

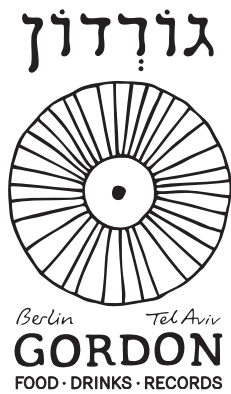
DINNER

WELCOME . SHALOM.

We serve modern Middle Eastern dishes to share. Our food is a fusion of orient and occident, with influences from Israel and the Levant through the Mediterranean Sea leading to the Maghreb and Europe. Our plates are based on memories of traditional cooking and authentic flavors livened up by a modern interpretation. With our seasonally changing menu we will take you on a journey each time you dine with us.

All our dishes can be prepared as vegan replacing egg with eggplant. Please let us know about any allergies, we have a menu with labeled allergy products!

TABBOULEH ARANCINI COUSCOUS BALLS, CREAM FROM GRILLED RED PEPPER & YOGHURT PARSLEY DIP	3.90
BREAD & SPICY & PICKLES PITA, ZHUG, TAHINI & PICKLED VEGETABLES	4.90
BAKED CAULIFLOWER PARSLEY SAUCE, YOGHURT & SUMAC	5.00
ROASTED SWEET POTATO LABNEH, ZA'ATAR & SALAD	5.90
HUMMUS TRADITIONAL LEVANTINE SPREAD BASED ON CHICK PEAS AND TAHINI	6.50
SHAKSHUKA CLASSIC NORTH AFRICAN-STYLE POACHED EGGS IN A RICH TOMATO SAUCE	8.50
HUMMUSHUKA HUMMUS WITH SHAKSHUKA ON TOP	10.50
YEMENI STEW CHICKEN THIGH, POTATOES & CARROT CREAM	11.00
BOLOGNESE BAHARAT RISOTTO MIDDLE EASTERN-STYLE MINCED BEEF & ISRAELI PASTA	11.00
CHRAIME FILLET OF SEA BASS IN A SAVORY RED SAUCE	12.00
CHOCOLATE MOUSSE CHOCOLATE, ESPRESSO, PISTACHIO	4.90
DECONSTRUCTED CHEESE CAKE CRUMBLE AND STRAWBERRY	4.90



DINNER

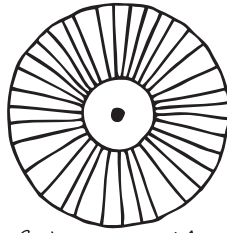
HERZLICH WILLKOMMEN.
SCHALOM.

Bei uns gibt es modernes israelisches Essen im Shared-Dining-Stil. In unserer Küche mischt sich Orient mit Okzident – mit Einflüssen aus Israel und der Levante, dem Mittelmeerraum bis hin zum Maghreb und Europa. Traditionelle Zubereitung, so wie wir sie kennen. Authentische Aromen erwecken klassische Gerichte durch moderne Interpretationen zu neuem Leben. Unser Menü passt sich den Jahreszeiten an und nimmt euch bei jedem Besuch mit auf eine Reise.

Auf Wunsch bereiten wir die vegetarischen Speisen gerne auch vegan, d.h. mit Aubergine statt mit Ei, zu. Sprecht uns bei vorhandenen Allergien bitte an, wir haben ein Menü mit allen gekennzeichneten Allergenen!

TABBOULEH ARANCINI	3.90
COUSCOUSBÄLLCHEN, PAPRIKACREME & JOGHURT-PETERSILIENDIP	
BREAD & SPICY & PICKLES	4.90
PITA, S'CHUG, TAHINA & EINGELEGTES GEMÜSE	
BAKED CAULIFLOWER	5.00
PETERSILIENSAUCE, JOGHURT & SUMAK	
ROASTED SWEET POTATO	5.90
LABNEH, ZAATAR & SALAT	
HUMMUS	6.50
TRADITIONELLES GERICHT DER LEVANTE AUS KICHERERBSEN UND TAHINA	
SHAKSHUKA	8.50
KLASSISCHE NORDAFRIKANISCHE SCHMORPFANNE BASIEREND AUF TOMATEN MIT POCHIERTEM EI	
HUMMUSHUKA	10.50
HUMMUS MIT SHAKSHUKA ON TOP	
YEMENI STEW	11.00
HÄHNCHENKEULE, KARTOFFELN & MÖHRENCREME	
BOLOGNESE BAHARAT RISOTTO	11.00
RINDERHACKFLEISCH MIT NAHÖSTLICHER GEWÜRZMISCHUNG AUF ISRAELISCHER PASTA	
CHRAIME	12.00
FILET VOM WOLFSBARSCH IN PIKANTER ROTER SAUCE	
CHOCOLATE MOUSSE	4.90
SCHOKOLADE, ESPRESSO, PISTAZIE	
DECONSTRUCTED CHEESE CAKE	4.90
CRUMBLE UND ERDBEERE	

גורדון



Berlin Tel Aviv
GORDON
FOOD · DRINKS · RECORDS

LUNCH 12:00 - 16:00

WAS IST ...

... ARAYES? Gegrilltes Pita gefüllt mit Rinderhackfleisch. Wird mit einem Salat, Salzgurke und Dips serviert.

... SHAKSHUKA? Eine pikante mediterrane Schmorpfanne aus Tomaten, Chilis, Zwiebeln, Möhren und roter Paprika. Traditionell wird Shakshuka mit einem pochierten Ei serviert.

... TAHINI? Eine Paste aus feingemahlenem Sesam, die als Grundzutat im Hummus verwendet wird. Verfeinert mit Zitrone und Gewürzen stellen wir daraus außerdem unsere Tahina-Soße her.

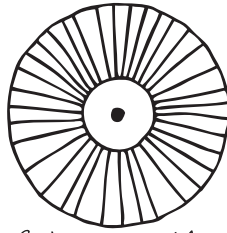
... S'CHUG? Ein scharfes jemenitisches Pesto basierend auf roten oder grünen Chilis.

Auf Wunsch bereiten wir die vegetarischen Speisen gerne auch vegan, d.h. mit Aubergine statt mit Ei, zu. Sprecht uns bei vorhandenen Allergien bitte an, wir haben ein Menü mit allen gekennzeichneten Allergenen!

HUMMUS (KLASSISCH / MIT AUBERGINE ODER BLUMENKOHL) MIT TAHINA, S'CHUG, TAHINI, S'CHUG, SALZGURKE & PITA	4.90/5.90
SHAKSHUKA MIT EI ODER AUBERGINE & PITA	7.90
HUMMUSHUKA HUMMUS MIT SHAKSHUKA ON TOP & ZWEI PITA	8.90
SABICH-TELLER HUMMUS, TAHINA, AUBERGINE, S'CHUG, SALZGURKE, EI, SALAT & PITA	7.90
SABICH MIT PITA TAHINA, S'CHUG, AUBERGINE, SALAT, SALZGURKE, EI	4.90
BLUMENKOHL-TELLER BLUMENKOHL, TAHINA, SALAT & PITA	5.90
BLUMENKOHL IM PITA BLUMENKOHL, TAHINA, SALAT	4.90
ARAYES MIT RINDERHACKFLEISCH, SALZGURKE, SALAT, TAHINA UND S'CHUG	6.90
+ EXTRA-PITA	1.00

TÄGLICHE SPECIALS —
FRAG UNS NACH UNSEREM TAGESGERICHT!

גורדון



Berlin Tel Aviv
GORDON
FOOD · DRINKS · RECORDS

LUNCH 12:00 - 16:00

WHAT IS ...

... ARAYES? Levante-style grilled pita filled with minced beef. Served with a salad, pickles and dips.

... SHAKSHUKA? A long cooked savory sauce made from tomatoes, chili, onion, carrots, and red pepper. Traditionally served with a poached egg.

... TAHINI? A paste made from ground sesame seeds, used as a basic component of hummus. Refined with lemon and spices we also prepare our tahini dip from raw tahini.

... ZHUG? A spicy Yemeni dip based on red or green chili seasoned with various herbs and spices.

HUMMUS 4.90/5.90
(CLASSIC / WITH AUBERGINE OR CAULIFLOWER)
CLASSIC HUMMUS PLATE WITH TAHINI, ZHUG, PICKLE & HOMEMADE PITA BREAD

SHAKSHUKA 7.90
WITH A POACHED EGG OR ROASTED EGGPLANT SLICES, TAHINI, ZHUG, PICKLE & PITA BREAD

HUMMUSHUKA 8.90
HUMMUS WITH SHAKSHUKA ON TOP, SERVED WITH TWO PITA BREADS

SABIH PLATE 7.90
HUMMUS, TAHINI, ROASTED EGGPLANT, ZHUG, PICKLE, EGG, SALAD & PITA BREAD

PITA SABIH 4.90
TAHINI, ZHUG, ROASTED EGGPLANT, PICKLE, EGG, SALAD

CAULIFLOWER PLATE 5.90
BAKED CAULIFLOWER, TAHINI, SALAD & PITA BREAD

PITA CAULIFLOWER 4.90
BAKED CAULIFLOWER, TAHINI, SALAD

ARAYES 6.90
WITH MINCED BEEF, PICKLES, SALAD, TAHINI & ZHUG

+ EXTRA PITA 1.00

All our dishes can be prepared as vegan replacing egg with eggplant. Please let us know about any allergies, we have a menu with labeled allergy products!

**DAILY SPECIALS —
ASK US FOR THE DISH OF THE DAY!**