



MesaGlobal Malihe

Iran



Salat

Shirazi

Saftiger Gemüse-Salat mit gehackten Minzeblättern;
vegan

Option mit Fleisch

Khoresh Gheymeh

Persisches Saucengericht
mit Lamm und kleinen
Kichererbsen

Vegetarische Option

Kuku Sabzi

Vegetarische Kräuter-
Omelette in frischem Grün

Beilagen

Mirza Ghasemi

Dezent gewürztes Auberginengemüse aus dem Norden Irans,
mit Tomaten, Knoblauch; vegan

Raeis

Persischer Reis, garniert mit Berberize; vegan

Vegetarische Option 20.00

Option mit Fleisch 23.00



MesaGlobal Shaheen

Afghanistan



Salat

Shirazi

Frischer, fein gewürfelter Salat aus Tomaten, Gurken und Zwiebeln, verfeinert mit aromatischer Minze; vegan

Option mit Fleisch

Biryani

Aromatisches Reisgericht mit zart geschnittenem Poulet, mit exotischer Gewürzmischung

Vegetarische Option

Biryani Bademgan

Sanft gegarte Auberginen in gewürztem Basmatireis

Beilagen

Khadrawat

Leichtes, schonend gegartes Gemüse aus frischen Zucchetti und sonnengereiften Tomaten; vegan

Vegetarische Option	20.00
Option mit Fleisch	23.00



MesaGlobal Saba

Eritrea



Salat

Kleiner Saisonsalat

An unserer Hausdressing. Immer frisch, immer vegan.

Option mit Fleisch

Doro Wat

Hühnchen-Eintopf an Berbere-Sauce. Berbere ist eine unverwechselbare, schmackhafte Gewürzmischung der eritreischen Küche.

Vegetarische Option

Wayla Wat

Freiland-Ei an Berbere-Sauce. In der eritreischen Küche wird das ganze Ei mit der Sauce serviert. Vegane Variante möglich.

Beilagen

Shiro

Pikante Kichererbsen-Sauce, vegan

Gomen Wat

Würziges Gemüse, vegan

Injera

Weiches Sauerteig-Fladenbrot, hergestellt aus gemahlenen Teff-Samen; Teff ist ein glutenfreies Gras, das nur in Eritrea und Äthiopien heimisch ist; vegan

Alternative: Reis

Vegetarische Option 20.00

Option mit Fleisch 23.00



MesaGlobal Volana

Madagaskar



Salat

Kleiner Saisonsalat

An unserer Hausdressing. Immer frisch, immer vegan.

Option mit Fleisch

Masikita

Rindfleisch-Spiess, mariniert mit einer raffinierten Ge-würzkomposition, Knoblauch, Ingwer und Sojasauce

Vegetarische Option

Masikita Tofu

Tofu, mariniert mit einer raffinierten Gewürzkomposi-tion, Knoblauch, Ingwer und Sojasauce; vegan

Beilagen

Lasary

Lasary, der madegassische Begriff für Beilage, hier als dezent gewürztes Marktgemüse; vegan

Lasary Kokombra

Gurken-Tomaten Dip; vegan

Vary

Jasmin Reis

Vegetarische Option 20.00

Option mit Fleisch 23.00



MesaGlobal Salsabil

Marokko



Salat

Slat a maghribiya

Marokkanischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln; vegan

Option mit Fleisch

Djaj b'lhamd w zitoun

Herzhafter Hähncheneintopf mit Salzzitronen und Oliven

Vegetarische Option

Adas

Würziger Eintopf aus roten Linsen, vegan

Beilagen

Kus-kus ma alfustuq ua almashmash

Wir kennen den gedämpften Hatweizengriess unter seinem französischen Namen Couscous, hier mit getrockneten Aprikosen und gehackten Pistazien; vegan

Alternative: Reis, garniert mit Aprikosen und Pistazien

Vegetarische Option 20.00

Option mit Fleisch 23.00



MesaGlobal Sivakaran

Sri Lanka



Salat

Kleiner Saisonsalat

An unserer Haudressing. Immer frisch, immer vegan.

Option mit Fleisch

Chicken Curry

Zartes Pouletfleisch gekocht in einer pikanten Mischung aus sri-lankischen Gewürzen und Curryblättern

Vegetarische Option

Paneer Curry

Indischer Frischkäse, gekocht in einer mild-würzigen Curry-Sauce mit Kokosmilch; vegane Alternative: Vadai

Beilagen

Gova Kola

Köstliche Kohlblätter mit einer harmonischen Mischung sri lankischer Gewürze; vegan

Reis

Ein Grundnahrungsmittel im Land der über 200 einheimischen Reissorten mit klingenden Namen wie Suwandel, Pachchaperumal, Kalu Heenati oder Madathawalu; vegan

Vegetarische Option 20.00

Option mit Fleisch 23.00



MesaGlobal Sakina

Syrien



Salat

Fattoush

Erfrischender und knuspriger Salat mit Gurken, Tomaten, Petersilie und gerösteten Fladenbrot-Stücken; vegan

Option mit Fleisch

Shish Taouk

Poulet-Würfel an einer Joghurt-Zitronen Marinade, am Spiess grilliert

Vegetarische Option

Sikh alkhudar

Gemüse-Spiess an einer Joghurt-Zitronen-Marinade; vegan

Beilagen

Burghul bil khodaar

Bulgur ist ein Grundnahrungsmittel in der syrischen Küche und wird - wie hier - oft mit Gemüse zubereitet; vegan

Alternative: Ruz abyad, weisser Reis

Moutabal

Moutabal ist ein Auberginen-Dip mit Joghurt, Tahini (Sesampaste), Koriander, Peterli, Kümel und Zitronensaft; vegan

Vegetarische Option 20.00

Option mit Fleisch 23.00



MesaGlobal Barfan

Syrien



Salat

Fattoush

Erfrischender und knuspriger Salat mit Gurken, Tomaten, Petersilie und gerösteten Fladenbrot-Stücken; vegan

Option mit Fleisch

Shaakriyyeh

Zartes Lammfleisch an einer Joghurt-Koriander Sauce

Vegetarische Option

Biadhinjan khubz

Gebackene Aubergine an Tahini-Joghurt-Sauce, Kräutern und Granatapfelkernen; vegan

Beilagen

Burghul bil banadara

Bulgur ist ein Weizen-basiertes Grundnahrungsmittel in der syrischen Küche, hier mit Tomaten zubereitet; vegan

Alternative: Ruz abyad, weißer Reis

Hummus

Hummus ist das arabische Wort für Kichererbsen - und alle wissen, dass damit das unverkennbare, crèmeige Gericht aus Kichererbsen, Tahini (Sesampaste), Zitrone und Olivenöl gemeint ist; vegan

Vegetarische Option 20.00

Option mit Fleisch 23.00



MesaGlobal Lilas

Demokratische Republik Kongo



Salat

Kleiner Saisonsalat

An unserer Hausdressing. Immer frisch, immer vegan.

Option mit Fleisch

Soso na madesu

Aromatisches Poulet (soso) begleitet von einer Sauce aus Bohnen und Tomaten

Vegetarische Option

Tofu na madesu

Das traditionelle Soso Gericht mit Tofu neu interpretiert; vegan

Beilagen

Pilipili oyo etelá

Gelb, rot und grüne Peperonata mit Zwiebeln; vegan

Loso

Reis, eine der beliebtesten Beilagen in der kongolesischen Küche neben Maniok und Mais

Vegetarische Option 20.00

Option mit Fleisch 23.00