

Text

Beba

READY TO ORDER?'

Just scan the QR code on your table to place the order and pay

If you need any assistance, please come over to the counter

C O F F E E

Barcomi's Kaffeerösterei single origin coffee

Espresso.....	3.00€
Espresso macchiato (with milk froth).....	3.60€
Cortado.....	4.00€
Cappuccino.....	4.50€
Flat White (double shot)	4.70€
Latte Macchiato (large)	4.80€
Americano.....	3.70€
Iced Americano	3.70€
Iced Latte	5.00€
Hot Chocolate with Espresso.....	4.80€
Hot Chocolate.....	4.80€
*Additional Espresso shot	1.20€

T E A

Fresh Herbal Teas	4.00€
Assam/Darjeeling/Sencha/White tea P&T - organic	4.00€

C O L D D R I N K S

Beba's Homemade Lemonade	4.50€
Viva con Aqua (Still or Sparkling)	3.20€
Ostmost Apple Juice (organic - made in Berlin)	4.00€
Coca Cola	3.50

C I D E R

Ostmost Cider Mild/Wild (organic)	6.00€
---	-------

C O C K T A I L S

Mexican in Greece	14.00€
Aged mescal with fresh purple basil, grapefruit & ginger	
French Summer Thyme	10.00€
Ouzo with thyme syrup, lemon & French summer thyme	
Thai Russian	10.00€
Vodka with lemon basil, apple & raspberry juice & pomegranate molasses	
Homemade Aperol Spritz	8.00€

B E E R

Rothaus Tannenzäpfle (0.3)	4.00€
BRLO Helles (0.3)	5.50€
BRLO Pale Ale (0.3)	6.50€
BRLO Naked (Alcohol free) (0.3)	6.50€

W I N E

White

Riesling - Weingut Spiess - Rheinhessen.....	7.5/27 €
Sauvignon Blanc - Heinrich Gies - Pfalz	27 €
Grauer Burgunder - Weingut Abril - Baden	8/32 €

Red

Spätburgunder - Weingut Spiess	36€
--------------------------------------	-----

Rose

Pinot Grigio Rosato "Cipirano"	25€
--------------------------------------	-----

Sparkling

Crémant de Loire blanc Excellence.....	8.5/39€
Crémant de Loire rosé Excellence	8.5/39€

M A I N S

Weekly Dish (option -vg)..... 14.50€

Every day - one warm dish straight from grandmother's kitchen.
Always served with a side salad.

Sabich Platter (v) (1,4,7,2)..... 17.00€

The Jewish Iraqi dish with Aubergine, organic egg, sumac red onions, tomato salsa, hummus, pickles and parsley - served with Georgian flatbread with balkan cheese

Mezze Platter (option -vg) (4,6,7,9) 20.00€

Hummus, Aubergine Salad, Artichoke in Labneh, Red Beet salad, Cauliflower in green tahini, Garten salad - served with bread

Kleine Mezze Platter (option -vg) (4,6,7,9) 13.00€

Hummus, Aubergine Salad, Labneh - served with bread

Kids Platter 10.00€

Flat bread filled with cheese, Hummus, organic egg, vegetable sticks

**Please look at our counter for a selection of sandwiches, salads
and pastry**

Weekend Brunch - Saturday and Sunday - 11:00 - 15:30

A delicious brunch buffet full of our homemade creations!

1. gluten (wheat) 2. eggs (and products thereof) 3. fish 4. milk 5. celery, 6. mustard, 7. sesame seeds, 8. lupins 9. nuts (nutmeg, pistachio, almond, walnut, and products thereof)

Beba

MÖCHTEN SIE BESTELLEN?

Scannen Sie einfach den QR-Code auf Ihrem Tisch, um die Bestellung aufzugeben und zu bezahlen. Wenn Sie Hilfe benötigen, wenden Sie sich bitte an den Tresen

K A F F E E

Barcomi's Kaffeerösterei Single Origin Kaffee/Espresso

Espresso.....	3.00€
Espresso macchiato (mit Milchschaum).....	3.60€
Cortado.....	4.00€
Cappuccino.....	4.50€
Flat White (doppelter Schuss)	4.70€
Milchkaffee	4.80€
Americano	3.70€
Eis Americano	3.70€
Eis Latte.....	5.00€
Heiße Schokolade mit Espresso.....	4.80€
Heiße Schokolade.....	4.80€
*zusätzliche Espresso shot.....	1.20€

T E E

Frische Kräutertees.....	4.00€
Assam/Darjeeling/Sencha/White tea P&T - Bio.....	4.00€

K A L T E G E T R Ä N K E

Hausgemachte Limonade	4.50€
Viva con Aqua (Still oder sprudel)	3.20/6.00€
Apfelschrole.....	4.50€
Coca Cola/Coca Cola Light.....	3.50

C I D E R

Ostmost Cider Mild/Wild (organic)	6.00€
---	-------

C O C K T A I L S

Mexican in Greece	14.00€
Aged mescal with fresh purple basil, grapefruit & ginger	
French Summer Thyme	10.00€
Ouzo with thyme syrup, lemon & French summer thyme	
Thai Russian	10.00€
Vodka with lemon basil, apple & raspberry juice & pomegranate molasses	
Homemade Aperol Spritz	8.00€

B I E R

Rothaus Tannenzäpfle (0.3)	4.00€
BRLO Helles (0.3)	5.50€
BRLO Pale Ale (0.3)	6.50€
BRLO Naked (Alkohol frei) (0.3)	6.50€

W E I N

Weiß

Riesling - Weingut Spiess - Rheinhessen.....	7.5/27 €
Sauvignon Blanc - Heinrich Gies - Pfalz	27 €
Grauer Burgunder - Weingut Abril - Baden	8/32 €

Rot

Spätburgunder - Weingut Spiess	36€
--------------------------------------	-----

Rose

Pinot Grigio Rosato "Cipirano"	25€
--------------------------------------	-----

Sparkling

Crémant de Loire blanc Excellence.....	8.5/39€
Crémant de Loire rosé Excellence	8.5/39€

H A U P T G E R I C H T E

Wochengericht (option -vg) 14.50€

Jeden Tag – ein warmes Gericht direkt aus Großmutter's Küche.

Immer mit einem Beilagensalat

Sabich Platte (v (1,4,7,2)) 17.00€

Hausgemachtes Fladenbrot gefüllt mit Käse und Thymian,

mit Aubergine, Bio-Ei, Hummus, Essiggurken, roten

Sumachzwiebeln und Salat

Mezze Platte (option -vg) (4,6,7,9) 20.00€

Hummus, Aubergine Salad, Labneh, Rote Bete salat, Blumenkohl,

Garten salad, eingelegte rote Zwiebeln mit Sumach & Gurken –

serviert mit brot

Kleine Mezze Platter (option -vg) (4,6,7,9) 13.00€

Hummus, Aubergine Salad, Labneh - serviert mit brot

Kinder Platte (1,4,7,2) 10.00€

Hausgemachtes Fladenbrot gefüllt mit Käse, Hummus, Bio-Ei,

vegetable sticks

**An unserer Theke finden Sie eine Auswahl an Sandwiches,
Salaten und Gebäck**

Samstag und Sonntagsbrunch – 11:00 - 15:30

Ein köstliches Brunch-Bufferet mit unseren hausgemachten

Kreationen!

1. Gluten (weizen) 2. Eier (und daraus gewonnene Erzeugnisse) 3. Fisch 4. Milch 5. Sellerie, 6. Senf, 7. Sesamsamen, 8. Lupinen. 9. Nüsse (Muskatnuss, pistachio, mandel, walnuss, und daraus gewonnene Erzeugnisse)