



Salate

10 Salade Makhlut ⁷ **6,00**

Bunter gemischter Salat der Saison

11 Salade Shirazi ⁷ **6,00**

Klein gewürfelter Mix aus Gurken, Tomaten und Schalotten mit unreifem Traubensaft und einem Hauch von Minze

12 Salade Panir ^{4, 7, 11} **7,00**

Großer gemischter Salat mit hausgemachtem Käse, kalifornischen Walnüssen und grünen Oliven

13 Salade Sabzi ⁷ **8,00**

Großer gemischter Salat der Saison mit scharf gewürztem Gemüse vom Feuergrill und einem fruchtigen Hausdressing

14 Salade Morgh ⁷ **8,50**

Großer Salatteller mit Hähnchenfiletstreifen und gebratenen Champignons, grünen Oliven und einem Kräuter-Orangen-Dressing

15 Salade Dolme ⁷ **7,00**

Weinblätter gefüllt mit Reis und persischen Kräutern serviert auf frischem Blattsalat

16 Salade Meygoo ^{3, 7} **19,50**

In Knoblauch eingelegte Jumbo-Garnelen vom offenen Feuergrill auf einem bunten Salatteller und verfeinert mit einem Granatapfeldressing nach Art des Hauses

17 Salade Djudje ⁷ **14,50**

In einer Safran-Marinade nach persischer Art eingelegtes Hähnchenfilet vom Feuergrill auf einem großen bunten Salatteller

Suppen

1 Supe Morgh / Hühnersuppe ⁴ **5,50**

Hausgemachte cremige Hühnersuppe

2 Supe Joe / Gerstensuppe ^{4, 9} **5,50**

Mild gewürzte Gerstensuppe zubereitet nach persischer Art

3 Supe Sabzi / Gemüsesuppe **5,50**

Scharfe Gemüsesuppe mit frischem Gemüse

4 Supe Adas / Linsensuppe **5,50**

Hausgemachte persische Linsensuppe

5 Supe Goje / Tomatensuppe **5,50**

Tomatensuppe aus frischen Tomaten, gewürzt nach persischer Art

6 Ashe Reshte / Spätzlesuppe ^{4, 9} **6,50**

Persische Kräuter-Teignudel-Suppe mit Linsen und Bohnen



Persische Beilagen

30 Sir Torshi ⁷ **4,50**
In Honigessig eingelegter Wildknoblauch

31 Torschie Lite ⁷ **4,50**
In Essig eingelegte, fein gehackte Auberginen

32 Torshie Makhlut ⁷ **4,50**
In Essig eingelegtes Gemüse

33 Khiar Shur ⁷ **4,50**
In Salzwasser eingelegte Gewürzgurken

34 Mast ⁴ **3,00**
Cremiger Naturjoghurt

35 Masto Khiar ⁴ **4,00**
Joghurt mit geriebenen Gurken und Minze

36 Masto Khiar ba Sir ⁴ **4,50**
Joghurt mit geriebenen Gurken, Minze und Knoblauch

37 Masto Khiar ba Gerdu ^{4, 11} **4,50**
Naturjoghurt mit geriebenen Gurken, Rosinen, gehackten Walnüssen und Minze

38 Maste Mu Sir ⁴ **4,50**
Frischer Creme-Joghurt mit Wildknoblauch

39 Buranie Bademjun ⁴ **4,50**
Milder Naturjoghurt püriert mit gegrillten Auberginen und frischem Knoblauch

40 Buranie Esfenaj ⁴ **4,50**
Spinat-Joghurt zubereitet nach persischer Art

41 Seytun **4,50**
In Kräuter eingelegte grüne Oliven

42 Seytun Parwarde ¹¹ **5,50**
Grüne Oliven in Granatapfelmark, verfeinert mit Walnüssen

43 Rudbar-Seytun ^{4, 7} **5,50**
Eine würzige Mischung aus Käse, Oliven, Knoblauch, getrockneten Tomaten mit frischer Minze und Olivenöl verfeinert

44 Nazkhatoun ⁷ **5,50**
Gegrillte Auberginen und frischer Knoblauch püriert in Traubensaft aus unreifen Trauben, verfeinert mit Minze und Olivenöl

Kalte und warme Vorspeisen

19 Maze / 4, 9, 6

9,50
Dattel-crème, Kichererbsen-Sesam-crème und Rocola-crème mit einer Brotbeilage

20 Kufte Esfenaj / Gefüllte Spinatbällchen 1, 4, 7, 9, 11

8,00
Gefüllte Spinatbällchen mit ...
... Rosinen und Mandeln
auf Blattsalat, dazu Quarkdip oder
... hausgemachtem Käse
auf Blattsalat, dazu Quarkdip

21 Pirashki / Gefüllte Teigtaschen 1, 4, 7, 9, 11

8,00
Gefüllte Teigtaschen mit ...
... Hackfleisch oder
... Käse, Walnüssen und Oliven oder
... Mozzarella und Basilikum oder
... Spinat und hausgemachtem Käse

22 Maste Bademjun / Auberginenquark 4, 9

8,00
Gebackene Auberginen püriert und verfeinert mit hausgemachtem Quark und persischem hausgemachten Brot

23 Kashke Bademjun / Auberginenmolke 4, 9

8,00
Gebackene, pürierte Auberginen mit Molke und gebratener Minzpaste verfeinert, dazu hausgemachtes persisches Brot

24 Mirzaghasemi/

Auberginen-Mousse 1, 9 **8,00**

Auberginen-Mousse aus Auberginen, Eiern und frischen Tomaten, nach persischer Art gewürzt, verfeinert mit einer Knoblauchpaste und serviert mit persischem Brot

25 Gebackener Schafskäse 4, 9 **8,00**

Gebackener Schafskäse auf Blattsalat, dazu ein Quarkdip

26 Vorspeisenteller

für 2 Personen 1, 4, 7, 9, 11 **20,50**

Eine Auswahl unserer Vorspeisen bestehend für 2 Personen, serviert mit persischem Brot

27 Vorspeisenteller

für 3 Personen 1, 4, 7, 9, 11 **26,50**

Eine Auswahl unserer Vorspeisen für 3 Personen, serviert mit persischem Brot

28 Feinkost-Platte

für 2 Personen 3, 4, 6, 7, 9 **26,00**

Eine Platte aus Auberginen-Mousse, Seytun Parwarde, Pirashki, gefüllte Peperoni Gegrillte Garnelen mit Gemüse und 3 verschiedenen Dips

29 Feinkost-Platte

für 3 Personen 3, 4, 6, 7, 9 **31,00**

Eine Platte aus Auberginen-Mousse, Seytun Parwarde, Pirashki, gefüllte Peperoni Gegrillte Garnelen mit Gemüse und 3 verschiedenen Dips





Grillspezialitäten

**Alle Grillgerichte Servieren wir mit Salat und wahlweise mit
Brot, Reis oder Pommes**

111 Kubide ba Berenj ^{7,9} **11,00**
Lammhackspieß vom Grill mit einer Grilltomate und Peperoni, dazu ein Schälchen Masto Khia

112 Kubide Bozorg ^{7,9} **14,50**
2 Lammhackspieße vom Grill mit einer Grilltomate und Peperoni, dazu ein Schälchen Masto Khia

113 Djudje ^{7,9} **14,50**
Feinstes Hähnchenfilet vom Grill eingelegt in einer Safran-Marinade nach persischer Art, serviert mit einer Grilltomate und Peperoni, dazu ein Schälchen Masto Khia

114 Kababe Barg ^{7,9} **19,50**
Zartes Lammfilet, mariniert nach persischer Art, auf offenem Feuer gegrillt und serviert mit einer Grilltomate und Peperoni, dazu ein Schälchen Masto Khia

115 Kababe Bakhtiari ^{7,9} **19,50**
Feinste Lamm- und Hähnchenfiletstückchen in einer persischen Marinade auf offenem Feuer gegrillt, serviert mit einer Grilltomate und Peperoni, dazu ein Schälchen Masto Khia

116 Soltani ^{7,9} **25,00**
Das beliebteste Essen aller Perser: Barg-Spieß, Kubide-Spieß und eine Grilltomate, zusammen mit Peperoni, dazu ein Schälchen Masto Khia

117 Lammkoteletts ^{7,9} **21,00**
Zart gegrillte Lammkoteletts vom Grill, nach persischer Art gewürzt, serviert mit gegrillter Tomate und Peperoni, dazu ein Schälchen Masto Khia

118 Barreh ^{7,9} **19,50**
Marinierte Lammfiletstückchen am Spieß auf offenem Feuer gegrillt, dazu eine Grilltomate Mit Peperoni und ein Schälchen Masto Khia

119 Djudje Soltani ^{7,9} **19,50**
Djudje-Spieß, Kubide-Spieß und eine gegrillte Tomate, zusammen mit Peperoni und ein Schälchen Masto Khia

120 Barreh Soltani ^{7,9} **25,00**
Tshendje-Spieß, Kubide-Spieß und eine Tomate vom Grill, mit Peperoni und ein Schälchen Masto Khia

121 Gemüse-Spieß ^{7,9} **12,00**
Gemüse-Spieß vom Grill mit verschiedenen Gemüsesorten der Saison eingelegt in einer würzigen Marinade nach persischer Art auf offenem Feuer gerillt

122 Shayan Grill-Platte für 2 Personen ^{7,9} **42,00**
Barg, 2 Kubide, Gemüse-Spieß und 2 Khoreshs Ihrer Wahl

123 Shayan Grill-Platte für 3 Personen ^{7,9} **61,00**
Barg, 2 Kubide, Djudje, Gemüse-Spieß, dazu 3 Khoreshs Ihrer Wahl



Grillspezialitäten

***Alle Grillgerichte Servieren wir mit Salat und wahlweise mit
Brot, Reis oder Pommes***

125 Kabab Medallien ^{7,9} **20,50**

*Gefüllte Kalbsfiletrollchen, gegrillt am Spieß,
mit einer persischen Marinade nach art des
Hauses, serviert mit einer saftigen Grilltomate*

127 Kalbsfillet ^{7,9} **19,50**

*Marinierte Kalbsfiletstückchen am Spieß auf
offenem Feuer gegrillt, dazu eine Grilltomate*

126 Kababe Torsh ^{7,9} **19,50**

*Feinste Lamm-und Hähnchenfiletstückchen in
einer Marinade aus Granatapfel und wallnuss
auf einem Spieß gegrillt, serviert mit einer
Grilltomate*

128 Kalbs Bakhtiari ^{7,9} **19,50**

*Feinste Kalb-und Hähnchenfiletstückchen in
einer persischen Marinade auf offenem Feuer
gegrillt, serviert mit einer Grilltomate und
Peperoni, dazu ein Schälchen Masto Khia*



Grillspezialitäten Deluxe

**Alle Deluxe Grillgerichte Servieren wir mit Salat und wahlweise mit
Zereshk Polo oder Bratkartoffeln**

190 Jumbo-Garnelen Deluxe ^{7, 9} **26,50**

Marinierte Jumbo-Garnelen vom Grill
verfeinert mit Granatapfelmarmelade in
einer Sauce aus frischen Tomaten, Limetten,
Auberginen, Zucchini, Knoblauch und Zwiebeln

191 Fisch Deluxe ^{2, 7, 9} **26,50**

Dorade gefüllt mit aromatischen, persischen
Kräutern in einer Sauce aus frischen Tomaten,
Limetten, Auberginen, Zucchini, Knoblauch
und Zwiebeln

192 Kubide Deluxe ^{7, 9} **19,50**

2 Lammhackspieße vom Feuergrill gewürzt
nach persischer Art in einer Sauce aus frischen
Tomaten, Limetten, Auberginen, Zucchini,
Knoblauch und Zwiebeln

193 Djudje Deluxe ^{7, 9} **19,50**

Hähnchenfiletstückchen am Spieß, eingelegt in
einer persischen Safran-Marinade auf offenem
Feuer gegrillt, eine Grilltomate, veredelt mit
frischer Petersilie und gerösteten Walnüssen
in einer Sauce aus frischen Tomaten, Limetten,
Auberginen, Zucchini, Knoblauch und
Zwiebeln

194 Barg Deluxe ^{7, 9} **24,50**

Zartes Lammfilet eingelegt in einer Marinade
nach persischer Art in einer Sauce aus frischen
Tomaten, Limetten, Auberginen, Zucchini,
Knoblauch und Zwiebeln

195 Bakhtiari Deluxe ^{7, 9} **24,50**

Saftige Filetstückchen vom Lamm und Huhn
am Spieß gegrillt in einer Sauce aus frischen
Tomaten, Limetten, Auberginen, Zucchini,
Knoblauch und Zwiebeln

196 Soltani Deluxe ^{7, 9} **30,00**

Zarter Barg-Spieß und saftiger Kubide-Spieß
in einer Sauce aus frischen Tomaten, Limetten,
Auberginen, Zucchini, Knoblauch und
Zwiebeln

197 Lammkotelett Deluxe ^{7, 9} **26,00**

Zart gegrillte Lammkoteletts in einer Sauce
aus frischen Tomaten, Limetten, Auberginen,
Zucchini, Knoblauch und Zwiebeln

198 Tshendje Deluxe ^{7, 9} **24,50**

Nach persischer Art marinierte Filetstückchen
vom Lamm am Spieß gegrillt, in einer Sauce
aus frischen Tomaten, Limetten, Auberginen,
Zucchini, Knoblauch und Zwiebeln

199 Djudje Soltani Deluxe ^{7, 9} **24,50**

Zarter Djudje-Spieß und saftiger Kubide-Spieß
in einer Sauce aus frischen Tomaten, Limetten,
Auberginen, Zucchini, Knoblauch und
Zwiebeln





Fischspezialitäten

Alle Fischspezialitäten Servieren wir mit Salat

160 Khoreshte Meygoo / Garnelensauce ^{3, 7, 11}

19,00

Großgarnelen in einer Sauce aus Kokosmilch, Cashewkernen und Knoblauch, serviert mit Safran-Basmatireis

161 Mahie Lachs / Lachsfilet ^{2, 7}

21,50

Lachsfilet in einer Limonen-Marinade an Blattspinat, wahlweise serviert mit Safran- oder persischem Kräuter - Basmatireis, hausgemachten Pommes oder Dillkartoffeln mit Spezielsauce

162 Mahie Dorade / Marinierte Dorade ^{2, 7}

21,50

Gebackene Dorade gefüllt mit persischen, aromatischen Kräutern, verfeinert mit einem Hauch von Knoblauch, wahlweise serviert mit persischem Kräuter - Basmatireis, oder Safran-Basmatireis, hausgemachten Pommes oder Dillkartoffeln mit Spezielsauce

163 Meygoo Tanuri/

Jumbo-Garnelen-Pfanne ^{3, 7} **21,50**

Jumbo-Garnelen abgeschmeckt mit frischem Knoblauch, Chili und Zitronen auf einem Bett von Thymian-Kartoffeln oder wahlweise mit Safran-Basmatireis

164 Meygoo Kabab/

Jumbo-Garnelen-Spieß ^{3, 7} **21,50**

ein Jumbo-Garnelen-Spieß verfeinert mit einer Granatapfelsauce nach Art des Hauses, wahlweise serviert mit duftendem Safran-Basmatireis oder auf einem Bett von Apfel-Zwiebel-Bratkartoffeln

165 Mahie Tanuri/ Lachs-Pfanne ^{2, 4, 7}

21,50

Überbackenes Lachsfilet in einer cremigen Knoblauch-Spinat-Sahne-Sauce auf einem Bett von Bratkartoffeln

Hauptspeisen

Alle Gerichte Servieren wir mit Salat

Zereshk Polo /

Berberitzenreis ^{4, 7, 11}

Karamellisierte Berberitzen, Mandelsplitter und in Butter geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlenen Pistazien

50 Vegetarisch	13,50
70 Hähnchen	14,50
90 Lamm/Kalb	15,00

Khoreshte Carry /

Currysauce ^{4, 7, 11}

Frische Paprika, Broccoli, Ingwer und Cashewkerne geköchelt in einer Curry-Sahnesauce, serviert mit persischem Safran-Basmatireis

51 Vegetarisch	13,50
71 Hähnchen	14,50
91 Lamm/Kalb	15,00

Khoreshte Tond /

Scharfe Sauce ⁷

Eine mit gerösteten Chilischoten abgerundete Rosinen-Mandelsauce mit frischen Äpfeln und Ingwer, serviert mit Safran-Basmatireis

52 Vegetarisch	13,50
72 Hähnchen	14,50
92 Lamm/Kalb	15,00

Khoreshte Kadu /

Zucchini-sauce ⁷

Gebratene Zucchini-scheiben, Broccoli, Paprika und frischer Ingwer in einer würzigen Sauce aus Tomaten und Kokosmilch, angerichtet an Safran-Basmatireis

53 Vegetarisch	13,50
73 Hähnchen	14,50
93 Lamm/Kalb	15,00

Morghe Tanuri /

Lemon-Chicken-Pfanne ⁷

Hähnchenfleisch eingelegt in Knoblauch und Zitronen in einer Okraschoten-Tomatensauce, serviert wahlweise mit...

... Bratkartoffeln und Gemüse oder
... Safran-Basmatireis

74 Hähnchen	15,50
--------------------	--------------

Khoreshte Esfenaj /

Spinat-Pflaumensauce ⁷

Mild-würzige Sauce aus Spinat, Pflaumen, Broccoli und frischen Champignons, veredelt mit einem Hauch von Minze und serviert mit Safran-Basmatireis

54 Vegetarisch	13,50
94 Lamm/Kalb	15,00

Khoreshte Kadu-Bademjun /

Auberginen-Zucchini-sauce ⁷

Gold angebratene Auberginen- und Zucchini-scheiben in einer würzigen Sauce aus Tomaten und Limonen, verfeinert mit frischem Ingwer und serviert mit Safran-Basmatireis

55 Vegetarisch	13,50
75 Hähnchen	14,50
95 Lamm/Kalb	15,00

Khoreshte Bamieh /

Okra-schotensauce ⁷

Kurz angebratene Okraschoten, Tomaten, Paprika und Zwiebeln in einer fein-würzigen Sauce aus Tomaten und Ingwer, serviert mit Safran-Basmatireis

56 Vegetarisch	13,50
96 Lamm/Kalb	15,00

Shirin Polo ^{7, 11}

Karamellisierte Rosinen, Karotten und Mandelsplitter auf einem Nest von Basmatireis mit orientalischen Gewürzen, serviert mit einer feinen Spinatsauce

57 Vegetarisch	13,50
-----------------------	--------------

Adas Polo /

Linsenreis ^{4, 7}

In Butter geschwenkte Datteln, Rosinen und Walnüsse auf einem Nest von Basmati-Linsenreis, serviert mit einem Schälchen cremigen Joghurt

58 Vegetarisch	13,50
98 Lamm Hackfleisch	15,00



Khoreshte Anar / Granatapfelsauce ^{7, 11}

Gold angebratene Auberginen und Tomaten in einer exotischen Granatapfelwalnussauce, serviert mit Safran-Basmatireis

59 Vegetarisch	13,50
79 Hähnchen	14,50
99 Lamm Hackfleisch	15,00

Khoreshte Alubademjun / Auberginenpflaumensauce ⁷

Gold angebratene Auberginen in einer mild-würzigen Sauce aus Pflaumen und Tomaten, veredelt mit Safran und persischen Gewürzen, serviert mit Safran-Basmatireis

60 Vegetarisch	13,50
80 Hähnchen	14,50
100 Lamm	15,00

Ghorm Sabzi / Persische Kräutersauce ⁷

Zartes Lammfleisch in einer bei milder Hitze köchelnden Sauce aus erlesenen, aromatischen Kräutern und Kidneybohnen, verfeinert mit Limonen, serviert mit Safran-Basmatireis

81 Hähnchen	14,50
101 Lamm	15,00

Khoreshte Bademjun / Auberginensauce ⁷

Gold angebratene Auberginenscheiben mit saftigen Lammfleischstückchen in einer Sauce aus würzigen Tomaten, Limonen und gelben Linsen, serviert mit Safran-Basmatireis

82 Hähnchen	14,50
102 Lamm	15,00

Mahiche ba .../ Geschmorte Lammhaxe ⁷

Traditionelles persisches Nationalgericht mit geschmorter Lammhaxe in einer Spezial-Sauce mit Basmati - Ackerbohnen - Dillreis oder Prinzessbohnen-Reis

103 Lamm	18,00
-----------------	--------------

Khorake Morgh ba Mango/ Mango-Chili-Pfanne ^{7, 11}

Mango-Cashewkerne-Chilli-Sauce serviert mit Basmatireis und mediterranem Gemüse

64 Vegetarisch	13,50
84 Hähnchen	14,50
104 Lamm/Kalb	15,00

Waraghe / Überbackene Schichtgemüse ^{1, 4, 7}

Eine Schichtung von gold angebratenen Auberginen, Zucchini, Paprika und Kartoffeln Scheiben, überbacken mit Käse und Ei, verfeinert mit persischen Kräutern und wahlweise serviert mit persischem Brot oder Safran-Basmatireis

65 Vegetarisch	14,50
-----------------------	--------------

Khorake Mahali / Traditionelle Gemüsevariationen ^{4, 7}

Gold angebratene Zucchini, Auberginen, Paprika, Kartoffeln, Peperoni und Chili Scheiben auf einem Bett von Joghurt Creme, verfeinert mit Minze und wahlweise serviert mit traditionell persischem Brot oder Safran-Basmatireis

66 Vegetarisch	14,50
-----------------------	--------------

Albalu Polo/ Schattenmorellen-Reis ^{7, 11}

Karamellisierte Schattenmorellen zubereitet mit saftigen Hackfleischbällchen, veredelt von knackigen Pistazienstiften und Mandelnsplitter, serviert mit Safran-Basmatireis

67 Vegetarisch	14,50
77 Hähnchen	15,50
107 Lamm Hackfleisch	16,00

Khoreshte Sib / Apfel-Gemüsesauce ⁷

Zarte Lammfleischstücke in einer würzigen Apfel-Pflaumensauce mit Paprika, Tomaten und gelben Linsen, serviert mit duftendem Basmatireis

68 Vegetarisch	13,50
88 Hähnchen	14,50
108 Lamm	15,00





Beilagen

200	<i>Safran Basmatireis</i>	4,00
201	<i>Hausgemachte Pommes</i>	4,00
202	<i>Auf Feuer frisch gebackenes Brot</i>	1,50
203	<i>Kräuter- oder Salzkartoffeln</i>	4,00
204	<i>Ackerbohnen-Dillreis</i>	5,00
205	<i>Hausgemachte Kartoffelspalten</i>	5,00
206	<i>Frisches Gemüse vom Grill</i>	8,00
207	<i>Portion Blattspinat</i>	6,00
208	<i>Portion Berberitzen</i>	6,00
209	<i>Lammhackspieß (Kubide)</i>	8,00
210	<i>Portion Bratkartoffeln</i>	5,50
211	<i>Apfel-Zwiebel-Bratkartoffeln</i>	6,00
212	<i>Hähnchenspieß (Djudje)</i>	12,50
213	<i>Lammfiletspieß (Barg/tshendje)</i>	17,00
214	<i>Gebratenes Tofu mit Gemüse</i>	6,00
215	<i>Gegrillter Tomatenspieß</i>	4,00
216	<i>Gebratene Datteln und Rosinen</i>	6,00

Desserts

**220 Bastanie Akbar Mashti /
Persisches Eis** ^{4, 11} **5,50**
*Persisches Safran-Eis mit Sahne-Stückchen,
veredelt mit Rosenwasser und Pistazien*

**221 Faludeh /
Persisches Glasnudeleis** ¹¹ **5,50**
*Tiefgefrorene persische Glasnudeln, veredelt
mit Rosenwasser und Pistazien, dazu frische
Limette*

**222 Makhlut /
Gemischtes Eis** ^{4, 11} **5,50**
*Akbar Mashti-Eis und Faludeh verfeinert mit
Rosenwasser und Pistazien, dazu eine frische
Limette*

**223 Bastanie Mango/
Mango-Eis** ^{4, 11} **5,50**
*Vanilleeis, Mangosauce, gekrönt von Karamell
und Pistazien*

224 Baklava ¹¹ **6,00**
*Hausgemachtes Blätterteig-Honig-Gebäck mit
Pistazien und gehackten Walnüssen*

226 Pfannkuchen ^{1, 9, 11} **9,00**
*wahlweise serviert mit ...
... karamellisierten Kirschen und Pflaumen,
Vanillesauce und gerösteten Mandeln oder
... karamellisierten Feigen, Vanillesauce und
gerösteten Walnüssen oder
... karamellisierten Früchten, Vanillesauce und
gerösteten Pistazien*

227 Heiß und Eis ^{4, 9} **9,50**
*Pfannkuchen serviert mit heißen Beeren und
einer Kugel Vanilleeis*

228 Mandeltraum ^{4, 11} **7,50**
*Eine himmlische Eigenkreation des Hauses aus
mit Honig gesüßtem Joghurt und gehobelten
Mandeln, garniert mit Kirschen*

229 Gefüllte Datteln ¹¹ **6,50**
*Riesen-Datteln gefüllt mit Walnüssen auf einer
Sesam Sauce, zusammen mit einem Weintrau-
bensirup, Garniert mit Kokos-Raspeln*

230 Gefüllte Teigtaschen ^{1, 7, 9} **9,00**
*Teigtaschen mit karamellisierten Äpfeln und
Rosinen gefüllt, serviert mit Vanille-Sauce und
heißen Beeren*

231 Khagineh ^{4, 9, 11} **9,50**
*Hausgemachter Kaiserschmarren mit heißen
Beeren und einer Kugel Vanilleeis*

232 Lava Cake ^{1, 4, 9, 11} **7,50**
*Ein Feuchter Schokoküchlein mit flüssigem
Kern*

**233 Shayan Dessert-Platte
für 2 Personen** ^{1, 4, 9, 11} **22,50**
*Eine Auswahl unserer Dessert-Spezialitäten
für zwei Personen*





Offene Rotweine			0,2l	0,5l
300	Chianti	Italien	5,50	301 12,00
302	Shiraz	Australien	6,50	303 14,00
304	Rioja	Spanien	6,00	305 13,00
306	Dornfelder	Deutschland	5,50	307 12,00

Offene Weißweine			0,2l	0,5l
308	Pinot Grigio	Italien	5,50	309 12,00
310	Rueda	Spanien	6,50	311 14,00
312	Chardonnay	Chile	6,50	313 14,00
314	Müller Thurgau	Deutschland	5,50	315 12,00
316	Weinschorle		5,50	

Flaschenweine rot			0,75l
317	Chianti	Italien	21,00
318	Shiraz	Australien	22,00
319	Rioja	Spanien	22,00

Flaschenweine weiß			0,75l
330	Rueda	Spanien	22,00
331	Chardonnay	Frankreich	22,00
332	Grauburgunder	Deutschland	21,00
333	Pinot Grigio	Italien	19,00

Rosé			
340	Flasche Rosé	Spanien	(0,75 l) 20,00
341	Glas Rosé	Spanien	(0,2 l) 6,00

Sekt			
350	Glas Sekt		(0,1 l) 5,50
351	Flasche Piccolo		(0,2 l) 8,00
352	Flasche Sekt		(0,75l) 24,00



<i>Bier vom Fass</i>		<i>0,3l</i>		<i>0,5l</i>
400	Warsteiner ⁷	3,50	401	5,00
409	Alster ⁷	3,50	410	5,00

<i>Flaschenbiere</i>		<i>0,33l</i>		<i>0,5l</i>
402	Beck's ⁷	4,00		
403	Jever Fun (alkoholfrei) ⁷	4,00		
405	Erdinger Kristallweizen ⁷			5,00
406	Erdinger Hefeweizen ⁷			5,00
407	Erdinger Dunkel ⁷			5,00
408	Erdinger Alkoholfrei ⁷			5,00

<i>Softdrinks</i>		<i>0,2l</i>		<i>0,4l</i>
500	Cola ^{1,2}	2,50	501	4,50
502	Cola light ^{1,2}	2,50	503	4,50
504	Fanta ^{1,2}	2,50	505	4,50
506	Sprite	2,50	507	4,50
508	Spezi ^{1,2}	2,50	509	4,50
510	Wasser (still)	2,50	511	4,50
512	Wasser (prickelnd)	2,50	513	4,50
514	Bitter Lemon ^{3,5,6}	3,00	914	5,00
515	Tonic Water ^{3,5,6}	3,00	915	5,00
516	Ginger Ale ^{2,3}	3,00	916	5,00
517	Dough ⁴ (Persisches Joghurt-Getränk mit Minze)	2,50	518	4,50
519	Mango Lassi ⁴ (Joghurt-Getränk mit Mango)	2,50	520	4,50
521	Vita Malz ⁷	(0,33l)		4,00
522	Apollinaris	(0,75l)		6,50

<i>Säfte</i>		<i>0,2l</i>		<i>0,4l</i>
530	Apfelsaft	3,00	531	5,00
532	Orangensaft	3,00	533	5,00
534	Kirschsaft	3,00	535	5,00
536	Ananassaft	3,00	537	5,00
538	Bananennektar	3,00	539	5,00
540	frisch gepresster O-Saft	4,00	541	7,00
542	Kiba	3,00	543	5,00



Kaffee

600	Tasse Kaffee	3,00
601	Große Tasse Kaffee	4,00
602	Cappuccino ⁴	4,00
603	Espresso	3,00
604	Doppelter Espresso	4,00
605	Latte Macchiato ⁴	4,00
606	Milchkaffee ⁴	4,00
607	Espresso Macchiato ⁴	4,00
608	Mokka	4,00
609	Goldener Kurkuma Latte	4,50
610	Caramel Macchiato Latte	4,50

Tee

611	Glas Tee nach persischer Art	2,50
612	Kännchen Tee nach persischer Art	5,00
613	Kännchen Rosenwasser-Tee mit Milch und Honig ⁴	5,50
614	Kännchen frischer Pfefferminztee mit Honig	5,00
615	Kännchen frischer Pfefferminztee mit Ingwer und Honig	5,50
616	Diverse Teesorten im Glas	2,50
617	Glas frischer Pfefferminztee mit Honig	3,00
618	Glas Tee mit frischem Ingwer und Honig	3,00
619	Glas Tee mit frischen Äpfeln und Zimt	3,50
620	Glas Limone-Minz-Tee mit Honig	3,50
621	Glas Ingwer-Orangen-Limetten-Pfefferminztee mit Honig	4,50
622	Glas Rosenwasser-Tee mit Milch und Honig ⁴	4,00
623	Glas Ingwer-Minz-Tee mit Honig	3,50
624	Glas heiße Zitrone mit Honig	3,00
625	Glas Kräuter Zitronen-Tee mit Honig	3,00
626	Schattenmorellen-Tee mit Honig	3,00
627	Glas heiße Zitrone mit Ingwer und Honig	3,50
628	Extra Milch ⁴	0,50
629	Extra Honig	0,50
630	Heißes Wasser	1,50
631	Kandis	2,00

weitere Heißgetränke

632	Heiße Schokolade ⁴	3,00
633	Heiße Schokolade mit Sahne ⁴	3,50
634	Heiße Milch mit Honig ⁴	3,00
635	Heiße Milch mit Honig und Rosenwasser ⁴	3,50





Longdrinks

4cl

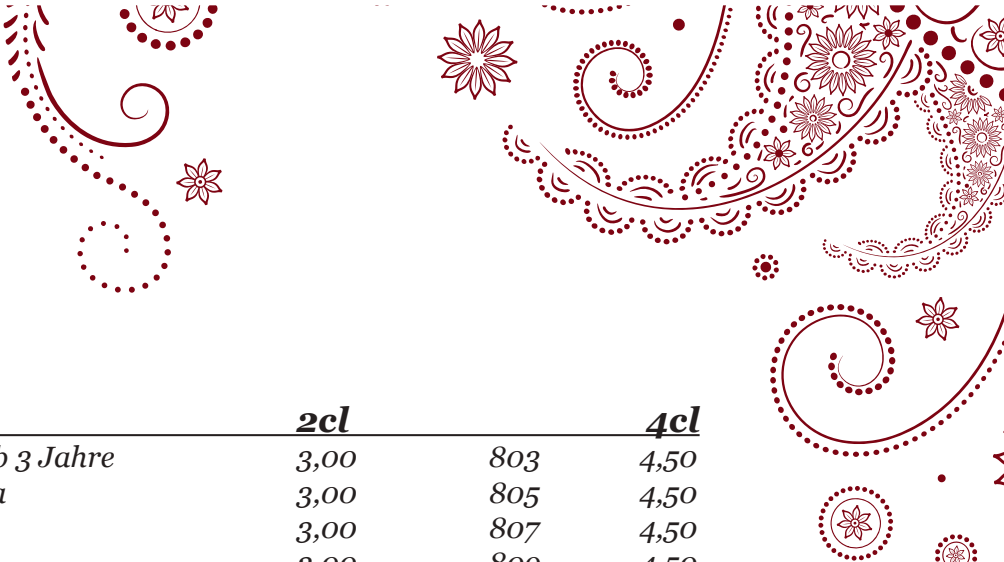
700	Campari Soda	6,00
701	Campari Orange	6,00
702	Gin Tonic ^{3,5,6}	6,50
703	Wodka Tonic ^{3,5,6}	6,50
704	Wodka Lemon ^{3,5,6}	6,50
705	Wodka Orange	6,00
706	Likör 43 mit Milch	6,00
707	Tequila Sunrise	6,50
708	Aperol Spritz ²	6,00
709	Cuba Libre ^{1,2}	6,50
710	Bacardi Cola ^{1,2}	6,00
711	Jack Daniel's Cola ^{1,2}	7,00
712	Jim Beam Cola ^{1,2}	6,00
713	Vodka Red Bull	7,50
714	Lillet Tonic	6,50

Aperitifs

5cl

800	Martini weiß	6,00
801	Martini rot	6,00





Spirituosen		2cl		4cl
802	Havanna Club 3 Jahre	3,00	803	4,50
804	Fernet Branca	3,00	805	4,50
806	Jägermeister	3,00	807	4,50
808	Gordon Gin	3,00	809	4,50
810	Barcardi Rum	3,00	811	4,50
812	Tequila weiß	3,00	813	4,50
814	Tequila braun	3,00	815	4,50
816	Wodka	3,00	817	4,50
818	Grappa	3,00	819	4,50
820	Jim Beam	3,00	821	4,50
822	Jack Daniel's	3,50	823	5,50
824	Ramazzotti Amaro	3,00	825	4,50
826	Sambuca	3,00	827	4,50
828	Amaretto	3,00	829	4,50
830	Raki	3,00	831	4,50
832	Averna ²	3,00	833	4,50
834	Ouzo	3,00	835	4,50
836	Remy Martin	5,50	837	9,00
838	Bols Weinbrand	4,00	839	5,50
840	Baileys ²	4,00	841	5,50
842	Likör ⁴³	4,00	843	5,50

Cocktails

850	Gin Fizz	7,00
851	Aperol Sour ²	7,00
852	Hemmingway Sour	7,00
853	Whiskey Sour	7,00
854	Amaretto Sour	7,00
855	Caipirinha	7,00
856	Mojito	7,00
857	Lillet Wildberry	7,00

alkoholfreie Cocktails

910	Coconut Kiss	6,00
911	Mosquito	6,00
912	Virgin Caipirinha	6,00

¹ Coffeinhaltig, ² mit Farbstoff, ³ Konservierungsstoffe, ⁴ Laktose,

⁵ Chininsäure, ⁶ Antioxidationsmittel, ⁷ Gluten

Allergikerliste

- 1 Eier**
- 2 Fisch**
- 3 Krebstiere**
- 4 Milch**
- 5 Sellerie**
- 6 Sesamsamen**
- 7 Schwefeldioxid und Sulfide**
- 8 Erdnüsse**
- 9 Glutenthaltige Getreide**
- 10 Lupine**
- 11 Schalenfrüchte**
- 12 Senf**
- 13 Sojabohnen**
- 14 Weichtiere**

ÖFFNUNGSZEITEN:

Wir sind für Sie da:

Web: www.shayan.berlin
restaurantshayan@yahoo.de

Täglich von 11:30 h - 0:00 h

Restaurant Shayan - Goltzstraße 23 - 10781 Berlin

Tel: 030 215 15 47

Catering: www.shayan.berlin/catering

