Persia

Esslinger Straße 9, 60329 frankfurt
+49 69 24248690

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Kashk O Bademjan VEGETARISCH — **10,90 €**
Auberginenmus mit gebratenen Zwiebeln und persischem Sauerrahm, verfeinert mit Minze und Knoblauch

Mirza Ghassemi VEGETARISCH — **10,90 €**
Gegrillter und geräucherter Auberginenmus, verfeinert mit Knoblauch und frischen Tomaten, garniert mit Ei

Falafel VEGETARISCH — **10,90 €**
Hausgemachte Bratlinge aus pürierten Kichererbsen mit Kräutern, dazu Salat, garniert mit unserem hausgemachten Wild-knoblauch-Joghurt-Dip

Dolme — **10,90 €**
Gefüllte Weinblätter, verfeinert mit Maggi

Zeytoon Parwardeh — **7,90 €**
Marinierte Oliven mit Granatapfelsoße und Walnüssen

Gemischte Vorspeisenplatte VEGETARISCH — **34,90 €**
Eine Auswahl an verschiedenen Vorspeisen

BEILAGEN

Mastomusir VEGETARISCH — **5,90 €**
Delikater Joghurt mit wildem Knoblauch

Mast o Khiar VEGETARISCH — **5,90 €**
Erfrischender Joghurt mit Gurken und Minze

Torshi — **5,90 €**
Sauer eingelegtes Gemüse nach hauseigenem Rezept

Shirazi Salat — **5,90 €**
Tatar aus Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit frischer Zitrone

SUPPEN

Asche Reshte VEGETARISCH **11,90 €**
Suppe mit Spinat, Kichererbsen, Kidneybohnen, Persischen Nudeln, verfeinert mit sechs Kräutern und Sauerrahm

SALATE

Fassl Salat VEGETARISCH **10,90 €**
Gartenfrischer Romana und Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Käse, Karotten und Olivenscheiben

Falafel Salat VEGETARISCH **16,90 €**
Gartenfrischer Romana und Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Käse, Karotten und Olivenscheiben, dazu hausgemachte Bratlinge aus pürierten Kichererbsen mit Kräutern

Djujde Salat **20,90 €**
Gartenfrischer Romana und Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Käse, Karotten und Olivenscheiben, dazu gegrilltes Hähnchenfilet

Tschendje Salat **24,90 €**
Gartenfrischer Romana und Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Käse, Karotten und Olivenscheiben, dazu gegrilltes Lammfilet

SOSSENGERICHTE (GESCHMORT)

Tschelo Gheyme **19,90 €**
Zart geschmortes Kalbsgulasch in einer speziellen Tomatensoße mit gelben Linsen und gekochter Limette, serviert mit Basmati-Safranreis

Gheyme Bademjan **19,90 €**
Zart geschmortes Kalbsgulasch in einer speziellen Tomatensoße mit gelben Linsen, gekochter Limette, serviert mit Auberginen und Basmati-Safranreis

Ghorme Sabsi **21,90 €**
Zart geschmortes Kalbsgulasch in einer Kräutersoße mit Kidneybohnen und gekochter Limette, serviert mit Basmati-Safranreis

Morgh Polo Zereschk **19,90 €**
Geschmortes Hähnchen in einer speziellen Tomaten-Zwiebel-Soße, serviert mit Berberitzen-Safranreis (wahlweise mit Dill-Bohnenreis)

Morgh Esfenadj **24,90 €**
Geschmortes Hähnchen in einer würzigen Spinat-Zwiebel-Sahnesoße mit Champignons und weißen Bohnen, dazu Basmati-Safranreis

Fessendjan **25,90 €**
Über 9 Std. bei niedriger Temperatur gegartes Hähnchen in einer gemahlenen Walnuss-Granatapfel-Soße, dazu Basmati-Safranreis

Mahitsche Polo Baghali **25,90 €**
Zart geschmorte Lamm-Haxe in einer delikaten Tomaten-Zwiebel-Soße, serviert mit Dill-Bohnen-Reis (wahlweise mit Berberitzen-Safranreis)

Mahitsche Eesfenadj **30,90 €**
Zart geschmorte Lamm-Haxe mit würziger Spinat-Zwiebel-Sahnesoße, Champignons und weißen Bohnen, serviert mit Basmati-Safranreis (wahlweise mit Berberitzen-Safranreis)

Mahitsche fessendjan **31,90 €**
Zart geschmorte Lamm-Haxe in einer über 9 Std. bei niedriger Temperatur gekochten Walnuss-Granatapfel-Soße, serviert mit Berberitzen- oder Basmati-Safranreis

GRILLSPEZIALITÄTEN

Kubideh **20,90 €**
Fein gewürztes Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

Djudje **21,90 €**
In feinem Safran eingelegte und goldbraun gegrillte Hähnchenfiletstücke, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

Barg **24,90 €**
Dünn geklopftes Lammfilet in einer Zwiebelmarinade, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

Tschendje **25,90 €**
Marinierte und zart gegrillte Lammfiletstücke am Spieß, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

Djudje Soltani **26,90 €**
Je ein Spieß aus fein gewürztem Lammhackfleisch und goldbraungegrillten Hähnchenfiletstücken, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

Soltani **28,90 €**
Je ein Spieß aus fein gewürztem Lammhackfleisch und dünn geklopftem Lammrückenfilet, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

Tschendje Soltani **30,90 €**
Je ein Spieß aus fein gewürztem Lammhackfleisch und marinierten und zart gegrillten Lammfiletstücken, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

Aayuni **36,90 €**
Ein Spieß dünn geklopftes Lammfilet und ein Spieß aus golden gegrillten Hähnchenfiletstücken, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

Grillplatte für 2 Personen **55,90 €**
Eine Auswahl an fein gewürztem Lamm-hackfleisch (2 St.), feinem Hähnchenfilet (1 St.) und fein gewürzten Lammfiletstücken (1 St.) mit Berberitzen-Safranreis und Basmati-Safranreis.

Persia Platte für 3 Personen **85,90 €**
Eine Auswahl an fein gewürztem Lammhackfleisch (2 St.), feinem Hähnchenfilet (1 St.) und Lammfiletstücken (1 St.), dazu zwei Soßengerichte: zart geschmortes Kalbsgulasch mit einer speziellen Tomatensoße und gelben Linsen; gebratener Spinat mit frischen Champignons, Peperoni und weißen Bohnen in einer leicht würzigen Sahnesoße, serviert mit Berberitzen-Safranreis, Dill-Bohnen-Reis und Basmati-Safranreis

VEGETARISCH-VEGANE GERICHTE

Tscchelo Esfenadj VEGETARISCH **17,90 €**
Gebratener Spinat mit frischen Champignons, Peperoni, weißen Bohnen in einer leicht würzigen Sahnesoße, serviert mit Basmati-Safranreis

Tschelo Mirza VEGETARISCH **17,90 €**
Geräucherte Auberginen-Knoblauchpaste mit gebratenen Tomaten und unserer speziellen Gewürzmischung mit Ei, serviert mit Basmati-Safranreis

Tschelo Bademdjun VEGETARISCH **17,90 €**
Gebratene Auberginen-Knoblauchpaste, Minze mit Sauerrahm, serviert mit Basmati-Safranreis

Gheyme Vegan VEGAN **17,90 €**
Eine spezielle Tomatensoße mit gelben Linsen und gekochter Limette, gebratenen Champignons und Auberginen, dazu Basmati-Safranreis

Fessendjan Vegan VEGAN **19,90 €**
Gebratene frische Champignons und Auberginen in einer 9 Std. lang bei niedriger Temperatur gekochten Walnuss-Granatapfel-Soße, serviert mit Basmati-Safranreis

Vegetarische Platte für 2 Personen VEGETARISCH **45,90 €**
Eine Auswahl an vegetarischen Gerichten: gebratene frische Champignons mit Spinat, Peperoni und weißen Bohnen in einer leicht würzigen Sahnesoße; gebratene frische Champignons und Auberginen in einer speziellen Tomatensoße mit gelben Linsen und gekochter Limette sowie in einer 9 Std. lang bei niedriger Temperatur gekochten Walnuss-Granatapfel-Soße, dazu zwei verschiedene Reissorten (Berberitzen-Safranreis und Basmati-Safranreis).

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Halwa **6,90 €**
Ein traumhafter Weizenbrei, verfeinert mit Safran, Kardamom und Kandiszucker.

Bastani VEGETARISCH **7,90 €**
Persisches Safraneis mit Pistazien und Sahnesplittern

Falude **7,90 €**
Glasnudeln aus Reisstärke in Rosenwassersorbet, dazu frischer Zitronensaft

Makhlut VEGETARISCH **9,90 €**
Eine Mischung aus Safraneis und Glasnudeln