

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
Gegrillten Auberginen mit 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) FALAFEL** ✓ 8
Frittierte Bratlinge aus zerkleinerten Dicken Bohnen oder Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen
- 11) SALADE- BADEMJAN** 10
Gegrillten Auberginen mit Joghurt, Nüsse, Knoblauch, Petersilien und Olivenöl
- 12) VEGI MEZZE TELLER** ✓ ✓ 38
Mix von 6 Vegetarische Vorspeisen (2, 3, 4, 5, 9, 10)

*Alle Vorspeisen werden mit Fladenbrot serviert.

DECLARATION FLEISCH & FISCH

Informationsblatt finden Sie bei dem Eingang des Restaurants

GRILL SPEZIALITÄTEN

Alle Grillgerichte werden mit grillierten Tomaten und Safranreis serviert.

- 20) SAFRAN TCHELO-KABAB KUBIDEH** 29
2 handgemachte Hackfleischspiesse aus Rind- und Lammfleisch, mariniert mit Zwiebeln und persischen Gewürzen
- 21) KABAB-E BARG** 35
Feinstes mariniertes Lammfleisch am Spiess
- 22) KABAB-E JOOJEH** 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** 35
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 Lammnierstück, mariniert in Safran, Olivenöl & Schalotten
- 27) KABAB- E C** 39
Lammnierstück mariniert in cremigen Joghurt, Safran. Gestossenem schwarzer Pfeffer & Zitronensaft
- 28) KABAB- E MEIGOO** 32
Riesencrevetten mariniert in Safran, frischem Limettensaft & Olivenöl
- 29) GRILL MIX PLATTE FÜR 2 PERSONEN** 108
Mix von Menüs (20, 21, 22, 25), 2xReiskuchen + 2 Mezze (1, 5) mit Brot
- 30) GRILL MIX PLATTE FÜR 4 PERSONEN** 198
Mix von Menüs (20, 21, 22, 25, 27, 28) + 4 Mezze (1, 3, 5, 8) mit Brot

PERSISCHE REISGERICHTE

- 40) Shivid Polo Mahiche** 38
Niedertemperatur garte Lammhaxe und Safran Dillreis
- 41) Zereskh Polo ba Morgh / Poulet mit Berberitzenreis** 29
Saftiges Poulet-Schenkel auf einem Nest aus duftendem Safranreis, veredelt mit karamellisierten Berberitzen, Safran und Pistazien
- 42) Shivid Polo ba Mahi** 38
Gegrillte Fisch serviert mit Safran Dillreis
- 43) Mirzaghaseemi mit Reis** ✓ 25
Gegrillten Auberginen mit 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 Rindfleisch, Baby Okra & Tomatensauce
- 55) KHORESHT- E BAMYE (V)** ✓ 24
Baby Okra in einer Sauce aus würzigen Tomaten
- 56) KHORESHT- E GHEYMEH/ Eintopf mit Schälern 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 Schälern 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 Schälern
- 59) KHORESHT- E GHEYMEH BADEMJAN (V)** ✓ 24
Golden angebratene Auberginen in einer Sauce aus würzigen Tomaten, Limette und Schälern
- 60) KHORESHT- E FESSENJAN** 30
Gebratenes Poulet-Schenkel 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)