



Speisekarte – Menu



Vorspeise - Starter



1 - Taboulé Salat / Taboulé salad

Petersiliensalat mit Hummus, Joghurt-Sesam-Soße und Zitronensoße // *Parsley salad with hummus, yogurt-tahini sauce and lemon sauce.*

7,50 €

2 - Couscous Salat / Couscous salad

Würziger Weizen-Salat in Paprikapüree, mit Joghurt-Sesam-Soße und Frischen Kräutern // *Seasoned wheat salad in red pepper purée, served with yogurt-tahini sauce and fresh herbs.*

6,50 €

3 - Faté Salat / Faté salad

Frittierte Brotstreifen und Aubergine mit Joghurt-Sesam-Soße dazu Olivenöl, Kichererbsen // *Fried bread strips and aubergine with yogurt-tahini sauce, served with olive oil, chickpea.*

8,00 €

4 - Mix Vorspeisen / Mixed starters

Auswahl orientalischer Vorspeisen mit Taboulé, Couscous, Mutabel, Patata Harra, Makali, Hummus, Joghurt-Sesam-Soße und Zitronensoße // *Selection of oriental appetizers with tabbouleh, couscous, mutabbal, patata harra, makali, hummus, yogurt-tahini sauce and lemon sauce.*

9,00 €

5 - Hummus

Pürierte Kichererbsen, Sesammus, Joghurt-Sesam-Soße, Zitrone und Olivenöl mit Salat // *Creamy chickpea purée with sesame paste, yogurt-tahini sauce, lemon and olive oil, served with salad.*

7,00 €

6 - Baba Ghanoush

Pürierte und gebratene Auberginen mit Olivenöl, Knoblauch, Joghurt-Sesam-Soße dazu Salat // *Mashed roasted aubergine with olive oil, garlic, and yogurt-tahini sauce, served with salad.*

7,00 €

7 - Fatousch Salat / Fatousch salad

Frittierte Brotstreifen, Tomaten, Gurken, Minze, Olivenöl und Joghurt-Sesam-Soße, dazu Zitronen-Orangen-Soße // *Fried bread strips, tomatoes, cucumber, mint, olive oil, and yogurt-tahini sauce, served with lemon-orange sauce.*

8,00 €

Suppen - Soups



11-Agri Suppe vegetarisch / Agri soup vegetarian

Kichererbsen-Suppe mit Halloumi Käse, Kräutern und Brot // *Chickpea soup with halloumi cheese, herbs and bread.*

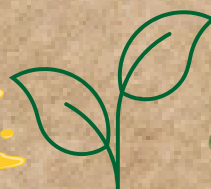
7,00 €

13 - Linsensuppe / Lentil soup

7,00 €

Linsen, Kartoffel, Karotten, Tomatenpasta, und Brot //
Lentils, potato, carrot, tomato paste and bread.

Vegetarische & Vegane Gerichte Vegetarian & vegan dishes



Alle vegetarischen Gerichte werden mit Hummus, Joghurt-Sesam-Soße, Zitronen-Orangen-Soße und Brot serviert. // *All vegetarian dishes are served with hummus, yogurt-tahini sauce, lemon-orange sauce, and bread.*

Alle vegetarischen Gerichte können auf Wunsch auch vegan zubereitet werden //
All vegetarian dishes can be prepared vegan upon request.

16 -Falafel Teller / Falafel plate

10,50 €

Frittierte Kichererbsen-Bällchen // *Deep-fried chickpea balls.*

17 -Halloumi Teller / Halloumi plate

10,50 €

Frittierter zypriotischer Ziegenkäse, Patata Harra // *Fried cypriot goat cheese, patata harra.*

18 - Falafel - Halloumi

12,00 €

Frittierte Kichererbsen-Bällchen und Frittierter zypriotischer Ziegenkäse //
Deep fried chickpea balls and fried cypriot goat cheese.

19 -Makali

10,50 €

Verschiedene Frittierte Gemüsesorten, Patata Harra // *Various fried vegetables, patata harra.*

20 - Spinatröllchen / Spinach rolls

12,00 €

Frittierte Blätterteigtaschen mit Spinat, Minze und Ziegenkäse, dazu Bratkartoffeln //
Fried spinach puff pastry, mint and goat cheese, served with fried potatoes.

21 - Sambuse - Gemüse / Sambuse - vegetables

12,00 €

Frittierte Blätterteigtaschen mit Saison-Gemüse, Walnuss, dazu Bratkartoffeln //
Fried puff pastry seasonal vegetables, walnut, served with fried potatoes.

22 - Sambuse mix vegetarisch / Sambuse mix vegetarian **12,00 €**

Frittierte Blätterteigtaschen, Sambuse Gemüse und Spinatröllchen dazu Bratkartoffeln //
Fried Puff Pastry, sambuse vegetables and spinach rolls served with fried potatoes.

23 - Bamya (Okraschoten) / Bamya (Okra) **14,00 €**

Gekochte Okraschoten in Tomaten-Soße, dazu Reis, Falafel und Halloumi //
Cooked okras in tomato sauce, served with rice, falafel and halloumi.

24 - Mix Teller vegetarisch / Mix plate vegetarian **14,00 €**

Hummus, Taboulé, Couscous, Mutabel, Sambuse, Falafel, Halloumi, Makali, Patata Harra //
Hummus, taboulé, couscous, mutabel, falafel, halloumi, makali, patata harra.

25 - Tigris Gericht / Tigris dish **13,50 €**

Gekochte Weiße-Bohnen in Tomaten-Soße, dazu Reis, Falafel und Halloumi //
Cooked white beans in tomato sauce, served with rice, falafel and halloumi.

26 - Mahaschie / Mahashee **16,50 €**

Hausgemachte Weinblätter, Zucchini und Weißkohlblätter, Paprika, gefüllt mit Reis //
Homemade vine leaves, zucchini and white cabbage leaves, sweet pepper, stuffed with rice.

Gerichte mit Rindfleisch /
Beef dishes



Alle Gerichte werden mit Hummus, Joghurt-Sesam-Soße, Zitronen-Orangen-Soße und Brot serviert. // All dishes are served with hummus, yogurt-tahini sauce, lemon-orange sauce, and bread.

31 - Köfte / Kofta **13,00 €**

Gegrilltes, würziges Rinderhackfleisch mit Bratkartoffeln, Karotten, dazu Reis //
Grilled, ground beef with fried potatoes, carrots, served with rice.

32 - Sambuse mit Fleisch / Sambuse with meat **12,00 €**

Gebratene Blätterteigtaschen gefüllt mit Rindfleisch, Zwiebel, grünen Erbsen, Rosinen und Mandeln dazu Bratkartoffeln //
Fried puff pastry filled with beef, onion, green peas, raisins and almonds served with fried potatoes.

33 - Sambuse mix mit Rindfleisch / Sambuse mix with beef **13,00 €**

Sambuse mit Rindfleisch, Sambuse-Gemüse, Spinatröllchen, dazu Bratkartoffeln //
Sambuse with beef, sambuse vegetables, spinach rolls, served with fried potatoes.

34 - Bamya mit Rindfleisch / Bamya with beef

Gekochte Okraschoten in Tomatensoße, dazu Reis.//
Cooked okra in tomato sauce, served with rice.



15,50 €

35 - Mix Teller mit Fleisch / Mixed dish with meat

Köfte, Sambuse, Falafel, Hummus, Taboulé, Couscous, Mutabel, Bratkartoffeln //
Köfte, sambuse, falafel, hummus, taboulé, couscous, mutabel, fried potatoes.

15,00 €

36 - Mix Teller mit Fleisch speziell / Mixed dish with meat special

Kibbé, Köfte, Sambuse, Falafel, Taboulé, Couscous, Mutabel, Bratkartoffeln //
Kibbé, köfte, sambuse, falafel, taboulé, couscous, mutabel, fried potatoes.

17,50 €

37 - Schawarma-Rindfleisch / Shawarma beef

Marinierte Streifen vom Rindfleisch in Granatapfelsonße, dazu Bratkartoffeln //
Marinated strips of beef in a pomegranate sauce, with fried potatoes.

12,00 €

38 - Schawarma-Rindfleisch mit Gemüse / Shawarma beef with vegetables 15,50 €

Marinierte Streifen vom Rindfleisch in einer Granatapfelsonße, dazu gebratenes Saison-Gemüse, Bratkartoffeln // *Marinated strips of beef in a pomegranate sauce, seasonal vegetables, fried potatoes.*

39 - Tigris Gericht mit Rindfleisch / Tigris dish with beef

Gekochte Weiße-Bohnen in Tomatensoße, dazu Reis // *Cooked white beans in tomato sauce with beef, served with rice.*

15,00 €

40 - Kibbé

Frittierte Bulgur-Hack-Bällchen gefüllt mit Hackfleisch, Petersilie und süßer Paprika//
Fried bulgur minced balls stuffed with minced meat, parsley and sweet pepper.

17,00 €

41 - Mahaschie mit Rindfleisch / Mahashee with beef

Hausgemachte gekochte Weinblätter, Zucchini und Weißkohlblätter, Paprika, gefüllt mit Reis
// *Homemade cooked vine leaves, zucchini and white cabbage leaves, paprika, stuffed with minced meat and rice.*

18,50 €

42 - Kabsé

Gekochter Reis nach kurdischer Art, Köfte, süße Paprika und Karotten, Mandeln und Taboulé //
Cooked rice in kurdish style, köfte, sweet pepper and carrots, almonds and taboulé.

16,50 €

43 - Zagros

Hausgemachtes orientalisches Rindergulasch in eigener Soße, dazu Reis //
Homemade oriental beef goulash in own sauce, served with rice.

16,50 €



Gerichte mit Hühnerfleisch / Dishes with chicken meat



Alle Gerichte werden mit Hummus, Joghurt-Sesam-Soße, Zitronen-Orangen-Soße und Brot serviert. // All dishes are served with hummus, yogurt-tahini sauce, lemon-orange sauce, and bread.

45 - Shawarma-Hühnerfleisch / Shawarma-chicken

12,00 €

Marinierte Streifen aus der Hähnchenkeule in einer Oliven-Knoblauch-Soße, dazu Bratkartoffeln, Patata Harra // *Marinated strips of the chicken leg in olive garlic sauce, served with fried potatoes, patata harra.*

46 - Shawarma-Hühnerfleisch mit Gemüse / Shawarma-chicken with vegetables 15,00 €

Marinierte Streifen aus der Hähnchenkeule in einer Oliven-Knoblauch-Soße, dazu gebratenes Saison-Gemüse, Bratkartoffeln // *Marinated strips of the chicken leg in olive garlic sauce, fried season vegetables, fried potatoes.*

47 - Kibbé

17,00 €

Gebratene Bulgur-Hack-Bällchen gefüllt mit Hühnerfleisch, Petersilie und süßer Paprika // *Fried bulgur minced balls stuffed with chicken meat, parsley and sweet pepper.*

48 - Kabsé

18,00 €

Gekochter Reis nach kurdischer Art, Frittierte panierte Hähnchenbrust, süße Paprika und Karotten, Mandeln und Taboulé // *Cooked rice in kurdish style, fried breaded chicken breast, sweet pepper and carrots, almonds and taboulé.*

49 - Molokhia (Juteblätter)

15,50 €

Hausgemachte, gekochte Juteblätter in Tomatensoße mit Hähnchenbrust nach kurdischer Art, gewürzt mit Koriander, dazu Reis // *Kurdish-style homemade jute leaves cooked in tomato sauce with chicken breast and coriander, served with rice.*

50 - Ararat Chicken

16,50 €

Mild gewürzte, gebratene und panierte Hähnchenbrust mit Reis, dazu Pommes // *Mildly spiced, fried and breaded chicken breast with rice, served with French fries.*



Gerichte für zwei Personen / Dishes for two people



Alle Gerichte werden mit Hummus, Joghurt-Sesam-Soße, Zitronen-Orangen-Soße und Brot serviert. // All dishes are served with hummus, yogurt-tahini sauce, lemon-orange sauce, and bread.

55 - Mesopotamia Platte **vegetarisch** / Mesopotamia plate **vegetarian** 35,00 €

Weinblätter gefüllt mit Reis, Sambuse, Spinatröllchen, Hummus, Taboulé, Couscous, Mutabel, Falafel, Halloumi, Makali, Patata Harra //

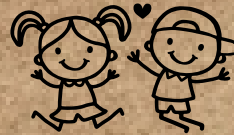
Vine leaves stuffed with rice, sambuse, spinach rolls hummus, taboulé, couscous, mutabel, falafel, halloumi, makali, patata harra.

56 - Mesopotamia Platte mit Rindfleisch / Mesopotamia plate with beef 35,00 €

Kibbé, Sambuse Fleisch, Köfte, Falafel, Hummus, Taboulé, Couscous, Mutabel //

Kibbé, sambuse meat, köfte, falafel, hummus, taboulé, couscous, mutabel.

Gerichte für Kinder / Dishes for kids



60 - Ararat Chicken

Mildgewürzte, gebratene, panierte Hähnchenbrust mit Reis, dazu Pommes //

Mildly spiced fried breaded chicken breast with rice, served with french fries.

14,00 €

61 - Pommes / French fries

7,00 €

Catering (Party order ab 14:00 Uhr) / from 14:00 clock

70 - Catering (Partybestellungen/ Party order)

Vegetarisch, Vegan und Fleischgerichte /meatdishes. Die Bestellung ist ausschließlich vor Ort / WhatsApp und nur zur Abholung. / Orders can be placed on site or via WhatsApp, and are available for pickup only.



Getränke/ Drinks



Alkoholfreie Getränke / Non-alcoholic Beverages



Ayran

Trink-Joghurt mit frischer Minze / Yogurt drink with fresh mint

0,2l

3,00 €

Fritz

Cola, Apfelschorle, Cola Light, Melone, Zitrone, Orange, Rhabarberschorle, Mate/
Cola, Apple Spritzer, Diet Coke, Melon, Lemon, Orange, Rhubarb Spritzer, Mate

0,33l

3,50 €

Club Mate

0,33l

3,50 €

Bionade

Holunder, Ingwer-Orange / Elderflower, Ginger-Orange

0,33l

3,50 €

Wasser / Water

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure / Sparkling or still mineral water

0,2l

2,50 €

0,75l

6,50 €

Warme Getränke / Hot drinks

Tees / Teas



Schwarzer Tee / Black tea

0,2l

3,00 €

Mate-Tee / Mate tea

Serviert in einer Kalebasse mit einem Metallstrohhalm mit Honig /
Served in a calabash with a metal straw with honey.

0,2l

3,00 €

Ingwer Tee / Ginger tea

Mit frischem Ingwer, getrockneten Limetten, Zimt und Honig /
With fresh ginger, dried limes, cinnamon and honey.

0,2l

3,00 €

Minz Tee / Mint tea

Mit frischer Minze, getrockneten Limetten, Zimt und Honig /
Fresh mint with lime and cinnamon and honey

0,2l

3,50 €

Mesopotamia Tee / Mesopotamia tea

Hausrezept – Schwarzer Tee mit Milch, Honig und Zimt /
House recipe – black tea with milk, honey, and cinnamon.

0,2l

3,50 €

Heiße Schokolade / Hot chocolate	0,2l	4,00 €
Zartbitter-Schokolade am Löffel zum Auflösen, serviert in heißer Milch mit Zimt / <i>Dark chocolate (60%) on a spoon to dissolve, served in hot milk with cinnamon.</i>		



Kaffeespezialitäten / Coffee Specialities

Mesopotamia Mocca	0,1l	3,00 €
Kaffee mit Kardamom, serviert mit Sesamkeksen / <i>Coffee with cardamom, served with sesame biscuits</i>		
Kaffee Crema		3,00 €
Cappuccino		3,50 €
Latte Macchiato		5,00 €
Espresso		2,50 €



Säfte / Juices

Orangensaft (Frisch gepresst) / Orange juice (freshly pressed)	0,2l	4,00 €
	0,5l	7,00 €
Mango	0,2l	3,50 €
Ananas / Pineapple	0,2l	3,50 €
Wassermelone / Watermelon	0,2l	3,50 €



Alkoholische Getränke / Alcoholic drinks

Bier / Beer

Pilsener Urquell	0,33l	4,00 €
Tannen Zäpfle (Rothaus Pils)	0,33l	4,00 €
Alkoholfreies Bier / Non-alcoholic beer	0,33l	4,00 €
Radler	0,33l	5,00 €
Fassbier / Draft Beer	0,4l	6,50 €
	0,5l	7,50 €



Weine / Wines

Libanesischer Wein, Weißwein, Rosé, Rotwein / Lebanese Wine, White, Rosé, Red	0,2l	7,00 €
Weißweinschorle	0,2l	6,00 €
Aperol-Spritz „Padova Italia“	0,2l	8,00 €
Mojito	0,2l	6,00 €
Raki	0,1l	5,00 €
Sekt / Sparkling wine	0,1l	5,00 €

Weinflaschen / Bottles of wine

Chateau Ksara – Libanesischer Wein (Rot, Rosé, Weiß) /
Lebanese wine (red, rosé, white)

750 ml **28,00 €**

Desserts



Halawe el Jibn

7,00 €

Orientalische Nachspeise aus Mozzarella und Grieß, verfeinert mit Pistazien und Rosenwassersirup/
Oriental dessert made from mozzarella and semolina, finished with pistachios and rosewater syrup.

Sokse

5,50 €

Hausgemachter orientalischer Kuchen / *Homemade oriental-style cake.*

Ghraiba

5,00 €

Orientalisches Sandteiggebäck / *Traditional oriental shortbread pastry.*

Kunafé

6,50 €

Grießkuchen mit weichem Käse, verfeinert mit Schlagsahne und Pistazien, dazu Rosenwassersirup / *Semolina cake with soft cheese, topped with whipped cream and pistachios, served with rosewater syrup.*

Baklava -Mix / Baklava Selection

6,50 €

Feine Auswahl orientalischer Süßgebäcke / *A fine selection of oriental pastries.*

Baklava

3,00 €

Feines orientalisches Süßgebäck, pro Stück / *Fine oriental pastry, priced per piece.*

Über uns / About us

Mesopotamia, das historische **Zweistromland** zwischen Euphrat und Tigris, gilt als eine der ältesten Kulturlandschaften des Nahost-Gebiets.

Diese jahrtausendealte Tradition der Gastfreundschaft und Kochkunst bildet das Herz unseres Restaurants.

Wir servieren authentische orientalische Spezialitäten, inspiriert von den vielfältigen Küchen der **Kurden**, **Armenier**, und weiterer Kulturen der Region.

Dabei legen wir besonderen Wert auf frische, natürliche Zutaten und eine sorgfältige, handwerkliche Zubereitung. Erleben Sie warme Aromen, feine Gewürznoten und traditionelle Rezepte, die Menschen seit Generationen verbinden.

Den Unterschied werden Sie schmecken.



Mesopotamia, the historic **Land Between the Two Rivers** formed by the Euphrates and Tigris, is considered one of the oldest cultural regions of the Near East.

This ancient tradition of hospitality and culinary craftsmanship is at the heart of our restaurant.

We serve authentic oriental specialties, inspired by the diverse cuisines of **Kurds**, **Armenians**, and other cultures of the region.

We place great value on fresh, natural ingredients and careful, artisanal preparation.

Experience warm aromas, delicate spice notes, and traditional recipes that have connected people for generations.

You will taste the difference



Aus Mesopotamien – mit Herz auf Ihren Tisch.
From Mesopotamia – crafted with heart for your table.

B Mesopotamia Restaurant

Torstraße 225, 10115 Berlin

Bestellung & Reservierung
Telefon & WhatsApp



Tel. 0157 543 917 40

www.Mesopotamia-Restaurant.com

ii

ber Ihre Google-Bewertung würden wir uns sehr
freuen.



Wir danken Ihnen für Ihren Besuch! Bis zum nächsten Mal.

