ (4個) / Baklava (4 unds) 6.50

モロッコ風ケーキブラッター (3個) 7.50

Surtido de pasteles Marroqui (3 und) 7.50

7.50

7.50

7.50

7.50



飲み物 / BEBIDAS

ソフトドリンク 2.90

ジュース 2.50

水 1/2 2.20

炭酸水 2.50

奶昔 3.50