

MEZZE & VORSPEISEN

- 1) KASHK- O BADEMJAN** ✓ 10
Gebackene, pürierte Auberginen mit sonnengetrockneten Joghurt, Zwiebeln und gehackten Walnüssen, verfeinert mit gebratener Minzpaste.
- 2) MIRZA GHASEMI** ✓ 10
Gebackene Auberginen mit Gegrillten Tomaten, Knoblauch, Eiern und persischen Gewürzen
- 3) ZEYTOON PARVARDEH** ✓ 9
(Oliven nach persischer Art) Grüne Oliven mariniert mit Granatapfel, Baumnüssen und Kräutern
- 4) MAST- O KHIAR** ✓ 6
Gurken mit Griechischer Joghurt und Knoblauch & Olivenöl
- 5) HUMMUS** ✓ 9
Feines Kichererbsenpüree mit Sesampaste, Olivenöl, Zitronensaft und Knoblauch
- 6) BORANI ESFENAJ** ✓ 6
Milder Naturjoghurt, Spinat, Knoblauch, Gewürze
- 7) TORSHI** ✓ 6
Traditionell persisch eingelegtes Gemüse
- 8) SALAD- E SHIRAZI** ✓ 6
Tomaten-Gurken-Salat, mit Zwiebeln, Zitronensaft und etwas Minze
- 9) GEFÜLLTE WEINBLÄTER (DOLME)** ✓ 8
Saftige Weinblätter gefüllt mit Reis und Gewürzen
- 10) KOOFTE- YE ANAR** 10
Lamm-Fleischbällchen mit Granatapfelsauce. Aromatischen Kräutern, Pistazien & frischer Petersilie
- 11) DOLME- YE FELFEL** 10
Peperoni gefüllt mit Reis und Lammhackfleisch & Tomatensauce
- 12) VEGI MEZZE TELLER** ✓ ✓ 38
Mix von 6 Vegetarische Vorspeisen (2, 3, 4, 5, 8, 9)

DECLARATION FLEISCH & FISCH

Lamm – Schweiz / Australien
Rind – Schweiz
Poulet – Schweiz / Frankreich
Fisch – Niederland / Island
Riesencrevetten – Vietnam

GRILL SPEZIALITÄTEN

Alle Grillgerichte werden mit grillierten Tomaten und Safranreis serviert.

- 20) SAFRAN TCHELO-KABAB KUBIDEH** 29
2 Spiess Handgemachte Hackfleischspiesse vom Rind – das Fleisch wird für 24 Stunden mariniert mit persischen Gewürzen
- 21) TCHELO KABAB BARG** 34
Feinstes mariniertes Lammfleisch am Spiess
- 22) JOOJEH KABAB** 28
Pouletbrust mariniert mit Safransauce – mit Olivenöl, Limettensaft, Zwiebeln und persischen Gewürzen
- 23) KABAB SOLTANI** 39
Barg (Lammfleisch) und 1 Spiess Kubideh
- 24) KABAB VAZIRI** 34
Djoujeh Kabab und 1 Spiess Kubideh
- 25) KABAB- E SHASHLIK** 38
Lammkotelette mariniert in Zwiebeln & schwarzem Pfeffer
- 26) KABAB BAKHTIARI** 35
Gemischter Spiess mit Pouletbrust und Rindfilet, mariniert in Safran, Olivenöl & Schalotten
- 27) TIKE KABAB- E LARI** 39
Rindfilet über Nacht mariniert in cremigen Joghurt. Gestossenem schwarzer Pfeffer & Schalotten
- 28) KABAB- E JOOJEH MASTI** 26
Maispouardenbrust mariniert in Joghurt, Knoblauch & Olivenöl
- 29) KABAB- E MAHI** 35
Wolfsbarschfilet mariniert in persischem Safran & frischem Limettensaft
- 30) KABAB- E MEIGOO** 31
Riesencrevetten mariniert in Safran, frischem Limettensaft & Olivenöl
- 31) KABAB- E SABZIAT** ✓ 22
Grilliertes Gemüse mariniert in Safran, Olivenöl & Schalotten
- 32) GRILL MIX PLATTE FÜR 2 PERSONEN** 108
Mix von Menüs (20, 21, 22, 25), 2xReiskuchen + 2 Mezze (1, 5) mit Brot
- 33) GRILL MIX PLATTE FÜR 4 PERSONEN** 198
Mix von Menüs (20, 21, 22, 25, 26, 30) + 4 Mezze (1, 3, 5, 8) mit Brot

PERSISCHE REISGERICHTE

- 40) SAFRAN SIGNATURE (Mahiche & Polo)** 36
Niedertemperatur gegarte Lammhaxe und Spezielle Kuchen Safranreis
- 41) Zereskh Polo ba Morgh / Poulet mit Berberitzenreis** 29
Saftiges Pouletfleisch auf einem Nest aus duftendem Safranreis, veredelt mit karamellisierten Berberitzen, Safran und Pistazien
- 42) Mirzaghaseemi mit Reis** ✓ 25
Gebackene Auberginen mit Gegrillten Tomaten, Knoblauch, Eiern und persischen Gewürzen mit Safranreis

PERSISCHE-EINTÖPFE

Alle Grillgerichte werden mit Safranreis serviert.

- 50) KHORESHT- E GHORMEH SABZI** 27
Zartes Rindfleisch in einer bei milder Hitze gekochten Sauce aus erlesenen, aromatischen Kräutern und Kidneybohnen, verfeinert mit getrockneter Limette
- 51) KHORESHT- E GHORMEH SABZI (V)** ✓ 24
Bei milder Hitze gekochter Eintopf aus erlesenen, aromatischen Kräutern und Kidneybohnen, verfeinert mit getrockneter Limette
- 52) KHORESHT- E LUBIASABZ** 27
Zartes Rindfleisch mit Frische Bohnen, Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten in milder Hitze gekochten Sauce aus würzigen Tomaten
- 53) PERSISCHER BOHNENSCHMORTOPF (V)** ✓ 24
Frisches Bohnen, Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten bei milder Hitze gekochten Sauce aus würzigen Tomaten
- 54) KHORESHT- E BAMYE** 27
Schonend gegartes Lammfleisch, Baby Okra & Tomatensauce
- 55) KHORESHT- E BAMYE (V)** ✓ 24
Baby Okra in einer Sauce aus würzigen Tomaten
- 56) KHORESHT- E GHEYMEH/ Eintopf mit Schälerbsen und knusprigen Kartoffelstreifen** 27
Zartes Rindfleisch mit knusprig gebratenen Kartoffelstreifen und gelben Erbsen, in einer mild-würzigen Tomatensauce mit getrockneter Limette
- 57) KHORESHT- E GHEYMEH / Eintopf mit Schälerbsen und knusprigen Kartoffelstreifen (V)** ✓ 24
Knusprig gebratene Kartoffelstreifen und gelbe Erbsen in einer mild-würzigen Tomatensauce mit getrockneter Limette
- 58) KHORESHT- E GHEYMEH BADEMJAN** 27
Golden angebratene Auberginen mit saftigen Rindfleischstückchen in einer Sauce aus würzigen Tomaten, Limette und Schälerbsen
- 59) KHORESHT- E GHEYMEH BADEMJAN (V)** ✓ 24
Golden angebratene Auberginen in einer Sauce aus würzigen Tomaten, Limette und Schälerbsen
- 60) KHORESHT- E FESSENJAN** 29
Gebratenes Hähnchenfleisch mit gemahlenden Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsauce

✓ (V) Vegetarisch ✓ (V) Vegan



Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken, inklusive MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeitenden

www.cafe-restaurant-safran.ch

[cafe_restaurant_safran](https://www.instagram.com/cafe_restaurant_safran)

[safrancaferestaurant](https://www.facebook.com/safrancaferestaurant)