

Shayan

Goltzstraße 23, 10781 berlin
49302151547

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SALATE

Salade Makhlut	6,00 €
Bunter gemischter Salat der Saison	
Salade Shirazi VEGAN	6,00 €
Klein gewürfelter Mix aus Gurken, Tomaten und Schalotten mit unreifem Traubensaft und einem Hauch von Minze	
Salade Panir VEGETARISCH	7,00 €
Großer gemischter Salat mit hausgemachtem Käse, kalifornischen Walnüssen und grünen Oliven	
Salade Sabzi	8,00 €
Großer gemischter Salat der Saison mit scharf gewürztem Gemüse vom Feuergrill und einem fruchtigen Hausdressing	
Salade Morgh	8,50 €
Großer Salatteller mit Hähnchenfiletstreifen und gebratenen Champignons, grünen Oliven und einem Kräuter-Orangen-Dressing	
Salade Dolme	7,00 €
Weinblätter gefüllt mit Reis und persischen Kräutern serviert auf frischem Blattsalat	
Salade Meygoo	19,50 €
In Knoblauch eingelegte Jumbo-Garnelen vom offenen Feuergrill auf einem bunten Salatteller und verfeinert mit einem Granatapfeldressing nach Art des Hauses	
Salade Djudje	14,50 €
In einer Safran-Marinade nach persischer Art eingelegtes Hähnchenfilet vom Feuergrill auf einem großen bunten Salatteller	

| SUPPEN

Supe Morgh / Hühnersuppe Hausgemachte cremige Hühnersuppe	5,50 €
Supe Joe / Gerstensuppe Mild gewürzte Gerstensuppe zubereitet nach persischer Art	5,50 €
Supe Sabzi / Gemüsesuppe Scharfe Gemüsesuppe mit frischem Gemüse	5,50 €
Supe Adas / Linsensuppe Hausgemachte persische Linsensuppe	5,50 €
Supe Goje / Tomatensuppe Tomatensuppe aus frischen Tomaten, gewürzt nach persischer Art	5,50 €
Ashe Reshte / Spätzlesuppe VEGETARISCH Persische Kräuter-Teignudel-Suppe mit Linsen und Bohnen	6,50 €

| PERSISCHE BEILAGEN

Sir Torshi	4,50 €
In Honigessig eingelegter Wildknoblauch	
Torschie Lite	4,50 €
In Essig eingelegte, fein gehackte Auberginen	
Torshie Makhlut	4,50 €
In Essig eingelegtes Gemüse	
Khiar Shur	4,50 €
In Salzwasser eingelegte Gewürzgurken	
Mast VEGETARISCH	3,00 €
Cremiger Naturjoghurt	
Masto Khiar VEGETARISCH	4,00 €
Joghurt mit geriebenen Gurken und Minze	
Masto Khiar ba Sir VEGETARISCH	4,50 €
Joghurt mit geriebenen Gurken, Minze und Knoblauch	
Masto Khiar ba Gerdu VEGETARISCH	4,50 €
Naturjoghurt mit geriebenen Gurken, Rosinen, gehackten Walnüssen und Minze	
Maste Mu Sir VEGETARISCH	4,50 €
Frischer Creme-Joghurt mit Wildknoblauch	
Buranie Bademjun VEGETARISCH	4,50 €
Milder Naturjoghurt püriert mit gegrillten Auberginen und frischem Knoblauch	
Buranie Esfenaj VEGETARISCH	4,50 €
Spinat-Joghurt zubereitet nach persischer Art	
Seytun	4,50 €
In Kräuter eingelegte grüne Oliven	
Seytun Parwarde	5,50 €
Grüne Oliven in Granatapfelmark, verfeinert mit Walnüssen	
Rudbar-Seytun VEGETARISCH	5,50 €
Eine würzige Mischung aus Käse, Oliven, Knoblauch, getrockneten Tomaten mit frischer Minze und Olivenöl verfeinert	
Nazkhatoun	5,50 €
Gegrillte Auberginen und frischer Knoblauch püriert in Traubensaft aus unreifen Trauben, verfeinert mit Minze und Olivenöl	

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Mazeh	8,50 €
Dattel-crème, Kichererbsen-Sesam-crème und Rucola-crème mit einer Brotbeilage	
Kufte Esfenaj / Gefüllte Spinatbällchen VEGETARISCH	8,00 €
Gefüllte Spinatbällchen mit Rosinen und Mandeln auf Blattsalat, dazu Quarkdip oder hausgemachtem Käse auf Blattsalat, dazu	
Pirashki / Gefüllte Teigtaschen VEGETARISCH	8,00 €
Gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch oder Käse, Walnüssen und Oliven oder Mozzarella und Basilikum oder Spinat und	
Maste Bademjun / Auberginenquark VEGETARISCH	8,00 €
Gebackene Auberginen püriert und verfeinert mit hausgemachtem Quark und persischem hausgemachten Brot	
Kashke Bademjun / Auberginenmolke VEGETARISCH	8,00 €
Gebackene, pürierte Auberginen mit Molke und gehrater Minznaste verfeinert, dazu hausgemachtes persisches Brot	
Mirzaghasemi / Auberginen-Mousse VEGETARISCH	8,00 €
Auberginen-Mousse aus Auberginen, Eiern und frischen Tomaten, nach persischer Art gewürzt, verfeinert mit einer Knoblauch-	
Gebackener Schafskäse VEGETARISCH	8,00 €
Gebackener Schafskäse auf Blattsalat, dazu ein Quarkdip	
Vorspeisenteller für 2 Personen VEGETARISCH	20,50 €
Eine Auswahl unserer Vorspeisen bestehend für 2 Personen, serviert mit persischem Brot	
Vorspeisenteller für 3 Personen VEGETARISCH	26,50 €
Eine Auswahl unserer Vorspeisen für 3 Personen, serviert mit persischem Brot	
Feinkost-Platte für 2 Personen	26,00 €
Eine Platte aus Auberginen-Mousse, Seytun Parwarde, Pirashki, gefüllte Peperoni, Gegrillte Garnelen mit Gemüse und 3	
Feinkost-Platte für 3 Personen	31,00 €
Eine Platte aus Auberginen-Mousse, Seytun Parwarde, Pirashki, gefüllte Peperoni, Gegrillte Garnelen mit Gemüse und 3	
verschiedenen Dips	

GRILLSPEZIALITÄTEN

Kubide ba Berenj	11,00 €
Lammhackspieß vom Grill mit einer Grilltomate und Peperoni, dazu ein Schälchen Masto Khia	
Kubide Bozorg	14,50 €
2 Lammhackspieße vom Grill mit einer Grilltomate und Peperoni, dazu ein Schälchen Masto Khia	
Djudje	14,50 €
Feinstes Hähnchenfilet vom Grill eingelegt in einer Safran-Marinade nach persischer Art, serviert mit einer Grilltomate und	
Kababe Barg in Schälchen Masto Khia	19,50 €
Zartes Lammfilet, mariniert nach persischer Art, auf offenem Feuer gegrillt und serviert mit einer Grilltomate und Peperoni, dazu	
Kababe Bakhtiari	19,50 €
Feinste Lamm- und Hähnchenfiletstückchen in einer persischen Marinade auf offenem Feuer gegrillt, serviert mit einer	
Soltani und Peperoni, dazu ein Schälchen Masto Khia	25,00 €
Das beliebteste Essen aller Perser: Barg-Spieß, Kubide-Spieß und eine Grilltomate, zusammen mit Peperoni, dazu ein	
Lammkoteletts	21,00 €
Zart gegrillte Lammkoteletts vom Grill, nach persischer Art gewürzt, serviert mit gegrillter Tomate und Peperoni, dazu ein	
Barreh in Masto Khia	19,50 €
Marinierte Lammfiletstückchen am Spieß auf offenem Feuer gegrillt, dazu eine Grilltomate mit Peperoni und ein Schälchen	
Djudje Soltani	19,50 €
Djudje-Spieß, Kubide-Spieß und eine gegrillte Tomate, zusammen mit Peperoni und ein Schälchen Masto Khia	
Barreh Soltani	25,00 €
Tshendje-Spieß, Kubide-Spieß und eine Tomate vom Grill, mit Peperoni und ein Schälchen Masto Khia	
Gemüse-Spieß VEGAN	12,00 €
Gemüse-Spieß vom Grill mit verschiedenen Gemüsesorten der Saison eingelegt in einer würzigen Marinade nach persischer	
Shayan Grill-Platte für 2 Personen	42,00 €
Barg, 2 Kubide, Gemüse-Spieß und 2 Khoreshs Ihrer Wahl	
Shayan Grill-Platte für 3 Personen	61,00 €
Barg, 2 Kubide, Djudje, Gemüse-Spieß, dazu 3 Khoreshs Ihrer Wahl	
Kabab Medallien	20,50 €
Gefüllte Kalbsfiletrollchen, gegrillt am Spieß, mit einer persischen Marinade nach art des Hauses, serviert mit einer saftigen	
Kababe Torsh	19,50 €
Feinste Lamm- und Hähnchenfiletstückchen in einer Marinade aus Granatapfel und walnuss auf einem Spieß gegrillt, serviert	
Kalbsfilet in Tomate	19,50 €
Marinierte Kalbsfiletstückchen am Spieß auf offenem Feuer gegrillt, dazu eine Grilltomate	
Kalbs Bakhtiari	19,50 €

| GRILLSPEZIALITÄTEN DELUXE

Jumbo-Garnelen Deluxe

26,50 €

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

Fisch Deluxe

26,50 €

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

Kubide Deluxe

19,50 €

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

Djudje Deluxe

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

Barg Deluxe

24,50 €

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

Bakhtiari Deluxe

24,50 €

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

Soltani Deluxe

30,00 €

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

Lammkotelett Deluxe

26,00 €

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

Tshendje Deluxe

24,50 €

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

Djudje Soltani Deluxe

24,50 €

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

FISCHSPEZIALITÄTEN

Khoreshde Meygoon / Garnelensauce	Cashewkernen und Knoblauch, serviert mit Safran-Basmatireis	19,00 €
Mahiel Lachs / Lachsfilet	inade an Blattspinat, wahlweise serviert mit Safran oder persischem Kräuter-Basmatireis, hausgemachten Pommes oder Dillkartoffeln mit Spezialsauce	21,50 €
Mahiel Dorader / Mannierte Dorader	mit Spezialsoße, Chutney, verfeinert mit einem Hauch von Knoblauch, wahlweise serviert mit persischem Kräuter-Basmatireis oder Safran-Basmatireis, hausgemachten Pommes oder Dillkartoffeln mit Spezialsoße	21,50 €
Meygoon Tannoo / Jumbo Garnelen-Pfanne	mit Safran-Basmatireis, Chili und Zitronen auf einem Bett von Thymian-Kartoffeln oder salzige	21,50 €
Mahiel Lachs / Lachs-Pfanne	mit Safran-Basmatireis, Chili und Zitronen auf einem Bett von Thymian-Kartoffeln oder salzige	21,50 €
Zereski Polo / Berberitzenreis (Vegetarisch)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	13,50 €
Zereski Polo / Berberitzenreis (Hähnchen)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	14,50 €
Zereski Polo / Berberitzenreis (Lamm/Kalb)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	15,00 €
Khoreshde Carry / Curry-Sauce (Vegetarisch)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	13,50 €
Khoreshde Carry / Curry-Sauce (Hähnchen)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	14,50 €
Khoreshde Carry / Curry-Sauce (Lamm/Kalb)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	15,00 €
Khoreshde Tond / Scharfe Sauce (Vegetarisch)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	13,50 €
Khoreshde Tond / Scharfe Sauce (Hähnchen)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	14,50 €
Khoreshde Tond / Scharfe Sauce (Lamm/Kalb)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	15,00 €
Khoreshde Kadu / Zucchini-Sauce (Vegetarisch)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	13,50 €
Khoreshde Kadu / Zucchini-Sauce (Hähnchen)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	14,50 €
Khoreshde Kadu / Zucchini-Sauce (Lamm/Kalb)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	15,00 €
Khoreshde Kadu / Zucchini-Sauce (Vegetarisch)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	13,50 €
Khoreshde Kadu / Zucchini-Sauce (Hähnchen)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	14,50 €
Khoreshde Kadu / Zucchini-Sauce (Lamm/Kalb)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	15,00 €
Khoreshde Estenaj / Spinat-Pflaumensauce (Vegetarisch)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	13,50 €
Khoreshde Estenaj / Spinat-Pflaumensauce (Lamm/Kalb)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	15,00 €
Khoreshde Kadu / Bademjun / Auberginen-Zucchini-Sauce (Vegetarisch)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	13,50 €
Khoreshde Kadu / Bademjun / Auberginen-Zucchini-Sauce (Hähnchen)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	14,50 €
Khoreshde Kadu / Bademjun / Auberginen-Zucchini-Sauce (Lamm/Kalb)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	15,00 €
Khoreshde Damien / Okraschotensauce (Vegetarisch)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	13,50 €
Khoreshde Damien / Okraschotensauce (Lamm/Kalb)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	15,00 €
Shimi Polo (Vegetarisch)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	13,50 €
Adas Polo / Linsenreis (Vegetarisch)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	13,50 €
Adas Polo / Linsenreis (Lamm Hackfleisch)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	15,00 €
Morghe Tannoo / Lemon-Chicken-Pfanne (Hähnchen)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	15,50 €
Khoreshde Anar / Granatapfelsauce (Vegetarisch)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	13,50 €
Khoreshde Anar / Granatapfelsauce (Hähnchen)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	14,50 €
Khoreshde Anar / Granatapfelsauce (Lamm Hackfleisch)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	15,00 €
Khoreshde Alubademjun / Auberginenpflaumensauce (Vegetarisch)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	13,50 €
Khoreshde Alubademjun / Auberginenpflaumensauce (Hähnchen)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	14,50 €
Khoreshde Alubademjun / Auberginenpflaumensauce (Lamm)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	15,00 €
Ghormeh Sabzi / Persische Kräutersauce (Hähnchen)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	14,50 €
Ghormeh Sabzi / Persische Kräutersauce (Lamm)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	15,00 €
Khoreshde Bademjun / Auberginen-Sauce (Hähnchen)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	14,50 €
Khoreshde Bademjun / Auberginen-Sauce (Lamm)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	15,00 €
Mahiel ba / Geschmorte Lammhaxe	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	18,00 €
Kingake Morghe ba Mango / Mango-Chili-Pfanne (Vegetarisch)	geschwenkte Karotten auf einem Nest von Safran-Basmatireis, verfeinert mit gemahlener Pistazien	13,50 €

| BEILAGEN

Safran Basmatireis	4,00 €
Hausgemachte Pommes	4,00 €
Auf Feuer frisch gebackenes Brot	1,50 €
Kräuter- oder Salzkartoffeln	4,00 €
Ackerbohnen-Dillreis	5,00 €
Hausgemachte Kartoffelspalten	5,00 €
Frisches Gemüse vom Grill	8,00 €
Portion Blattspinat	6,00 €
Portion Berberitzen	6,00 €
Lammhackspieß (Kubide)	8,00 €
Portion Bratkartoffeln	5,50 €
Apfel-Zwiebel-Bratkartoffeln	6,00 €
Hähnchenspieß (Djudje)	12,50 €
Lammfiletspieß (Barg/tshendje)	17,00 €
Gebratenes Tofu mit Gemüse	6,00 €
Gegrillter Tomatenspieß	4,00 €
Gebratene Datteln und Rosinen	6,00 €

| DESSERTS

Bastanie Akbar Mashti / Persisches Eis	VEGETARISCH	5,50 €
Persisches Safran-Eis mit Sahne-Stückchen, veredelt mit Rosenwasser und Pistazien		
Faludeh / Persisches Glasnudeleis		5,50 €
Tiefgefrorene persische Glasnudeln, veredelt mit Rosenwasser und Pistazien, dazu frische Limette		
Makhlut / Gemischtes Eis	VEGETARISCH	5,50 €
Akbar Mashti-Eis und Faludeh verfeinert mit Rosenwasser und Pistazien, dazu eine frische Limette		
Bastanie Mango / Mango-Eis	VEGETARISCH	5,50 €
Vanilleeis, Mangosauce, gekrönt von Karamell und Pistazien		
Baklava	VEGETARISCH	6,00 €
Hausgemachtes Blätterteig-Honig-Gebäck mit Pistazien und gehackten Walnüssen		
Pfannkuchen	VEGETARISCH	9,00 €
wahlweise serviert mit Vanillesauce und gerösteten Mandeln oder karamellisierten Feigen, Vanillesauce und gerösteten Walnüssen oder karamellisierten Früchten, Vanillesauce und gerösteten Pistazien		
Heiß und Eis	VEGETARISCH	9,50 €
Pfannkuchen serviert mit heißen Beeren und einer Kugel Vanilleeis		
Mandeltraum	VEGETARISCH	7,50 €
Eine himmlische Eigenkreation des Hauses aus mit Honig gesüßtem Joghurt und gehobelten Mandeln, garniert mit Kirschen		
Gefüllte Datteln		6,50 €
Riesen-Datteln gefüllt mit Walnüssen auf einer Sesam Sauce, zusammen mit einem Weintraubensirup, Garniert mit Kokos-Raspeln		
Gefüllte Teigtaschen	VEGETARISCH	9,00 €
Teigtaschen mit karamellisierten Äpfeln und Rosinen gefüllt, serviert mit Vanille-Sauce und heißen Beeren		
Khagineh	VEGETARISCH	9,50 €
Hausgemachter Kaiserschmarren mit heißen Beeren und einer Kugel Vanilleeis		
Lava Cake	VEGETARISCH	7,50 €
Ein Feuchter Schokoküchlein mit flüssigem Kern		
Shayan Dessert-Platte für 2 Personen	VEGETARISCH	22,50 €
Eine Auswahl unserer Dessert-Spezialitäten für zwei Personen		