

# Tahdig

Thierschstraße 35, 80538 muenchen  
+49 89 24293180

## KOMPLETTE SPEISEKARTE

### | KLEINIGKEITEN

#### Ab-Dough-Khiar

**6,50 €**

Persische Joghurtkaltschale mit Gurken, Walnüssen & Rosinen, verfeinert mit frischen Kräutern – serviert mit hausgemachtem Fladenbrot

#### Kashke Bademjan

VEGETARISCH

**10,90 €**

Gegrillte Auberginen fein Püriert, verfeinert mit einem Hauch Knoblauch, Kurkuma, getrockneter Minze, Röstzwiebeln und Kashk (Persische Joghurtmasse) serviert mit hausgemachtem Brot

#### Mirza Ghasemi

VEGETARISCH

**9,80 €**

Nordiranische Spezialität aus gegrillter pürierter Aubergine, Tomaten, Ei und Knoblauch – serviert mit hausgemachtem Brot.

#### Kal Kabab

**9,80 €**

Gegrillte pürierte Aubergine, getrocknete Minze, gehackte Walnüsse, Granatapfelmark & Knoblauch

#### Ghaliyeh Kadoo Tanbal

**9,30 €**

Kürbisstückchen und Linsen in einer feinen Sauce aus Granatapfelmark – serviert mit hausgemachtem Brot.

#### Tahdig & Gheimh

**11,50 €**

Persische Reiskruste mit Gheimh (Schmorgericht mit gelben Platterbsen).

#### Sabzi & Panir

VEGETARISCH

**9,60 €**

Frische Kräuter, Schafskäse und Walnüsse – serviert mit hausgemachtem Brot.

#### Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen

**18,50 €**

4 verschiedene Köstlichkeiten (Mirza Ghasemi, Kal Kabab, Ghaliyeh Kadoo Tanbal & Burani Bademjan) – serviert mit hausgemachtem Brot

## | SCHMORGERICHTE

### **Khoresh Kadu Bademjan** VEGAN **18,50 €**

Schmorgericht mit Hülsenfrüchte, Zucchini und Auberginen in einer leichten Kurkumasauce, verfeinert und dem Saft unreifer Trauben – serviert mit edlem Basmatireis & Safranhaube

### **Khoresh Bamieh** **26,00 €**

Schmorgericht mit Okraschoten & zarter Lammkeule verfeinert mit Kurkuma und Advieh (persische Gewürzmischung) in einer leichten Tomatensauce serviert an edlem Basmatireis mit Safranhaube

### **Ghormeh Sabzi** **21,90 €**

Schmorgericht mit verschiedenen fein gehackten frischen Kräutern, zart gegartem Rindfleisch, Kidneybohnen und getrockneten Limetten – serviert mit edlem Basmatireis & Safranhaube.

### **Gheimh** **21,90 €**

Schmorgericht mit gelben Platterbsen und zartem Rindfleisch in einer leichten mit getrockneten Limette verfeinerten Sauce aus Tomate, dazu Kartoffelsticks – serviert mit edlem Basmatireis & Safranhaube.

### **Fesenjan** **22,90 €**

In einer feinen Walnuss-Granatapfelmark-Sauce geschmorte Rindfleischbällchen – serviert mit edlem Basmatireis & Safranhaube.

### **Karafs** **21,50 €**

Schmorgericht mit Stangensellerie, gehackter Petersilie & Minze und zartem Rindfleisch – serviert mit edlem Basmatireis & Safranhaube.

### **Sibzamini Gheshniz** **21,90 €**

Schmorgericht aus dem Südiran mit Kartoffeln, gehacktem Koriander, Rindfleisch, getrockneten Limetten und einem Hauch von Knoblauch – serviert mit edlem Basmatireis & Safranhaube.

### **Abgusht Dizi** **23,90 €**

Im Tontopf zubereitetes traditionelles persisches Schmorgericht mit Lammfleisch, Kichererbsen, weißen Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen – serviert mit hausgemachtem Brot (nur erhältlich am Samstag und Sonntag)

### **Kadu Anar** VEGAN **21,90 €**

Nordiranisches Schmorgericht mit Kürbis, Wachtelbohnen & Linsen, verfeinert mit angebratenen gemahlenen Walnüssen, Granatapfelmark, Kurkuma & einem Hauch Knoblauch – serviert an edlem Basmatireis mit Safranhaube

## | GRILLSPEZIALITÄTEN

### **Djudje Torsh**

**26,90 €**

In einer Marinade aus Walnuss/Granatapfelmark/Knoblauch eingelegte und am Spieß gegrillte Hühnerbrustfiletstücke an edlem Basmatireis mit Safranhaube & Grilltomate

### **Shishlik**

**31,90 €**

Lammkotelettes an einer Safranmarinade am Spieß gegrillt, begleitet von edlem Basmatireis mit Safranhaube und Grilltomate

### **Kubideh**

**20,90 €**

2 saftige Hackspieße aus gemischtem Lamm- & Rindfleisch an edlem Basmatireis mit Safranhaube und gegrillter Tomate.

### **Barg**

**29,90 €**

Marinierter, dünn geklopfter, zarter Lammrücken am Spieß gegrillt an edlem Basmatireis mit Safranhaube und gegrillter Tomate.

### **Tschendjeh**

**29,90 €**

In einer Spezialmarinade eingelegte Lammrückenstücke, am Spieß gegrillt an edlem Basmatireis mit Safranhaube und gegrillter Tomate.

### **Soltani**

**34,50 €**

Je 1 Spieß Kubideh & Barg an edlem Basmatireis mit Safranhaube und gegrillter Tomate.

### **Djudje Kabab**

**22,50 €**

Hähnchenfilet-Stücke, eingelegt in einer Safran-Limetten-Marinade an edlem Basmatireis mit Safranhaube und gegrillter Tomate.

### **Djudje Soltani**

**27,90 €**

Je 1 Spieß Djudje und Kubideh an edlem Basmatireis mit Safranhaube und gegrillter Tomate.

### **Kabab Makhloot**

**62,50 €**

Gemischte Grillplatte für 2 Personen mit 1 Spieß Barg, 1 Djudje und 2 Spieße Kubideh an edlem Basmatireis mit Safranhaube und gegrillter Tomate.

## | DESSERTS

|                                                                                           |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Firini</b>                                                                             | 8,50 € |
| Reismehl-Creme verfeinert mit Kardamon, Beerenspiegel und Pashmak (persische Zuckerwatte) |        |
| <hr/>                                                                                     |        |
| <b>Bastani Sonati</b> <span>VEGETARISCH</span>                                            | 9,50 € |
| Persisches Safran-Eis                                                                     |        |
| <hr/>                                                                                     |        |
| <b>Sholeh Zard</b>                                                                        | 8,50 € |
| Persischer Safran-Reis-Pudding                                                            |        |
| <hr/>                                                                                     |        |
| <b>Schokoladen-Souffle</b> <span>VEGETARISCH</span>                                       | 8,50 € |
| Schokoladen-Souffle mit flüssigem Kern.                                                   |        |
| <hr/>                                                                                     |        |
| <b>Faludeh</b>                                                                            | 9,50 € |
| Traditionelles persisches Reismudel-Sorbet mit Rosenwasser und Sauerkirschsauce           |        |
| <hr/>                                                                                     |        |

## | MAZZEH

### Se Pialeh Mazzeh

**7,60 €**

Dreierlei persische Joghurtspezialitäten bestehend aus Mast-o-Khiar (Gurken-Minz-Joghurt), Burani Esfenaj (Spinatjoghurt) & Burani Bademjan (Auberginenjoghurt).

### Sabzi

**7,90 €**

Frische Kräuter

### Zeytoun Parvardeh

**7,60 €**

Grüne Oliven in einer persischen Marinade aus gemahlenden Walnüssen, Granatapfelmark, Knoblauch & Kräutern.

### Torshi

**5,30 €**

Sehr klein geschnittenes & in Weißweinessig eingelegtes Gemüse (Auberginen, Selleriestangen, Karotten, Kohl, Paprika, grüner Pfeffer, Blumenkohl, Petersilie, Bohnenkraut, Estragon) mit gemahlenem Chili, Kurkuma und Schwarzkümmel.

### Khiar Shoor

**6,10 €**

Persische Salzgurken – leicht pikant.

### Mast-o-Musir

**VEGETARISCH****6,50 €**

Joghurt mit sehr mildem persischem wildem Knoblauch.

### Pialeh Mazzeh

**14,50 €**

Sechs verschiedene Köstlichkeiten (Torshi, Zeytoun Parvardeh, Salad Shirazi, Mast-o-Khiar, Khiar Shoor, Mast-o-Musir), die in kleinen Schälchen als Begleitung zu Ihrem Essen serviert werden.

### Mast-o-Khiar

**VEGETARISCH****6,50 €**

Joghurt mit Gurkenstückchen, verfeinert mit getrockneter Minze

### Burani Bademjan

**VEGETARISCH****6,90 €**

Joghurt verfeinert mit pürierten, auf Feuer gegrillten Auberginen

## | SALATE

|                                                                                                                                      |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Salad Shirazi</b>                                                                                                                 | <b>7,90 €</b>  |
| Fein geschnittene Tomaten, Gurken und Zwiebeln, verfeinert mit getrockneter Minze, Limettensaft und Olivenöl.                        |                |
| <b>Salad Fasl</b>                                                                                                                    | <b>8,70 €</b>  |
| Gemischter Salat                                                                                                                     |                |
| <b>Salad Tahdig</b> <span>VEGETARISCH</span>                                                                                         | <b>10,90 €</b> |
| Bunter Salatmix, Tomaten, Gurken, Schafskäse und Walnüsse.                                                                           |                |
| <b>Salad Panir</b> <span>VEGETARISCH</span>                                                                                          | <b>9,50 €</b>  |
| Grob gewürfelte Tomaten, Gurken, Zwiebeln & Schafskäse                                                                               |                |
| <b>Salad Djudje</b>                                                                                                                  | <b>22,50 €</b> |
| Bunter Salatteller mit in Safran-Limette marinierten Hähnchenbrustfiletstücken vom Grill, Berberitzen, Granatapfelkernen & Walnüssen |                |

## | REISGERICHTE

|                                                                                                                                                                                 |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Zereshk Polo ba Morgh</b>                                                                                                                                                    | <b>20,50 €</b> |
| Edler Basmati-Safranreis verfeinert mit Berberitzen, Pistazien & Mandelstiften – serviert mit geschmortem Hühnerschenkel.                                                       |                |
| <b>Adas Polo</b>                                                                                                                                                                | <b>29,90 €</b> |
| Persischer Basmati-Safranreis mit Linsen, Rosinen & Datteln mit ganzer geschmorte Lammhaxe                                                                                      |                |
| <b>Javaher Polo</b>                                                                                                                                                             | <b>23,90 €</b> |
| Persischer Juwelenreis – mit Safran veredelter Basmatireis serviert mit Pistazienstiften, Mandelstiften, Berberitzen & Pomeranzenschalenstreifen mit geschmortem Hühnerschenkel |                |
| <b>Baghali Polo</b>                                                                                                                                                             | <b>29,90 €</b> |
| Edler Basmatireis verfeinert mit Dill & dicken grünen Bohnen mit Safranhaube dazu ganze geschmorte Lammhaxe im eigenen Jus - serviert mit kleinem Mast-o-Khiar Schälchen        |                |