



ELISSAR

LEBANESE CUISINE

~ Die Mythologie um Elissar ~

Phönizische Prinzessin und Königin von Karthago

Der Mythos um die Heldin Elissar (auch als Dido bekannt) berichtet von einer beherzten und klugen Frau. Dido wurde als phönizische Prinzessin geboren, dem heutigen Libanon. Der Mythos von Karthago erzählt, dass Elissar, vor ihrem Bruder Pygmalion floh, um fern der Heimat ein neues Weltreich zu gründen.

Elissar landete mit ihrem Gefolge in Nordafrika, wo sie von den einheimischen Berbern unfreundlich aufgenommen wurde.

Doch dank ihres scharfsinnigen Geschicks gelang es ihr dennoch, die „Neue“ Stadt (Karthago) zu gründen.

Der einheimische Häuptling Jarbas wies sie ab, indem er ihr sagte: „Du bekommst so viel Land, wie du mit einer Kuhhaut umspannen kannst“. Darauf schnitt Elissar eine Kuhhaut in hauchdünne Streifen.

Dadurch gelang es ihr leicht, ein großes Stück Land mit der Kuhhaut zu markieren.

Sie gründete somit das schnell aufstrebende Handelszentrums Karthago.

Doch damit ist die Heldengeschichte der Königin Elissar noch nicht zu Ende...

(das Ende erfahren Sie zum Schluss)

Täglich geöffnet von 11:00 - 24:00 Uhr

warme Küche bis 23:00 Uhr

Johannesgasse 27 | 1010 Wien | 01 512 82 82

office@elissar.at | www.elissar.at

 /elissar  /elissarvienna

Apéritif

~ zu Beginn ~

Lillet Spritz | Hugo | Aperolspritzer

~ 0.25 l ~

€ 6,90

Oriental Hugo

~ 0.25 l ~

€ 8,90



Libanesischer Prosecco

(Rosenwasser & Zitrone)

~ 0.1 l ~

€ 6.50

ELISSAR MEZZE SPECIALS

Mezze Mix für 1 Person € 14,90

Mezze Mix für 2 Person € 28,90

Mezze Mix für 3 Person € 40,90

Hummus, Baba Ghannoug, Muhammara, Labneh,

Warak Enab, Falafel, Ragagat und Tabouleh

Auf Wunsch auch in Vegan



=



=





Salate

TABOULEH

fein gehackter Petersiliensalat mit Tomaten, Bulgur und Zitronen - Olivenöl - Vinaigrette

€ 7,80

FATTOUSH

Gemischter Salat, Frühlingszwiebel, Gurken, Tomaten und Granatapfeldressing garniert mit libanesischen Fladenbrot-Croutons

€ 7,80

LABAN BI KHYAR

Ein traditioneller Gurken-Joghurt-Salat mit Minze und hausgemachtem Joghurt

€ 6,80

LIBANESISCHER GEMISCHTER SALAT

€ 6,80

HALLOUMI KÄSE SALAT

Gegrillter Halloumi Käse auf Blattsalat mit Granatapfelmarmade

€ 11,90

SALAT MALFOUF

ein klassischer Minz-Krautsalat nach libanesischer Art mit Knoblauch, Zitrone und Olivenöl garniert

€ 6,50

RAHEB SALAT

Salat mit gegrillten Melanzani und Granatapfel

€ 13,90

Suppen

LIBANESISISCHE LINSENSUPPE

€ 5,80

KLARE GEMÜSESUPPE

€ 5,80

PAPRIKA CREME SUPPE

würzig, mit Kichererbsen

€ 6,50

ADDAS BI HAMOUD

Schwarze Linsen - Mangold Kartoffel Suppe

€ 6,50

~ Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer ~

Warme Vorspeisen

~ Mezze ~

SAWDA DAJAJ

Hühnerleber in Granatapfelsirup gebraten

€ 8,50

BATATA HARRA

Kartoffeln in würziger Korianderknoblauchmarinade

€ 7,20

FATAYIR BATATA ^{NEU}

Kartoffeltaschen mit orientalischen Gewürzen (4 Stück)

€ 7,50

JAWANIH DAJAJ

Gebraten Hühnerflügel mit Knoblauch, Zitrone und Koriander

€ 8,50

ARAYES KAFTA

Gegrilltes Hackfleisch im Fladenbrot serviert mit eingelegtem Gemüse

€ 9,50

KIBBE TRABOULSIYE

Mit Hackfleisch (Rind) gefüllte Weizenschrotbällchen (4 Stück)

€ 8,40

SFIHA BI LAHME

Fleischtäschchen vom Rind aus dem Holzofen (4 Stück)

€ 7,20

SAMBOUSEK GEBNE

Käsetaschen (4 Stück)

€ 8,20

SAMBOUSEK LAHME ^{NEU}

Rindfleischtaschen (4 Stück)

€ 8,20

RAGAGAT

Gefüllte Käseröllchen (4 Stück)

€ 8,20

MÁANEK

Hausgemachte Fleischwürstchen in Granatapfelsirup und Pinienkerne

€ 8,90

SOUJOUK

Hausgemachte Fleischwürstchen in würziger Paprika & Tomatenragout

€ 9,50

~ Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer ~

Hauptspeisen

SHISH TAWOUK MIT REIS *oder* POMMES FRITES

Hühnerspieße vom Lavasteingrill mit Knoblauchsauce

€ 16,90

SHISH KAFTA MIT REIS *oder* POMMES FRITES

Spieße aus Rinder faschiertem vom Lavasteingrill, dazu gegrillte Tomaten & Zwiebeln

€ 16,90

SHISH LAHME MIT REIS *oder* POMMES FRITES

Lammspieße vom Lavasteingrill mit orientalischem Knoblauchdip

€ 19,90

FILET STEAK (250g)

mit Ofenkartoffeln und Kräuterdip auf Lavastein serviert

€ 34,90

BEMIIYEH BI LAHME

*Okraschotten mit Lammfleisch in Tomatensauce mit Knoblauch und frischem Koriander
serviert mit orientalischem Reis*

€ 17,90

LUBI BI LAHME

*Grüne Romano Bohnen mit Lammfleisch in Tomatensauce und Knoblauch
serviert mit orientalischem Reis*

€ 16,90

LAMMKOTELETTS VOM LAVASTEINGRILL

mit Grillkartoffeln

€ 23,90

FAROUGH MESHWE

(längere Wartezeit)

1/2 Grillhenderl mit hausgemachten Pommes Frites & Salat

€ 19,90

SCALOP DAJAJ

Hühnerschnitzel mit Pommes Frites

€ 15,90

ELISSAR GRILLPLATTE

~ Auf Wunsch auch für mehr als zwei Personen ~

*Spieße vom Lamm, Rind & Huhn am Lavastein gegrillt
Serviert mit hausgemachten Pommes Frites, orientalischem Reis und Grillgemüse*

€ 45,90 für 2 Personen



Aus dem Holzofen **für zwischendurch**

~ hausgemachtes Libanesisches „Fladenbrot“ in verschiedenen Variationen ~

MANOUCHE ZAATAR

Thymian, Sumak, Sesam, Olivenöl

€ 10,90

MANOUCHE ZAATAR & GEBNE

Thymian, Sumak, Sesam, Olivenöl und orientalischer Käse

€ 12,90

LAHM BEL AGJIN

Gewürztes Hackfleisch mit Tomaten, Paprika, Petersilie & Pinienkernen

€ 12,90

FATAYIR SBENIGH

Frischer Blattspinat, Sumak, Tomaten, Zwiebel, Pinienkerne, Granatapfelsirup

€ 12,90

MANOUCHE LABNE

Libanesischer Frischkäse, Gervais, Tomaten, Gurken, Minze, Oliven

€ 13,90

Aus dem Meer

SAMAKE MESHWE MA'A TARATOR SAUCE (400 - 600g)

Goldbrasse vom Lavasteingrill mit Sesamsauce, Reis und Salat

€ 25,90

SALMONE FILLET (180g)

Lachsfilet Serviert mit Grillkartoffeln und Gemüse im Safran-Limettenschaum

€ 23,90

GAMBERI

Riesengarnelen in Safran Knoblauch Marinade mit orientalischem Reis

€ 31,90

CALAMARI

*Serviert mit Gemüse und gekochte Kartoffeln mit Knoblauch abgeschmeckt
dazu Knoblauchdip nach libanesischer Art*

€ 22,90



ELISSAR FISCHPLATTE

*Auf Wunsch stellen wir Ihnen eine Fischplatte für
ein, zwei oder mehrere Personen zusammen.*

€ 75,90 für 2 Personen

~ Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer ~



Nachspeise

AISH EL SARAYA

Libanesischer Pudding, mit Zwieback und Pistazien € 6,80

NAMOURA

Grießkuchen mit Mandeln € 5,60

MILCHREIS

Libanesischer Milchreis € 4,50

HALAWET EL JIBN

Grießteig mit Mozzarellafüllung und Rosenwasser € 6,80

ELISSAR DESSERT VARIATIONEN

1 Person € 10,90 2 Personen € 19,90 oder 4 Personen € 39,80

~ Weitere Desserts entnehmen Sie bitte aus unserer Wochenkarte oder aus der Desert Vitrine ~

Café

Espresso € 2,90

Doppelter Espresso € 4,80

Melange € 3,90

Cappuccino € 4,50

Cafe Latte € 4,80

Libanesischer Café mit Kardamon € 4,30

Sojamilch oder Hafermilch extra € 0.60

Tee

~ Verschiedene Sorten ~

Chai Latte | **Hausgemachter Minztee** | **Libanesischer Gewürztee**

Classic Black Lipton | **Grüntee Bio Dragon Sencha**

€ 4,90

Arabischer „Chai“ Tee
(Traditionell arabisch serviert)

€ 3,50

~ Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer ~

Alkoholfreie Getränke

| | |
|---|--------------|
| Vöslauer Mineralwasser (still / prickelnd) | 0,33l € 3,70 |
| Vöslauer Mineralwasser (still / prickelnd) | 0,75l € 7,20 |
| Sodawasser | 0,25l € 2,80 |
| Soda Zitrone | 0,5l € 4,80 |
| Pepsi Cola / Pepsi Cola Max / 7up | 0,33l € 4,20 |
| Mirinda | 0,33l € 4,20 |
| Frucade / Almdudler / Eistee (<i>Zitrone oder Pfirsich</i>) | 0,33l € 4,20 |
| Rauch (Apfelsaft / Orangensaft) | 0,25l € 3,90 |
| RedBull | 0,25l € 4,80 |
| Tonic Water / Bitte Lemon | 0,2l € 4,80 |
| Soda Himbeer - Jugendgetränk | 0,25l € 2,80 |
| Apfelsaft gespritzt - Jugendgetränk | 0,25l € 2,80 |
| Zitrone frisch gepresst | port. € 0,90 |

Hausgemachtes

| | |
|--|--------------|
| ELISSAR Limonade | 0,5l € 6,50 |
| Basilikum Granatapfel Limonade | 0,5l € 6,50 |
| Maracuja Minze Limonade | 0,5l € 6,50 |
| Frisch gepresster Orangensaft | 0,25l € 5,50 |
| Ayran hausgemachtes Joghurt Getränk nach Libanesischer Art | 0,25l € 4,80 |

Bier

| | |
|---|----------------------------|
| Wiener Original (<i>vom Fass</i>)..... | 0,33l € 4,40 / 0,5l € 5,50 |
| Ottarkringer Zwickel (<i>vom Fass</i>)..... | 0,33l € 4,50 / 0,5l € 5,80 |
| Budweiser (<i>vom Fass</i>)..... | 0,33l € 4,80 / 0,5l € 5,80 |
| Mexican Zwickel (<i>vom Fass</i>) <i>Salzkruste / Zitrone / Minze</i> | 0,33l € 4,80 / 0,5l € 5,80 |
| Almaza libanesisches Bier | Fl. 0,33l € 4,80 |
| Mexican Almaza <i>Salzkruste / Zitrone / Minze</i> | Fl. 0,33l € 5,50 |
| Null komma josef | Fl. 0,33l € 4,50 |
| Radler | Fl. 0,33l € 4,50 |

...

Auf seiner Flucht aus Troja verschlägt ein Sturm den Helden Aeneas in das neu gegründete Karthago von Königin Elissar. Auf ihre Bitte hin erzählt Aeneas der Königin, wie es zum Untergang von Troja kam.

Währenddessen sorgt Venus (Aphrodite), seine Mutter, dafür, dass Elissar sich in Aeneas verliebt.

Dies schien ihr der sicherste Schutz für ihren Sohn im fremdem Land.

Jupiter (Zeus) bekommt von der Sache Wind. Der Göttervater hat aber anderes mit dem einzig Überlebenden des trojanischen Königshauses vor. Aeneas soll nach Italien und dort das neue Weltreich gründen. Eine Ehe mit Elissar passt in diesen Plan überhaupt nicht.

So schickt der Göttervater seinen Boten Merkur (Hermes) nach Karthago, der Aeneas zum Aufbruch ermahnt.

Aeneas nimmt schweren Herzens Abschied von Elissar. Von weitem noch auf den Schiffen, sieht er den Scheiterhaufen brennen, auf dem die Königin Dido sich mit dem Schwert,

das sie von Aeneas bekommen hatte, selbst ersticht.

Der Mythos erzählt, dass Didos verzweifelter Ende der Anfang der Feindschaft zwischen Rom und Karthago gewesen sein soll.



ELISSAR
LEBANESE CUISINE

Weine & Spiritousen entnehmen Sie aus unserer Weinkarte.



ELISSAR
LEBANESE CUISINE

im Corso

JETZT NEU!

Delivery & Takeaway Filiale im Palais Corso

Kärntnerring 11-13

1010 Wien



ELISSAR

LEBANESE CUISINE

Herzlichen dank für Ihren Besuch.
Wir würden uns über eine Bewertung online
auf Google, Facebook und Tripadvisor freuen.

DANKE