

Teheran

hamburg

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| WARME VORSPEISEN

Kokoo Sabzi (kleine Portion)	VEGETARISCH	6,90 €
Kräuter-Omelette mit geschäumten Eiern, Kräutern, Berberitzen und Walnüssen		
Nargessi (kleine Portion)	VEGETARISCH	6,90 €
Omelett mit Eiern, Spinat, Röstzwiebeln und Knoblauch		
Kashk e bademjan (Kleine Portion)	VEGETARISCH	6,90 €
Auberginen-Dip, gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Molke und Minze		
Mirza Ghasemi (kleine Portion)	VEGETARISCH	6,90 €
geräucherter gegrillter Auberginen-Dip mit Eiern, Tomaten und Knoblauch		

| SUPPEN

Hühnersuppe	5,90 €
Hühnerbrühe mit Hähnchenstückchen und geriebenem frischem Gemüse	
Gerste Suppe	5,90 €
Graupensuppe mit geschälten und gemahlenen Gerstenkörnern	

| KALTE VORSPEISEN

Gewürzgurken	4,90 €
junge Minigurken pasteurisiert in Essig, Salz und Kräutersud	
Torshi	4,90 €
in Salz-Essig-Salz eingelegtes Gemüse	
Knoblauch Torshi	4,90 €
in Essig eingelegter Knoblauch	
Masto Khiar VEGETARISCH	4,90 €
Joghurt-Dip mit geraspelter Gurke, verfeinert mit getrockneter Minze	
Masto Mosir VEGETARISCH	4,90 €
Joghurt-Dip mit fein gehackten persischen Schalotten	
Paniro Zeyton VEGETARISCH	6,90 €
Feta-Käse & Oliven	
TeheranVorspeisenTeller	22,90 €
Kombination aus acht kalten und warmen Vorspeisen	

| SALATE

Shirazi Salat	3,90 €
gehackte Tomaten, Gurke, rote Zwiebel, Zitronensaft und Minze	
Salat Fasl	7,90 €
Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika, Karotten	
Chicken Salat	10,90 €
Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Zwiebeln und gegrillte Hähnchenbruststreifen	
Salat Makhsos VEGETARISCH	8,90 €
Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, grüne Paprika und Feta-Käse	
Teheran Spezialsalat	12,90 €
Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Zwiebeln und gegrillte Lammfiletstreifen	

| GRILLEN

Chelo Kabab Kobide	15,90 €
zwei gegrillte, gehackte und marinierte Lammspieße, Grilltomate, serviert mit Basmatireis und Safran	
Kabab Kobide Ba Nan	15,90 €
zwei gegrillte Lammhackspieße, Grilltomate, Weizenbrot	
Chelo Kabab Barg	22,90 €
ein gegrillter marinierter Lammfilet-Spieß, Grilltomate, serviert mit Basmatireis und Safran	
CheloKababChenje	19,90 €
ein Spieß aus gegrillten, marinierten Lammfiletstücken, Grilltomate, serviert mit Basmatireis und Safran	
Kabab Chenje Ba Nan	19,90 €
ein Spieß aus gegrillten, marinierten Lammfiletstücken, Grilltomate, Weizenbrot	
Chelo Kabab Bakhtiari	18,90 €
ein Spieß aus gegrillten, marinierten Lammfilet- und Hähnchenbruststücken, Grilltomate, serviert mit Basmatireis und Safran	
Chelo Kabab Teheran	18,90 €
ein Spieß ganzes Stück gegrilltes Lammfilet, ein gegrillter Lammhackfleischspieß, Grilltomate, serviert mit Basmatireis und Safran	
Chelo Kabab Soltani	26,90 €
ein gegrillter marinierter Lammfiletspieß, ein gegrillter Lammhackfleischspieß, Grilltomate, serviert mit Basmatireis und Safran	
Chelo Joje Kabab (ohne knochen)	15,90 €
ein Spieß aus gegrillter marinierter Hähnchenbrust, Grilltomate, serviert mit Basmatireis und Safran	
Chelo Joje Kabab (mit knochen)	18,90 €
ein Spieß aus gegrillten, marinierten jungen Hühnerstücken, Grilltomate, serviert mit Basmatireis und Safran	
Teheran Grillplatte (für 2 Personen)	49,90 €
ein gegrillter marinierter Lammfiletspieß, ein Spieß mit gegrillter marinierter Hähnchenbrust (ohne Knochen), zwei gegrillte Lammhackspieße, gegrillte Tomaten, serviert mit zwei Tellern Basmatireis mit Safran	

| FLEISCH UND FISCH

Zereshk Polo Ba Morgh	13,90 €
In Safran eingelegte Hähnchenkeule, serviert mit Basmati-Safran-Reis mit aromatisch gekochten Berberitzen	
Baghale Polo	18,90 €
zart geschmorte Lammkeule, serviert mit Basmati-Safran-Dill-Reis mit aromatisch gekochten Saubohnen	
Sabzi Polo Ba Mahi	19,90 €
gebratener Lachs, serviert mit aromatisch gekochtem Basmatireis mit gehackten Kräutern und Safran	

| EINTÖPFE

Gheyme 13,90 €

Lammstücke, gelbe Spalterbsen, aromatisch gekocht in Tomaten-Limettensauce, serviert mit Basmatireis und Safran

Ghorm Sabzi 13,90 €

Lammstücke, rote Bohnen, aromatisch gegart in einer Kräuter-Limettensauce, serviert mit Basmatireis und Safran

Fesenjan 14,90 €

Hühnerfleisch, aromatisch gekocht in einer Sauce aus Granatapfelsirup und gerösteten gemahlenden Walnüssen, serviert mit Basmatireis und Safran

Karafs 12,90 €

Lammstücke, Sellerie, aromatisch gekocht in einer Kräuter-Zitronen-Sauce, serviert mit Basmatireis und Safran

| VEGETARIER

Kokoo Sabzi (Große Portion) **VEGETARISCH** 10,90 €

Omelette mit geschäumten Eiern, Kräutern, Berberitzen und gerösteten Walnüssen, serviert mit Basmati-Safran-Reis

Nargessi (Große Portion) **VEGETARISCH** 10,90 €

Omelett mit Eiern, Spinat, Röstzwiebeln und Knoblauch, serviert mit Basmati-Safran-Reis

Kashk e Bademjan (große Portion) **VEGETARISCH** 11,90 €

Auberginen-Dip, gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Molke und Minze, serviert mit Basmati-Safran-Reis

Mirza Ghasemi (Große Portion) **VEGETARISCH** 11,90 €

geräucherter gegrillter Auberginen-Dip mit Eiern, Tomaten und Knoblauch, serviert mit Basmati-Safran-Reis

Gheyme Bademjan 12,90 €

Eintopf mit gebratenen Auberginen, gelben Erbsen, aromatisch gegart in Tomaten-Limettensauce, serviert mit Basmatireis und Safran

Ghorm Sabzi 12,90 €

Eintopf mit roten Bohnen, aromatisch gegart in einer Kräuter-Limettensauce, serviert mit Basmatireis und Safran

Fesenjan 13,90 €

Eintopf mit aromatisch gekochtem Granatapfelsirup und gerösteten gemahlenden Walnüssen, serviert mit Basmatireis und Safran

NACHSPEISEN

Bastani VEGETARISCH	4,90 €
persisches Safran-Eis	
Falude	4,90 €
stärkehaltiges dünnes Pastaeis mit Sorbet Rosenwasser, Zitronensaft oder Kirschsirup	
Falude Bastani VEGETARISCH	8,90 €
Mischung aus Bastani und Falude	
Baghlava VEGETARISCH	1,90 €
Blätterteiggebäck, mit Pistazien in Honigsirup	

EXTRAS

A Plate of Sabzi VEGETARISCH	3,50 €
verschiedene frische Kräuter, Schafskäse, Zwiebeln und Brot	
Ein gegrillter Tomatenspieß	3,50 €
ein Spieß mit gegrillten Tomaten	
Ein Teller mit Basmati-Reis	4,50 €
Basmatireis mit Safran	
Ein Teller mit Zerezhk Polo	5,50 €
Basmati-Safran-Reis mit aromatisch gekochten Berberitzen	
Ein Teller Baghale Polo	5,50 €
Basmati-Dill-Reis mit aromatisch gekochten Saubohnen	
Ein Teller mit Sabzi Polo	5,50 €
basmati-rice cooked aromatically with chopped herbs and saffron	
Ein Hähnchenkeule	9,50 €
ein in Safran eingelegtes Hühnerbein	
Ein Stück Lammkeule	14,50 €
ein Stück zart geschmorte Lammkeule	
Ein Spieß von Kobide	6,50 €
ein Spieß aus gegrilltem mariniertem Lammfilet	
Ein Barg-Spieß	19,50 €
ein Spieß aus gegrillten, marinierten Lammfiletstücken	
Ein Chenje-Spieß	16,50 €
ein Spieß aus gegrillten, marinierten Lammfiletstücken, Grilltomate, serviert mit Basmatireis und Safran	
Ein Spieß von Bakhtiari	15,50 €
in Spieß aus gegrilltem, mariniertem Lammfilet und Hähnchenstücken	
Ein Lammfilet-Spieß	9,50 €
ein ganzes Stück gegrilltes Lammfilet aufspießen	
Ein Spieß von Joje (ohne Knochen)	13,50 €
ein Spieß mit gegrillten marinierten Hähnchenstücken	
Ein Spieß von Joje (mit Knochen)	15,50 €
ein Spieß mit gegrillten marinierten Hähnchenstücken	
Ein Teller Gheyne	10,50 €
Lammstücke, gelbe Spalterbsen, aromatisch gegart in Tomaten-Limetten-Sauce	
Ein Teller mit Ghorme Sabzi	10,50 €
Lammstücke, rote Bohnen, aromatisch gegart in einer Kräuter-Limetten-Sauce	
Ein Teller mit Fesenjan	11,50 €
Hühnerfleisch, aromatisch gekocht in einer Sauce aus Granatapfelsirup und gerösteten gemahlenen Walnüssen	
Ein Teller mit Karafs	10,50 €
Lammstücke, Sellerie, aromatisch gekocht in einer Kräuter-Zitronen-Sauce	

