

Malika's Garden

Malika's Garden

Ein Stück Marokko in Berlin-Zehlendorf

**Im Herzen von Berlin-Charlottenburg lädt Malikas Garden
zu einer kulinarischen Reise nach Marokko ein.**

Das gemütliche Restaurant ist ein Familienbetrieb mit Seele:

**Es wurde benannt nach Malika, der Mutter des Besitzers,
deren traditionelle Rezepte und Herzlichkeit
das Herzstück des Lokals bilden.**

**In warmem, orientalischem Ambiente genießen Gäste
hausgemachte Tajines, frischen Couscous und duftende Minztees
– wie bei Mama in Marokko. Ein Ort zum Wohlfühlen,
Ankommen und Genießen.**

Kurfürstendamm 129 b - 10711 Berlin

Tel.: 030 85 60 65 75

www.malikas-garden.de

malikas.garden@gmail.com

Salate

Tabouleh vegan	7,90
Fein gehackte Petersilie mit frischer Minze, Lauchzwiebeln, Tomaten, Weizengrieß, Chicoree und Sumach, verfeinert mit Olivenöl und Granatapfelkernen	
Fattoush A.1 vegan	7,90
Römer und Feldsalat mit Rucola, Lauchzwiebeln, Gurken, Radieschen, Tomaten, Zwiebeln, frischer Minze und Petersilie, verfeinert mit Olivenöl, Granatapfeldressing und fein geröstetem Brot	
Arabischer Salat	6,90
bunter Salat verfeinert mit Granatapfeldressing und Olivenöl	
Rucola-Salat ^F	10,90
frischer Rucola mit Tomaten, Granatapfelkerne und Halloumi	
Mama Malika Salat	7,90
aus feingehackten Tomaten, Gurken, Paprika, Koriander, Zwiebeln und Petersilie, verfeinert mit Olivenöl und Zitrone	
Schamandar ^{F, H.3}	9,90
Rote-Bete-Salat mit Karotten, Frühlingszwiebeln, Römersalat, Rucola, Apfelstücke, Petersilie, Walnüsse und Halloumi	
Avocado-Salat	10,90
Römersalat mit Avocado, Paprika-Mix, Karotten, Gurken und Frühlingszwiebeln	

Mazat

Die beliebten Vorspeisen aus dem Orient, serviert mit arabischem Brot.

Kalte Mazat

Saalouk H.3 vegan	6,90
Auberginenpaste mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Walnüssen	
Eingelegte Oliven vegan	5,50
in hausgemachter Marinade	
Baba Ganoush H.3 vegan	6,90
Auberginencreme mit Paprika, Tomaten, Knoblauch, Walnüssen	
Warak Inab 6 Stück vegan	6,90
gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern	
Hummus vegan	5,90
Kichererbsenpüree	
Moutabal ^G	6,90
geräucherte Auberginencreme mit Sesam	
Muhammara H.3	6,90
Paprikapaste mit Walnüssen und Granatapfelsirup	
Labne ^F	6,90
arabischer Frischcremekäse mit Schwarzkümmel, Olivenöl, Granatapfelkernen, frischer Minze und Oliven	
Labne bil Khudra ^F	6,90
arabischer Frischcremekäse mit kleingehacktem Gemüse, Schwarzkümmel, Olivenöl, Granatapfelkernen, frischer Minze und Oliven	

Mazat

Die beliebten Vorspeisen aus dem Orient, serviert mit arabischem Brot.

Warme Mazat

Briwat Khudra ^{A.1, I} 3 Stück	5,90
gefüllte Teigtaschen mit verschiedenem Gemüse gefüllt	
Briwat Dajaj ^{A.1, I} 3 Stück	6,90
gefüllte Teigtaschen mit Hähnchenfleisch gefüllt	
Briwat Kafta ^{A.1, I, 12} 3 Stück	6,90
gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch gefüllt	
Hummus bil Lahme ^{H.4, 12}	5,90
Kichererbsenpüree mit Hackfleisch und Cashewkerne	
Frittierte Sardinen ^B	8,90
Nach marokkanischer Art	
Jawaneh 6 Stück	8,90
würzig marinierte Hähnchenflügel, knusprig gegrillt	
Kubbeh 2 Stück	6,90
Bulgur-Bällchen mit Rindfleisch, Zwiebeln, Pinienkernen	
Kartoffel-Bällchen	5,90
mit orientalischen Gewürzen	
Falafel ^G 2 Stück	5,90
Kichererbsenbällchen mit Tahinisauce	
Halloumi ^F 2 Stück	6,90
gegrillter Käse mit Minze und Olivenöl	
Batata Harra	5,90
würzige Kartoffelwürfel mit Knoblauch & Zitrone	
Börek Gibne ^{A.1, D, F, I} 2 Stück	5,90
gefüllte Teigrollchen mit Akkawi-Käse, Weichkäse und Rosinen	
Börek Sabanikh ^{A.1, H.3, I} 2 Stück	5,90
gefüllte Teigrollchen mit Spinat, Zwiebeln und Walnüsse	
Souda	5,90
Hähnchenleber mit Zwiebeln und Granatapfelsirup	
Basstilla ^{A.1, H.1, I} Marokkos edle Pastete - süß-herzhaft	7,90
Marokkanische Blätterteigpastete mit zartem Hähnchen, Mandeln, Ei und orientalischen Gewürzen. Knusprig gebacken und leicht süß mit Zimt und Puderzucker verfeinert	
Ali Baba und die 40 Räuber für 2 Personen <i>vegetarisch</i>	29,90
eine vielfältige bunte Maza-Variation aus 1001 Nacht	
Habibi Platte für 2 Personen <i>vegan</i>	29,90
unsere vegane bunte Maza-Platte a la Orient	
Mama Malika Platte ^{A.1} für 2 Personen	49,90
5 warme und 5 kalte Mazas nach Wahl, dazu hausgemachtes Brot	

Tajine

**Tajine ist ein traditionelles marokkanisches Schmorgericht,
das nach dem gleichnamigen Tongefäß benannt ist, in dem es zubereitet wird.**

**Das Gericht wird langsam gegart. Das Ergebnis ist ein aromatisches,
saftiges Gericht mit süß-herzhaften Aromen.**

Dazu servieren wir arabisches Brot.

Tajine mit Backpflaumen ^{A.1, D, G, H.1} <i>herzhaft-süß</i>	18,90
geschmortes Lammfleisch am Knochen mit Backpflaumen, Aprikosen, Mandeln und Sesam	
Hähnchen-Tajine ^{A.1, 9}	15,90
Brathähnchen mit Schmorzwiebeln, Oliven, Salzzitrone, Safran und Pommes	
Hackfleisch-Tajine ^{A.1, I, 12}	15,90
Hackfleischbällchen in hausgemachter Tomaten-Kräutersauce mit Ei	
Kalbs-Tajine ^{A.1}	18,90
Kalbfleisch mit Zwiebeln, Erbsen, Kartoffeln, Möhren und Salzzitrone	
Vegetarische Tajine ^{A.1}	14,90
mit verschiedenem Gemüse und Kräuter	

Couscous

**Couscous ist ein traditionelles nordafrikanisches Gericht,
das aus kleinen, gedämpften Grießkügelchen aus Hartweizen besteht.**

**Couscous ist besonders in Marokko, Algerien und Tunesien beliebt
und wird mit einer würzigen Sauce übergossen. Es ist leicht und sättigend.**

Couscous Tfaya Fassia ^{D, H.1}	17,90
mit Hähnchenfleisch, Rosinen, Zwiebeln und Mandeln	
Vegetarischer Couscous	15,90
mit Gemüse, Kichererbsen und Gewürzen	
Couscous mit Fleisch	18,90
mit Kalbsfleisch, Kichererbsen und Gemüse	
Couscous Sousi	17,90
mit Hähnchenfleisch, Kichererbsen und Gemüse	
Couscous Royal	29,90
mit Merguez, Kalbsfleisch-Spieß, Hähnchen-Spieß, Kichererbsen und Gemüse	

Grillspezialitäten

Kabab ^{F, G}	16,90
zwei gegrillte Hackfleisch-Spieße, dazu Hummus, gegrillte Tomaten und Zwiebeln und Bratkartoffeln	
Lahme Mishwe ^{F, G}	19,90
zwei gegrillte Lammfleisch-Spieße, dazu Hummus, gegrillte Tomaten und Zwiebeln und Bratkartoffeln	
Shish Tawouk ^{F, G}	17,90
zwei marinierte Hähnchen-Spieße, dazu Hummus, gegrillte Tomaten und Zwiebeln und Pommes	
Merguez ^G	18,90
scharfe Lamm-Rindswurst vom Grill, dazu Hummus und Pommes	
Jawaneh Mishwe ^G	16,90
sechs gegrillte Hähnchenflügel, dazu Hummus und Pommes	
Gegrillter Lachs ^B	22,90
dazu Reis und Salat	
Dorade ^{B, F}	23,90
im Ganzen gegrillt, dazu Bratkartoffeln und Salat	
Gambari Mishwi ^{C, F}	21,90
fünf gegrillte Scampi am Spieß, dazu Bratkartoffeln und Salat	
Lammkoteletts ^F	27,90
saftig gegrillt mit Bratkartoffeln und Salat	
Mashawi Sahrawi ^{F, G}	28,90
Grillplatte mit Merguez, Hähnchenfleisch, Lammfleisch und Kafta, dazu Hummus, gegrillte Tomaten und Zwiebeln und Pommes	

Aladdin und die Wunder-Platte ^{F, G} *für 2 Personen* **52,90**

Grillplatte mit Lammkoteletts, Merguez, Hähnchenfleisch, Lammfleisch und Kafta, dazu Hummus, gegrillte Tomaten und Zwiebeln und Pommes

jede weitere Person + 19,00 €

Orientalische Spezialitäten

Kibbeh in Joghurtsauce mit Reis ^{F, 12}	16,90
hausgemachte Bulgur-Fleischbällchen, gefüllt mit gewürztem Hackfleisch, serviert in einer warmen Joghurtsauce mit Koriander und Knoblauch. Dazu feiner weißer Reis. Hauptzutaten: Bulgur, Hackfleisch, Naturjoghurt, Knoblauch, Reis	
Mansaf Dajaj ^{F, H.1}	16,90
das Nationalgericht Jordaniens: zart gegartes Hähnchenfleisch in fermentierter Joghurtsauce, serviert auf Reis mit gerösteten Nüssen, dazu Joghurt-Minzsauce und pikante Tomatensauce Hauptzutaten: Hähnchenfleisch, Joghurt (Jameed), Reis, Mandeln, Pinienkerne	
Mansaf Lahme ^{F, H.1}	19,90
das Nationalgericht Jordaniens: zart gegartes Lammfleisch in fermentierter Joghurtsauce, serviert auf Reis mit gerösteten Nüssen, dazu Joghurt-Minzsauce und pikante Tomatensauce Hauptzutaten: Lammfleisch, Joghurt (Jameed), Reis, Mandeln, Pinienkerne	
Kebab bil Saniyeh ¹²	14,90
im Ofen gebackenes würziges Hackfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika, auf Wunsch mit Kartoffelscheiben. Hauptzutaten: Hackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Gewürze	
Sheikh el Mahshi ¹²	16,90
zart geschmorte Auberginen, gefüllt mit orientalisch gewürztem Hackfleisch, serviert in aromatischer Tomatensauce, dazu Reis Hauptzutaten: Auberginen, Hackfleisch, Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch	
Maqluba bil Lahme	18,90
das berühmte „umgedrehte“ Reisgericht mit Kalbsfleisch, gebratene Auberginen, Kartoffeln und duftendem Reis – kunstvoll geschichtet und serviert. Hauptzutaten: Kalbsfleisch, Auberginen, Kartoffeln, Reis, orientalische Gewürze	
Maqluba bil Khudra	14,90
eine köstliche vegetarische Version des traditionellen Gerichts mit gebratenem Gemüse und Gewürzreis. Hauptzutaten: Auberginen, Kartoffeln, Karotten, Reis, Gewürze	

Kindergerichte

Kinder-Couscous	7,90
mit Hähnchen, Kartoffeln und Karotten	
Chicken Nuggets	7,90
mit Pommes frites	
Hähnchen-Schnitzel ^{A.1, F}	7,90
mit Pommes frites	
Fischstäbchen ^{A.1, B, F}	7,90
mit Pommes oder Gemüse	

Desserts

Schokoladenkuchen ^{F, 4} mit flüssiger Schokofüllung	8,90
Baklava ^{A.1, H.7} mit Vanilleeis	8,90
Frische Orangen ^{H.3, 4} Orangenscheiben verfeinert mit Zimt, Walnüssen, Orangenblütenwasser und Minze	5,90
Mehalabiya ^{F, H.7, 4} orientalischer Pudding mit Pistazien und Rosenwasser	6,90
Booza ^{F, H.7} Cremiges Eis mit Pistazien, Rosenwasser und einem Hauch orientalischer Gewürze	8,90

Heiße Getränke

Traditionelle Erfrischungen und Köstlichkeiten aus Marokko

Frischer Minztee <i>Atay</i> Grüntee mit frischer Minze & Zucker (klassisch marokkanisch)	Kanne	4,90
Sahraoui-Tee Grüntee mit Wermutkraut (leicht bitter, erfrischend)	Kanne	4,90
Arabischer Mokka Stark und aromatisch mit Kardamom	Tasse	3,90
Shay orientalischer Tee mit Kardamom und Zimt	Glas	3,90

Heiße Getränke

Espresso	Tasse	2,70
Espresso Doppio	Tasse	4,50
Espresso Macchiato ^F	Tasse	3,10
Kaffee	Tasse	2,90
Cappuccino ^F	Tasse	3,60
Milchkaffee ^F	Pott	4,50
Latte Macchiato ^F	Glas	4,70
Flavoured Latte Macchiato ^F Vanille ^{1, 4, 11} , Mandel ^{H.1, 4} , Karamell ^{1, 4, 11}	Glas	5,20
Tee Schwarztee, Pfefferminze, Kamille, Früchte	Glas	3,60
Frische Minze Frische Ingwer Frische Ingwer-Minze	Glas	4,90
Heiße Schokolade mit Sahne ^{F, 14}	Glas	4,70
Macha Latte ^F	Glas	4,90

Besondere marokkanische Spezialitäten

Hibiskus-Eistee <i>Bissap</i> Sauer-fruchtig, mit Zitrone und Minze	Glas	5,90
Amlou-Smoothie Mandelbutter, Honig, Arganöl und Banane	Glas	8,90
Gazeuse Marocaine Ingwer-Zitronenlimonade mit Sprudel	Glas	5,90
Rosenwasser-Schorle ⁴ Leicht und blumig mit Mineralwasser	Glas	5,90

Alkoholfreie Aperitifs

Aperol Spritz ^{D, 1}	0,2l	6,90
Hugo ^D	0,2l	6,90
Prosecco knutscht Erdbeeren ^D	0,2l	6,90

Alkoholfreie Biere

Weizen ^{A.1, A.3}	0,5l	4,50
Pils ^{A.3}	0,33l	3,90
Radler ^{A.1, A.3}	0,5l	4,50

Erfrischende Säfte & Limonaden

Avocado-Mandel-Drink ^{H.1} Cremig mit Mandelmilch und etwas Honig	0,3l	7,90
Granatapfelsaft Pur oder mit frischer Minze	0,3l	6,90
Dattel-Milchshake ^F süß und nahrhaft mit marokkanischen Datteln	0,3l	6,90
Orangenblüten-Limonade ⁴ Zitrone, Limette und Orangenblütenwasser	0,3l	5,90
Pfefferminz-Limonade aus frischer Zitrone, Orangen und frischer Minze	0,3l	5,50
Rosenwasser-Limonade ⁴ aus frischer Zitrone und Rosenwasser	0,3l	5,50
Ingwer-Orangen-Limonade frische Zitrone, Orangen und Ingwer	0,3l	5,50
Erdbeer-Limetten-Limonade frische Limetten, Erdbeeren und frischer Minze	0,3l	5,50

Frisch gepresste Säfte

Alle Säfte auch mit Ingwer + 1,00€	0,2l	0,3l
Frisch gepresster Apfelsaft	4,90	6,90
Frisch gepresster Möhrensaft	4,90	6,90
Frisch gepresster Orangensaft	4,90	6,90
Frisch gepresster Rote-Bete Saft	4,90	6,90
Frisch gepresster Apfel-Möhrensaft	4,90	6,90
Frisch gepresster Orangen-Möhrensaft	4,90	6,90

Wasser

	0,3l	0,4l
Tafelwasser Still	2,60	3,20
Tafelwasser Sprudel	2,60	3,20
	0,25l	0,75l
San Pelligrino	3,10	6,90
Acqua Panna	3,10	6,90

Soft Drinks

Fritz Cola ^{1,2} Die klassische Cola von Fritz	0,33l	3,90
Fritz Cola Zero ^{1,2,6,13} Die zuckerfreie Variante der Fritz Cola	0,33l	3,90
Fritz Orange ^{1,5} Orangensaftgetränk oder Limonade	0,33l	3,90
Fritz Zitrone Zitronenlimonade	0,33l	3,90
Fritz Mischmasch ^{1,2,5}	0,33l	3,90
Eine bunte Mischung verschiedener Geschmacksrichtungen		
Fritz Apfelschorle Apfelsaftschorle ohne Zucker	0,33l	3,90
Fritz Rhabarberschorle Eine säuerlich-erfrischende Rhabarber-Schorle	0,33l	3,90
Elephant Bay Pfirsich ^{1,4}	0,33l	4,20
Elephant Bay Zitrone ¹⁴	0,33l	4,20
Elephant Bay Mango-Ananas ¹⁴	0,33l	4,20
Red Bull ^{1,2,7}	0,25l	4,90
Vita Malz ¹	0,33l	3,90
Rixdorfer Fassbrause ¹	0,33l	3,90
Thomas Henry Ginger Ale ¹	0,25l	3,20
Thomas Henry Tonic ³	0,25l	3,20
Thomas Henry Bitter Lemon ^{3,5}	0,25l	3,20

Säfte - Nektare - Schorlen

	0,3l	0,4l
Apfelsaft	3,90	4,90
Orangensaft	3,90	4,90
Kirsch-Nektar	3,90	4,90
Bananennektar	3,90	4,90
Guavenfruchtsaft	3,90	4,90
Mango Nektar	3,90	4,90
Ananassaft	3,90	4,90
KiBa	3,90	4,90
Alle Säfte auch als Schorle	3,90	4,90

Smoothies

Mango Mint ^{1,4}	0,3l	7,90
Mango, frische Minze, Mangosaft, Mangosirup, Zitronensaft		
Mango Himbeer ^{1,4}	0,3l	7,90
Mango, Himbeeren, Mangosaft, Maracujasaft, Grenadinensirup, Zitronensaft		
Mango Kiwi ^{1,4}	0,3l	7,90
Mango, Kiwi, Mangosaft, Mangosirup, Zitronensaft		
Erdbeerzauber ^{1,4}	0,3l	7,90
Erdbeeren, Erdbeersirup und frische Milch		
Mango Erdbeer ^{1,4}	0,3l	7,90
Mango, Erdbeer, Mangosaft, Erdbeersirup, Zitronensaft		

Cocktails

Virgin Caipirinha ¹	0,3l	7,90
Ginger Ale, Limette, brauner Zucker		
Strawberry Virgin Caipirinha ¹	0,3l	7,90
Ginger Ale, Limette, brauner Zucker, Erdbeerpüree		
Coconut Kiss ^{F, 1}	0,3l	7,90
Ananassaft, Kirschnektar, Kokoscreme, Sahne		
Miami ^{1,4}	0,3l	7,90
Orangensaft, Ananassaft, Kirschnektar, Zitronensaft, Grenadine		
Virgin Colada ^{F, 4}	0,3l	7,90
Ananassaft, Kokoscreme, Sahne		
Strawberry Virgin Colada ^{F, 4}	0,3l	7,90
Ananassaft, Kokoscreme, Sahne, Erdbeerpüree		
Virgin Mojito ¹	0,3l	7,90
Ginger Ale, frische Minze, Limetten		
Mango Cooler ^{1,4}	0,3l	7,90
Mangosirup, Lime Juice, Limetten, Orangensaft, Mangonektar		
Strawberry Bull ^{1, 2, 4, 7}	0,3l	7,90
Erdbeerpüree, Lime Juice, Zitronensaft, Energy Drink		
Erdbeere Moskito ¹	0,3l	7,90
Ginger Ale, limetten, frische Minze, Erdbeerpüree		
Banana Rama ⁴	0,3l	7,90
Bananennektar, Ananassaft, Kokossirup, Zitrone		
Guave Malika	0,3l	7,90
Guavenfruchtsaft, Limetten, brauner Zucker		
Heidi Spezial ^{1,4}	0,3l	7,90
Melonensirup, Limetten, Orangensaft, Mineralwasser		

Allergenkennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung!

A.1 Weizen, A.3 Gerste, B Fisch, C Krebstiere, D Schwefeloxide und Sulfite, F Milch und Laktose, G Sesamsamen, H.1 Mandel, H.3 Walnüsse, H.4 Cashewnüsse, H.7 Pistazien, I Eier

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Konservierungsstoff, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Süßungsmittel(n), 7 chininhaltig, 9 geschwefelt, 11 Geschmacksverstärker, 12 hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13 enthält eine Phenylalaninquelle, 14 mit Stickoxydul

Alle Preise in Euro inklusive MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.