

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Mtabal ^{G K}

Paste aus gegrillten Auberginen, Sesampaste, Joghurt
11,50

Muhamara ^{A H K E}

Paprikapaste, Sesampaste, Couscous, Walnüsse,
Schwarzkümmel, Granatapfelmelasse, Olivenöl
12,00

Baba Ganoush

Paste aus gegrillten Auberginen, Paprika, Petersilie,
Zwiebeln, Granatapfelmelasse, Olivenöl
12,00

Kischke Chadra ^{A G E}

Joghurtpaste, Weizengrütze, Bulgur, Schnittlauch,
Walnüsse
11,00

Hummus ^K

Kichererbsen, Sesampaste, Olivenöl
12,00

Hummus Achdar ^K

Kichererbsen, Spinat, Sesampaste, Olivenöl
12,50

Shaundr ^K

Rote Beete und Sesampaste, Olivenöl
11,00

Warak Eneb

Weinblätter gefüllt, Reis, Zwiebeln, Petersilie
9,50

Musakaa

Auberginen frittiert, Tomatensauce, Zwiebeln,
Sonnenblumenöl und Knoblauch
13,00

Warme Vorspeisen

Batata Harra

Kartoffelecken nach syrischer Art scharf gewürzt
12,00

Hummus Belachme ^K

Hummus mit feingehacktem Lammfleisch, Olivenöl
14,00

Kebbeh Hamis

Bulger Teigtasche gefüllt mit Lammhackfleisch 3 Stücke
16,00

Suppen

Linsensuppe

Rote Linsen, Möhren, Zwiebeln, Kartoffeln,
Kreuzkümmel, Knoblauch
11,00

... mit Lamm

13,50

Salate

Olivensalat

Oliven, Paprika, Zwiebeln, Zitrone, Thymian
10,00

Tabbouleh ^{A G}

Bulgur, Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Zitrone, Minze,
Olivenöl
11,00

Bab Sharqi Salat ^A

Arabischer Salat aus Tomaten, Gurken, Paprika und
Römersalat, Olivenöl, Essig, mit arabischen Brotchips
18,50

Halloumi ^G

frittierter Käse aus Kuhmilch auf gemischtem Salat
20,00

Hauptspeisen

Mazza-Teller ^{A K G H E}

(für 1 Person - überwiegend kalt serviert)
Hummus, Mtabal, Falafel, Muhamara, Kischke Chadra,
Musakaa, Baba Ganoush, Shaundr, Olivensalat, Hummus
Achdar
22,50

Teigtaschen-Kombi ^A

2 der folgenden Teigtaschen Ihrer Wahl
für den kleinen Hunger (überwiegend kalt serviert)

Sambusek vegetarisch ^G mit Schafskäse
Fataier mit Spinat

zusammen mit je einer Portion Hummus ^K und Mtabal ^{G K}
20,00

Arabische Pfanne

Champignons, Auberginen, Möhren, Zucchini, Zwiebeln,
Paprika, Kartoffeln, Knoblauch, Tomatensauce, mit Reis
22,50

Couscous ^A

mit Zucchini, Karotten, Tomatensauce, Kichererbsen,
Kartoffeln, Knoblauch

Vegan	mit Huhn	mit Lamm
21,00	23,00	25,00

Falafel-Teller ^{A G K}

Falafel mit Hummus und Salat, Tabbouleh,
Kichererbsen, Zwiebeln, Koriander, Knoblauch,
Kreuzkümmel, Joghurt-Sesamsauce
22,50

Fete Al-Magdous ^{A G K E}

Babyauberginen gefüllt mit Lammhackfleisch, dazu
Joghurt-Sesamsauce, Tomatensauce und die beliebten
arabischen Brotchips, Ghee
25,50

Makkloube ^{G E}

Auberginen mit Lamm auf Reis, dazu Joghurtsauce
25,00

Orient, Occident Teller ^{A C D G I J E}

Nudel, Auberginen mit Lamm, mit Sahne-Schafskäse-
Sauce
26,50

Kabab ^{A H K E}

Gegrillte feingehacktes Lammfleisch, Hummus,
Muhamara, Salat, dazu arabisches Brot ^A
27,50

Shish Taouk

Gegrillte Hähnchenspieß, Knoblauch, Hummus, Salat
und Reis, Knoblauchcreme, dazu arabisches Brot ^A
29,50

Shakkaf vom Lamm ^{A H K E}

Gegrillte Lammspieß, Muhamara, Hummus, Salat und
Reis, dazu arabisches Brot ^A
30,50

Dajaj min Al-jabal ^G

Hähnchenbrust gefüllt mit Datteln und Pistazien auf
Gemüse mit Sahne-Schafskäse-Sauce – so bereiten es
Großmütter in den syrischen Bergen zu...
26,50

Z'nud Al-Sitt ^G

Scheiben von Lammhackfleisch mit Pistazien aus dem
Ofen auf Gemüse mit Sahne-Schafskäse-Sauce
27,00

Al-Scham Teller ^{A K G H}

(für 2 Personen - überwiegend kalt serviert)

Hummus, Mtabal, Muhamara, Kischke Chadra, Baba
Ganoush, Hummus Belachme, Tabbouleh, Falafel,
Halloumi, Hummus Achdar, Shaunder, Musakaa, Oliven
Salat, vier Sorten Teigtaschen (Sambusek vegetarisch
gefüllt mit Schafskäse, Sambusek mit Lamm, Fatair mit
Spinat, Kebbeh Hamis mit Lammhackfleisch)
Batata Harra, dazu arabisches Brot
74,50

Lachsfilet ^D

Gegrilltes Lachsfilet, Zucchini, Hummus Achdar, Kartoffeln
29,00

Beilagen

im Schälchen **NUR** zu einer Hauptspeise serviert

Feine Joghurtsauce ^G

hausgemacht mit Gurke
3,50

Knoblauchcreme ^C

3,50

Eingelegte Gurken

3,50

Originalolivenöl

4,00

Sesampaste mit Joghurtsauce ^{G K}

3,50

Portion Reis, Gewürzreis oder Basmati

5,00

Arabischer Brotkorb 6 Scheiben ^A

kalt serviert
2,00

Desserts

Rizbilhaleeb ^G

Milchreis auf arabische Art mit Zimt und Rosenwasser,
kalt serviert
6,50

Harissa ^{A H}

Pistazien und Griesteig aus dem Ofen, kalt serviert
6,00

Mamoul ^{A G H}

3 Stück nach Wahl
Teiggebäck gefüllt mit Pistazien, Datteln oder
Walnüssen, kalt serviert
6,00

Kuchen und Torten

nach Tagesangebot
unser Team gibt gerne Auskunft, kalt serviert
6,00

Getränke

Aperitifs

Martini Bianco, rosso, extra Dry⁸
7,50 / 5 cl

Apérol¹
6,50 / 5 cl

Campari¹
7,50 / 5 cl

Pimms No.1⁸
7,50 / 5 cl

Cocktails und long drinks

Apérol Spritz¹
Aperol, Sekt, Sodawasser
11,50

Campari Spritz¹
Campari, Sekt, Sodawasser
11,50

Hugo¹
Sekt, Holunderblütensirup, Sodawasser, frische Minze
12,00

Campari Orange¹
Campari, Orangensaft
11,50

Margarita
Tequila Sierra Reposado, Cointreau, Limettensaft
11,00

Caipirinha
Cachaça, Limetten, Rohrzucker
12,50

Mojito
Ron Vacilon Blanco 3 Años, Limette, Minze, Soda-
Wasser, Rohrzucker
12,00

Wodka Lemon / Tonic^{3,4}
11,00

Rum Cola^{1,2}
11,00

Gin Tonic / Lemon^{3,4}
13,50

Whiskey Cola / Soda^{1,2}
12,50

Tequila Sunrise
Sierra Silver, Orangensaft, Grenadine
13,00

LAWRENCE Specials

Peter's Spritz
Whitley Neill Handcrafted Dry Gin Lemongras & Ginger,
Minze, Holunderblütensirup, Soda, Sekt
13,00

Damaskus Mule
Infused Vodka, Limettensaft, Ginger beer
13,50

Alkoholfreie Cocktails

Florida¹
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine
9,50

Ipanema^{1,4}
Limetten, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale
10,50

Prosecco

Prosecco Spumante DOC Il Fresco, Treviso
Villa Sandi, Italien ⁸
7,00 / 0,1 l

Crémant

Crémant de Loire Rosé
Bouvet Ladubay, Loire (méthode traditionnelle),
Frankreich ⁸
45,00 / 0,75 l

Weißweine – offen

Cuvée de Pape
Château KSARA Biqa, Libanon ⁸
6,00 / 0,1 l | 11,50 / 0,2 l

Classic Sauvignon Blanc mewuschal
Koscher, Barkan Cellars, Israel ⁸
5,50 / 0,1 l | 10,50 / 0,2 l

DOM, Riesling trocken
Bischöfliche Weingüter Trier
Mosel, Deutschland ⁸
5,50 / 0,1 l | 10,50 / 0,2 l

Weißwein-Schorle
Wein + Mineralwasser ⁸
6,00 / 0,1 l | 11,50 / 0,2 l

Rotweine – offen

Sangiovese di Toscana
Tenuta Caparzo, Italien ⁸
5,50 / 0,1 l | 10,50 / 0,2 l

Cuvée de Printemps
Château KSARA Biqa, Libanon ⁸
5,50 / 0,1 l | 10,50 / 0,2 l

Carignan (old Vine)
Château KSARA Biqa, Libanon ⁸
6,00 / 0,1 l | 11,50 / 0,2 l

Roséweine – offen

Sunset
Château KSARA Biqa, Libanon ⁸
5,50 / 0,1 l | 10,50 / 0,2 l

Weißwein – Flasche

DOM-Riesling trocken
Bischöfliche Weingüter Trier, Mosel, Deutschland ⁸
39,50 / 0,75 l

Cuvée de Pape
Château KSARA Biqa, Libanon ⁸
43,50 / 0,75 l

Classic Sauvignon Blanc mewuschal
Koscher, Barkan Cellars, Israel ⁸
39,50 / 0,75 l

Pinot Grigio
Weingut Peter Zemmer, Südtirol Italien ⁸
44,00 / 0,75 l

Sancerre
Domaine de la Jolive, M. Terrier, Loire Frankreich ⁸
42,00 / 0,75 l

Chenin Blanc "James"
nicht kosher, Seahorse Winery, Jerusalem Hills, Israel ⁸
55,00 / 0,75 l

Rotwein – Flasche

Sangiovese di Toscana ⁸
Tenuta Caparzo, Italien ⁸
39,50 / 0,75 l

Cuvée de Printemps
Château KSARA Biqa, Libanon ⁸
39,50 / 0,75 l

Carignan (old Vine)
Château KSARA Biqa, Libanon ⁸
43,50 / 0,75 l

Romain
nicht kosher, Seahorse Winery, Jerusalem Hills, Israel ⁸
54,00 / 0,75 l

Roséweine – Flasche

Sunset
Château KSARA Biqa, Libanon ⁸
Côté Levant Rosé
Domaine Le Novi Provence, Frankreich ⁸
39,50 / 0,75 l

Weine der Saison – Flasche
Unser Team gibt gerne Auskunft

Biere vom Fass

Krombacher Pils
4,50 / 0,3 l | 6,50 / 0,5 l

Krombacher Weizen
4,50 / 0,3 l | 6,50 / 0,5 l

Radler ^{1,2,5,7}
Sprite, Fanta, Cola, Soda
4,50 / 0,3 l | 6,50 / 0,5 l

Biere aus der Flasche

Beirut Beer / aus dem Libanon
5,50 / 0,33 l

Krombacher Pils Alkoholfrei
4,50 / 0,33 l

Heiße Getränke

Arabischer Mokka 3,50
original aus der Küche im Kännchen serviert

Espresso 3,00

Doppelter Espresso 4,00

Espresso Macchiato 3,50

Café Americano 4,00

Cappuccino 4,00

Latte Macchiato 4,50

Irish Coffee 8,50

Grog 8,50

Grüner Tee
Kanne 6,50 Glas 4,50

Schwarzer Tee
Kanne 6,50 Glas 4,50

Orientalischer Kräuter Tee
Kanne 8,00 Glas 5,00

Frische Minze
Kanne 8,00 Glas 5,00

Heiße Zitrone mit Ingwer
Kanne 8,00 Glas 5,00

Heiße Schokolade Glas 5,00

Heiße Milch Glas 3,50

Soft Drinks

Coca-Cola 3,50 / 0,2 l
Coca-Cola Zero 3,50 / 0,2 l
Fanta Orange 3,50 / 0,2 l
Sprite 3,50 / 0,2 l

Schweppes Tonic Water 3,50 / 0,2 l
Schweppes Ginger Ale 3,50 / 0,2 l
Schweppes Ginger Beer 3,50 / 0,2 l

VIO Schorle Rhabarber 4,00 / 0,3 l

Limonade

Limonade
frisch nach Art des Hauses
mit Limette, Zitrone, Minze & Rohrzucker
5,50 / 0,3 l

Mineralwasser

Naturell
3,00 / 0,25 l | 7,50 / 0,75 l
mit Kohlensäure
3,00 / 0,25 l | 7,50 / 0,75 l

Tafelwasser

aus'm Hahn, auf Wunsch mit Zitrone oder Minze
2,00 / Glas 0,3 l

Saft

Ananas, Apfel, Maracuja, Mango, Orange,
Cranberry Nektar, Johannisbeer Nektar, Kirsch Nektar
alle Säfte auch als Schorle
5,50 / 0,3

Brandy & Cognac

Vecchia Romagna Etichetta Nera I Brandy
7,50 / 4 cl

Armagnac Comtal Fine V.S.
8,50 / 4 cl

Hennessy V.S. Cognac
9,50 / 4 cl

Remy Martin VSOP Fine Champagne Cognac
8,50 / 4 cl

Hine Cognac VSOP Rare 40 %
9,50 / 4 cl

Whiskey

Jameson Irish Whiskey ¹
7,50 / 4 cl

Jack Daniel's Tennessee Whiskey ¹
7,50 / 4 cl

Johnny Walker Red Label ¹
6,50 / 4 cl

Johnny Walker Black Label 12 Jahre ¹
8,50 / 4 cl

Lagavulin 16 Single Malt Scotch Whiskey ¹
10,50 / 4 cl

Eau de Vie Whiskey KSARA (Libanon) ¹
10,50 / 4 cl

Tequila & Mezcal

Tequila Sierra Silver
6,50 / 4 cl

Tequila Sierra Gold Reposado
6,50 / 4 cl

Mezcal San Cosme blanco
9,50 / 4 cl

Don Julio Reposado Tequila
9,50 / 4 cl

Don Julio Añejo Tequila
9,50 / 4 cl

Rum

Myer's Jamaica Rum ¹
6,50 / 4 cl

Botucal Rum Reserva Exclusiva ¹
8,50 / 4 cl

Ron Zacapa Centenario 23 ¹
9,50 / 4 cl

Eminente Ron de Cuba Rum Reserva ¹
10,50 / 4 cl

Botran Ron de Guatemala Reserva Especial ¹
9,50 / 4 cl

Gin

Whitley Neill Handcrafted Dry Gin
Original
7,50 / 4 cl

Whitley Neill Handcrafted Gin
Quince
7,50 / 4 cl

Whitley Neill Handcrafted Gin
Lemongras & Ginger
7,50 / 4 cl

Whitley Neill Handcrafted Gin
Rhubarb & Ginger
7,50 / 4 cl

Hendrick's Gin
9,50 / 4 cl

Monkey 47 Sloe Gin
8,50 / 4 cl

Windespiel
10,50 / 4 cl

Wodka

Three Sixty Vodka 37,5 %
6,50 / 4 cl

Absolut Vodka 40 %
6,50 / 4 cl

Berliner Brandstifter Vodka 43 %
8,50 / 4 cl

Liköre

Malibu Likör
5,50 / 4 cl

Disaronno Originale Likör (Amaretto)
6,50 / 4 cl

Baileys Irish Cream ^{1,2}
6,50 / 4 cl

Kahlúa Kaffeelikör ¹
6,50 / 4 cl

Cointreau Orangenlikör
6,50 / 4 cl

Southern Comfort Likör ¹
6,50 / 4 cl

Digestives

Averna Amaro Siciliana
6,50 / 4 cl

Ramazzotti Amaro
6,50 / 4 cl

Fernet Branca Menta
6,50 / 4 cl

Fernet Branca
6,50 / 4 cl

Jägermeister
6,50 / 4 cl

Molinari Sambuca extra
6,50 / 4 cl

Nardini Grappa Bianca 50°
7,50 / 4 cl

Sarpa di Poli Grappa Schiavon
8,50 / 4 cl

Araq, Chateau KSARA (Libanon)
7,50 / 4 cl

Port

Taylor's Ruby Select Port ⁸
7,50 / 4 cl

Allergene

Zusatzstoffe

1

Farbstoff | Colouring

2

Koffeinhaltig | Caffeine

3

Chinin | Quinine

4

Säuerungsmittel | Acidifying agents

5

Taurinhaltig | with Taurine

6

Phenylalanin | Phenylalanine

7

Antioxidationsmittel | Antioxidants

8

Sulfite

A

glutenhaltiges Getreide

B

Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

C

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D

Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)

E

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F

Soja (-bohnen) und Sojaerzeugnisse

G

Milch und Milcherzeugnisse inkl. Laktose)

H

Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse

I

Sellerie und Sellerieerzeugnisse

J

Senf und Senferzeugnisse

K

Sesam-Samen und Sesamerzeugnisse

L

Schwefeldioxid und -erzeugnisse

M

Lupinen und daraus hergestellte Produkte

N

Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und aus diesen hergestellten Erzeugnissen

Sehen Sie sich unsere Speisen an:



Sagen Sie in den Sozialen Medien,
wie es Ihnen bei uns gefallen hat:



Alle unsere Speisen werden frisch aus sehr guten und fair gehandelten Produkten zubereitet, mit denen wir nachhaltig umgehen. Deshalb preisen wir auch nicht jedes Gericht als **hausgemacht** an – denn das ist eben sowieso alles im LAWRENCE. Gilt auch für alle unsere selbstgemixten Drinks.

Sacha wa hna! Guten Appetit! Cheers!

Wünschen Sie einen Trinkhalm, dann lassen Sie es bitte das Service-Team wissen!



LAWRENCE

Das
LAWRENCE
berlin mitte

mit
Galerie, Veranstaltungsräumlichkeiten
sowie großem orientalischen Café und
Restaurant

ist ein Projekt der
FREEARTUS
artists + refugees united for freedom
gGmbH



Prosecco

Il Fresco Prosecco Spumante Brut

denominazione di origine controllata, Villa Sandi, DOC Treviso, Italien
das Goldgelb steht für den edlen Prosecco, das Bouquet gibt sich fruchtbetont spritzig und duftet elegant nach knackigen Äpfeln, zarter Orangenblüte, einer Spur gebrannter Mandeln und erfrischenden Zitrusfrüchten, opulent und mit feinsten Perlage – vielfach ausgezeichnet

Crémant

Crémant de Loire brut Rosé

Bouvet Ladubay, Loire, Frankreich
leicht orangene Reflexe auf gelb-sandiger Grundtönung, ein Bouquet feiner Früchte mit Anklängen von Himbeeren und Preiselbeeren, ein Hauch von Zitrusfrucht, sehr dezente Vanillebrioche im Hintergrund, Geschmack satter Himbeerfrucht und feiner Mineralik, von guter, mittlerer Dichte und Länge

Weißweine

DOM-Riesling trocken

Bischöfliche Weingüter Trier, Mosel, Deutschland
klassischer Repräsentant eines trockenen Mosel-Rieslings mit wunderbarem Gleichgewicht zwischen natürlicher Säure und Fruchtigkeit

Blanc de L'Observatoire

Château KSARA, Biqa, Libanon
leicht und fruchtig, betörend duftend, eine reiche Fülle an Geschmacksnoten und Aromen mit Anklängen von Tabak, Mandarine und Zitronen, ein Blanc de Blanc gereift auf den mineralischen Böden des Biqa und unter 50 Wochen Sonne im Jahr, angebaut seit über 150 Jahren von französischen Mönchen auf dem Terrain eines antiken Observatoriums

Chenin Blanc "James"

Seahorse Winery, Jerusalem Hills, Israel
nicht koscher, eine großartige Verbindung von Würze und Frische, feine Holznote und elegante Säure, Einer der besten Weine dieser Rebsorte jenseits der Loire. (Stuart Pigott)

Classic Sauvignon Blanc mewuschal

Barkan Cellars, Israel
koscher und trocken, sehr helles Gelb mit grünen Reflexen, süß-säuerlich prickelnd, ein feiner Hauch von Stachelbeer und Zitrone, ein Duft von Eukalyptus, filigran und elegant, feine Säure (darf unter Wahrung seiner koscheren Eigenschaft von Nicht-Juden ausgeschenkt werden)

Pinot Grigio

Weingut Peter Zemmer, Südtirol, Italien
trocken, ein helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, ausdrucksvolle Aromen mit Noten reifer Früchte – Birne, Melone – und feiner Gewürze, charaktervoll und ein ausgezeichnetes Säureverhältnis, zugleich fruchtig und mineralisch

Sancerre

Domaine de la Jolive, M. Terrier, Loire, Frankreich
trocken – sehr aromatisch, blumig und fruchtig dank reifer Trauben, zugleich fruchtig, lebendig und charaktervoll

Rotweine

Sangiovese di Toscana

Tenuta Caparzo, Toskana, Italien
trocken, rubinrot, ein breites Spektrum warmer Aromen, die sich ausgeglichen und anhaltend entfalten sowie an Brombeere und Himbeere erinnern

Cuvée de Printemps

Château KSARA, Biqa, Libanon
ein junger und lebendiger Wein mit einer kräftig-leuchtenden Röte, durch seinen kurzen Herstellungs- und Reifeprozess erhält er sein aromatisch-fruchtiges Bouquet von Veilchen und reifen Waldbeeren, abgerundet von feinem und geschmeidigem Tannin

Le Prieuré

Château KSARA, Biqa, Libanon
vollmundig, mit klarer, rubinroter Farbe, aromatisch und gut ausgereift, das exotisch-fruchtige Aroma überrascht mit Würze und einer Idee Lakritze

2900 Cabernet Sauvignon

Jerusalem Vineyard Winery, Israel
koscher (mewushal) – trocken, dunkle und rote Beeren geben die tiefrote Farbe, typisch üppig-fruchtige Cabernet-Aromen, ein Hauch von Vanille, würzig und fein, langanhaltend und elegant

Romain (Syrah, Granche, Mourvèdre)

Seahorse Winery, Jerusalem Hills, Israel
nicht kosher – trocken, leicht und frisch, Zwetschgenaromem mit etwas Süßkirsche, leicht holzig, Säure und Tannine in feiner Balance, süffig mit gleichzeitiger Tiefe – hier nicht aus dem südlichen Rhône-Tal, sondern aus Israel

Rosé-Weine

Sunset

Château KSARA, Biqa, Libanon
erfrischend und belebend, intensive rosa Farbe mit einem Duft roter Beeren und einem exotischen Hauch von pfeffriger Würze, ein ausgeglichener und voller Rosé-Wein, der bei Weinkennern bereits weit über die Grenzen des Libanon hinaus international Anerkennung findet

Côté Levant Rosé

Domaine Le Novi, Provence, Frankreich
trocken – von unaufdringlich zarter Farbe, feinfruchtig und elegant, mit einer Fülle an Aromen weißer Blüten, Pfingstrosen, roter und Zitrus-Früchte, lebendig, frisch und nicht ohne Finesse