

Alkoholfreie Getränke

Ayran – 0,33 l – 2,00€

Trinkjoghurt, mit frischer Minze / *yoghurt drink with fresh mint*

Fritz – verschiedene Sorten – 0,33 l Flasche / bottle 2,50€

Cola, Apfelschorle, Cola-light, Melon-Orangenlimonade, Mate

Bionade – 0,33 l Flasche / bottle 2,50€

Holunder oder Ingwer-Orange

Mineralwasser – 0,75 l Flasche / bottle 4,00€

mit oder ohne Kohlensäure / *sparkling water or non-sparkling*

Mineralwasser – 0,5 l Flasche / bottle 2,00€

mit oder ohne Kohlensäure / *sparkling water or non-sparkling*

Tee

Frischer Minz-Tee – 0,2 l – 2,00€

mit frischer Minze, getrockneten Limetten und Honig
with fresh mint, lime and honey

Traditioneller Syrischer Mate-Tee – 0,2 l – 2,50€

in Kalebasse (getrocknete Kürbisschale) mit Honig und Trinkhalm
in a Kalebasse (a pumpkin gourd), with honey and a straw

Orient-Tee / Orient Tea – 0,2 l – 2,00€

Schwarzer Tee mit Honig, Zimt und Kardamom
black tea with honey, cinnamon and cardamom

Ingwer-Tee / Ginger Tea – 0,2 l – 2,00€

mit frischem Ingwer, getrockneten Limetten und Honig
with fresh ginger, lime and honey

Kaffee

Yarok Mocca – 0,1 l – 2,50€

Kaffee mit Kardamom / *coffee with cardamom*

Säfte

Frisch gepresster Orangensaft /

Fresh pressed orange juice – 0,1 l – 3,00€

Bier

Bier / beer – 0,33 l Flasche / bottle 3,00€

Pilsner Urquelle, Tschechisches Bier / *Czech beer*

Alkoholfreies Bier /

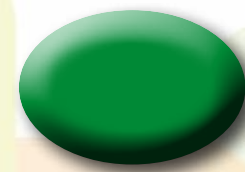
non-alcoholic beer – 0,33 l Flasche / bottle 3,00€

verschiedene Sorten / *different varieties*

Partyservice

Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie Ihre Gäste mit unseren innovativen Speisen verwöhnen möchten! Gerne bereiten wir Ihnen Speisen für 10 bis 100 Personen zu.

Lieferung nach individueller Absprache.



Yarok

Syrische Küche aus Damaskus
- immer frisch zubereitet!



Sandwich – arabisches Fladenbrot –

50 – Falafel Sandwich 4,50€

gefüllt mit Falafel, Salat, Sesam-Sauce und einer Zitronen-Orangen-Sauce
filled with falafel, lettuce, sesame sauce and a lemon-orange sauce

51 – Kabab Sandwich 4,50€

gefüllt mit gegrilltem, würzigem Rinderhackfleisch, Salat, Sesam-Sauce und einer Zitronen-Orangen-Sauce / *filled with grilled, spicy ground beef, salad, Sesame sauce and a lemon-orange sauce*

52 – Halluomi Sandwich 4,50€

gefüllt mit frittiertem, zypriotischen Ziegenkäse, Salat, Sesam-Sauce und einer Zitronen-Orangen-Sauce / *filled with fried, Cypriot goat's cheese, salad, sesame sauce and a lemon-orange sauce*

53 – Makali Sandwich 4,50€

gefüllt mit frittierten, Gemüse, Salat, Sesam-Sauce und einer Zitronen-Orangen-Sauce / *filled with fried vegetables, salad, Sesame-Sauce and a lemon-orange-sauce*

54 – Eege Sandwich 4,50€

gefüllt mit frittierten Zucchini in Weizen-Kichererbsen-Teig, Salat, Sesam-Sauce und einer Zitronen-Orangen-Sauce / *filled with fried zucchini in wheat chickpea batter, Salad, sesame sauce and a lemon-orange sauce*

Desserts

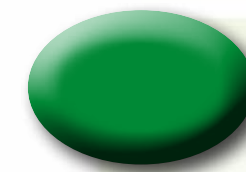
Kunafe 5,00€

Grieskuchen auf Weichkäse, verfeinert mit Schlagsahne, Creme und Pistazien, dazu Rosenwassersirup
semolina cake with soft cheese, and whipped cream, with pistachios and rosewater syrup

Baklava – 200 g – 5,00€

verschiedene Sorten nach arabischer Art
mix-pastry selection a choice of Arabian pastries

Baklava – pro Stück / *per pice* 1,50€



Yarok

Syrische Küche aus Damaskus
- immer frisch zubereitet!

Yarok bietet feines syrisches Essen aus Damaskus. Das Essen wird immer persönlich und liebevoll mit frischen Zutaten zubereitet und schnell serviert.

Die besondere syrische Küche wurde an den europäischen Geschmack angepasst ohne ihre Authentizität zu verlieren.

Yarok heißt auf Hebräisch **“Grün”** und da diese Küche aus Syrien stammt, soll der Name des Restaurants die Solidarität zwischen allen Völker symbolisieren.

Yarok wünscht sich, dass es uns gelingt mit unseren Speisen einen Beitrag dazu zu leisten!

Guten Appetit!

Wir bereiten unsere Speisen immer frisch zu. Ständig wechselnde Tagesgerichte, bitte fragen Sie unsere Bedienung!

Alle Preise vorbehaltlich der aktuellen Restaurant-Speisekarte. Bestellungen nehmen wir nur über unser Restaurant entgegen.

Keine Reservierungen!
No reservation!

Täglich geöffnet von 14:00 bis 22:00 Uhr
Torstraße 195 – 10115 Berlin / Mitte

Vorspeisen und Salat / Starters and Salads

Alle Vorspeisen und Salate werden mit Houmus-Paste, Sesam und einer Zitronen-Orangen-Sauce sowie Brot serviert.

All appetizers and salads are mixed with houmous paste, sesame and a lemon-Orange sauce and bread served.

1 – Fatuosch - Feld-Salat und Houmus

Frittierte Brotstreifen, Tomaten, Gurken, Minze, Olivenöl mit Sesam und einer Zitronen-Orangen Sauce
Fried bread stripes, lettuce, tomatoes, cucumber, mint, olive-oil served with sesame and lemon-orange sauce

6,00€

2 – Fuoll – Mudames Salat Und Houmus

Fava Bohnen mit Kichererbsen, Zitrone und Olivenöl
Fava beans salad with olive oil and lemon

6,00€

5 – Tabule-Salat und Houmus

Gemischter Salat mit viel Petersilie
Mixed salad with a lot of parsley

6,00€

6 – Couscous Salat und Houmus

würziger Hirse-Salat in Paprikamuss und vielen Kräutern
spicy millet with salad and various herbs

6,00€

7 – Gemischter Salat und Houmus

Kombination von Tabule, Couscous, Foull, Huomus, Mutebel und Makaly
A combination of tabule, couscous, Foull, hummus and aubergine pasta

7,00€

8 – Arabischer Hühner-Salat und Houmus

Hühner-Bruststreifen mit vielen Kräutern dazu Bratkartoffel
Chicken-breast salad with various herbs and backed potatoes

7,00€

9 – Houmus mit Salat

Kichererbsen Paste, Sesammus, Zitrone und Olivenöl mit Salat
Chickpea pasta, sesame mousse, lemon, and olive oli with salad

5,00€

10 – Auberginen und Houmus

gebratene Auberginen mit Olivenöl, Knoblauch, Sesam-Mus mit Salat
Roasted egg-plant with olive oil, garlic, sesame mousse and salad

6,00€

Suppen / Soups

– mit Brot / with bread –

3 – Nohuk

Kichererbsen Suppe mit Hühnchen Bruststreifen und Kräuter
Chickpea soup with chicken-breast stripes and herbs

5,00€

4 – Lablaby

Kirchererbsen Suppe mit Halluomi Käse und Kräuter
Chickpea soup with Halluomi and herbs

5,00€

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Salat, Houmus-Paste, Sesam Sauce und einer Zitronen-Orangen-Sauce sowie mit Brot serviert. Alle vegetarischen Gerichte werden auf Wunsch auch vegan serviert.

All vegetarian dishes are served with salad, houmous paste, sesame sauce and a lemon-orange sauce, as well as bread. All vegetarian dishes are also served vegan upon request.

11 – Falafel

Kichererbsen-Bällchen frittiert / *Deep-fried chickpeas balls hummus*

7,00€

12 – Halluomi

zypriotischer Ziegenkäse frittiert / *Deep-fried cypriote goat cheese*

7,00€

13 – Makali

verschiedene Gemüsesorten frittiert / *Various fried vegetables*

7,00€

14 – Zucchini im Teigmantel (Eege)

Zucchini in Weizenmehl- und Kichererbsen-Teig frittiert
Deep-fried zucchini with a crust of wheat and chickpea flour

7,00€

15 – Spinatröllchen

Blätterteig gefüllt mit Spinat, Minze und Ziegenkäse
Puff pastry with a filling of spinach, goat cheese and mint leaves

7,00€

16 – Sambuse – Blätterteigtaschen

gefüllt mit Saison-Gemüse, Walnuss und Rosinen
Puff pastry stuffed with season's vegetables, walnut and raisins

7,00€

17 – Bamya

Okraschoten mit Halloumi Käse in Tomaten-Koriander Sauce und Reis
Okra with halloumi cheese in tomato-coriander sauce and rice

8,00€

18 – Mix-Platte

Huomus, Tabula, Couscous, Foull, Mutabel-Falafel, Hallomi, Makali

8,00€

20 – Yarok-Special-Platte (für 2 Pers.)

Von allem etwas / *a bit of all dishes*
Huomus, Tabula, Couscous, Foull, Mutabel-Falafel, Hallomi, Makali, Spinatröllchen und Sambuse

19,00€

**Wir bereiten unsere Speisen immer frisch zu.
Ständig wechselnde Tagesgerichte,
bitte fragen Sie unsere Bedienung!**

Alle Preise vorbehaltlich der aktuellen Restaurant-Speisekarte.
Bestellungen nehmen wir nur über unser Restaurant entgegen.

Partyservice

Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie Ihre Gäste mit unseren innovativen Speisen verwöhnen möchten! Gerne bereiten wir Ihnen Speisen für 10 bis 100 Personen zu.

Lieferung nach individueller Absprache.

Fleisch Gerichte / Meat Dishes

Alle Fleischgerichte werden mit Bratkartoffeln, gemischten Salat, frischer Minze, Houmus-Paste, Sesam, einer Zitronen-Orangen-Sauce sowie Brot serviert.

All meat dishes are served with fried potatoes, mixed salad, fresh mint, houmous paste, sesame, a lemon-orange sauce and bread.

21 – Kabab

gegrilltes, würziges Rinderhackfleisch / *grilled, spicy ground beef*

7,50€

22 – Sambuse

Blätterteigtaschen gefüllte mit Rindfleisch, Zwiebeln, grünen Bohnen, Rosinen und Mandeln / *Puff pastry stuffed with beef meat, onions, green beans, raisins and almonds*

7,00€

23 – Bamya

Okraschoten mit Rindergulasch in Tomaten Koriander Sauce, dazu Reis

8,00€

30 – Mix-Platte - Selection

Falafel, Kabab, Hähnchenbrust-Salat, Huomus, Tabula, Couscous, Mutabel

8,00€

32 – Yarok-Special-Platte (für 2 Pers.)

Von allem etwas – Kabab, Hähnchenbrust-Salat, Sampuse, Huomus, Foull, Tabula, Couscous, Falafel und Mutabel

19,00€

Schawarma - aus der Pfanne / from the frying pan

Alle Fleischgerichte werden mit Hummus, Bratkartoffeln, Sesampaste, Zitronen-Orangensauce, Brot und einen gemischten Salat mit frischer Minze serviert.

All meat dishes served on a plate including hummus, fried potatoes, sesame-paste, a lemon-orange sauce, bread, and a mixed salad with fresh mint.

24 – Hühnerfleisch – Schawarma

marinierte Streifen aus der Hähnchenkeule in einer Oliven-Knoblauch-Soße, mit Huomus und Bratkartoffel
Marinated strips of chicken leg meat in olive-garlic sauce with Huomus and fried potatoes

7,00€

25 – Rindfleisch- Schawarma

marinierte Streifen Rindfleisch in einer Granatapfel-Sauce, mit Huomus und Bratkartoffel
Fine strips of beef marinated in pomegranate sauce with Huomus and fried potatoes

8,00€

27 – Hühner Schawarma mit Saison-Gemüse

marinierte Streifen Hähnchenfleisch in einer Oliven-Knoblauch-Sauce und gebratenem Saison-Gemüse, mit Huomus und Bratkartoffel
Chicken Schawarma, with backed season's vegetables with Huomus and fried potatoes

8,50€

28 – Rinder Schawarma mit Saison-Gemüse

marinierte Streifen Rindfleisch in einer Granatapfel-Sauce und gebratenem Saison-Gemüse, mit Huomus und Bratkartoffel
beef Special Schawarma, with backed season's vegetables Huomus and fried potatoes

9,50€