

## KALTE & WARME VORSPEISEN

Brot ist dazu

- |   |                       |                |
|---|-----------------------|----------------|
| <b>1. BORANI BADEMJAN <sup>G</sup> - Hausgemacht</b>  | K                     | 4,00 €         |
| Joghurt mit Gegrillte Auberginen und wildem Knoblauch   |                       |                |
| <b>2. MAST-o MUSIR <sup>G</sup> - Hausgemacht</b>   | K                     | 4,00 €         |
| Joghurt mit wildem Knoblauch  |                       |                |
| <b>3. MAST-o KHIAR <sup>G</sup> - Hausgemacht</b>   | K                     | 4,00 €         |
| Joghurt mit Gurken und Minze  |                       |                |
| <b>4. ZEYTUN PARVARDE <sup>H</sup> - Hausgemacht</b>  | K                     | 6,00 €         |
| Grüne Oliven eingelegt in einer Kräuter- Granatapfelsauce mit Walnüssen und einem Hauch von Knoblauch   |                       |                |
| <b>5. HUMMUS <sup>K</sup> - Hausgemacht</b>   | K                     | 4,50 €         |
| Pürierte Kichererbsen mit einem Hauch von Knoblauch und Sesam-Mus   |                       |                |
| <b>6. KASHK-E BADEMJAN <sup>G</sup> (vegetarisch/vegan)  - Hausgemacht</b> | W                     | 10,50 €        |
| Gebratene Auberginen, Molke-Soße, Pfefferminze, Knoblauch, Zwiebeln und Walnuss kommt darauf  |                       |                |
| <b>7. MIRZAGHASEMI <sup>C</sup> (vegetarisch/vegan)  - Hausgemacht</b>     | W                     | 9,50 €         |
| <b>Es wurde vor 200 Jahren von einem der Herrscher Nordirans erfunden</b>   |                       |                |
| Gegrillte Auberginen, gehackten Tomaten, Knoblauch und Ei kommt darauf  |                       |                |
| <b>8. DAYANA FALAFEL <sup>K</sup> (vegan)  - Hausgemacht</b>               | W                     | 11,00 €        |
| 6 Stücke hausgemachte Falafel , serviert mit Hummus und Salat   |                       |                |
| <b>9. DOLME BARG <sup>G</sup> (vegan) </b>                                 | W                     | 10,00 €        |
| 6 Stücke gefüllte Weinblätter serviert mit MAST-o KHIAR   |                       |                |
| <b>10.VORSPEISENTELLER <sup>C,G,H,K</sup> (vegetarisch/vegan) </b>         | <b>für 2 Personen</b> | <b>18,00 €</b> |
|   | <b>für 4 Personen</b> | <b>27,00 €</b> |
|   | <b>für 6 Personen</b> | <b>37,00 €</b> |

## GRILLGERICHTE

Alle Grillgerichte serviert mit Safranreis, Safranbutter, Grilltomate und Paprika. Serviert Auf Wunsch auch mit Berberitzen

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>11. CHELO KABAB-e KUBIDEH</b> - Der beliebteste persische Kebab  | <b>18,50 €</b> |
| Zwei feingewürzte Lammhackfleischspieße   |                |
| <b>12. CHELO DJUDJE KABAB</b> <sup>G,J</sup>  | <b>18,50 €</b> |
| Ein Spieß Hähnchenbrust mariniert in hausgemachter Safran-Soße  |                |
| <b>13. CHELO KABAB-e WAZIRI</b> <sup>G,J</sup> - Dayanas Wahl   | <b>24,50 €</b> |
| Ein Spieß Lammhackfleischspieß und ein Spieß Hähnchenbrust mariniert in hausgemachter Safran-Soße   |                |
| <b>14. CHELO KABAB-e CHENDJE</b>  | <b>21,50 €</b> |
| Ein Spieß aus Lammrückenstücken mariniert in hausgemachter Soße   |                |
| <b>15. CHELO KABAB-e BARG</b>   | <b>23,00 €</b> |
| Ein Spieß dünn geklopfter Lammrücken  |                |
| <b>16. CHELO KABAB-e DARBARI</b>  | <b>25,50 €</b> |
| Ein Spieß aus Lammrückenstücken und ein Spieß Lammhackfleischspieß  |                |
| <b>17. CHELO KABAB-e SOLTANI</b>  | <b>26,50 €</b> |
| Ein Spieß dünn geklopfter Lammrücken und ein Spieß Lammhackfleischspieß   |                |
| <b>18. GEGRILLTER GEMÜSETELLER</b> <sup>K</sup> (vegan)  | <b>17,50 €</b> |
| Ein spieße Mixpaprika, Champignon, Aubergine, rote Zwiebel, Zucchini und 2 Stück FALAFEL sind dabei   |                |

## Unsere Empfehlung

- |   |                 |
|---|-----------------|
| <b>19. SIENI-e DAYANA</b> für 2 Personen  | <b>50,00 €</b>  |
| 1 Spieße KUBIDEH, 1 Spieß DJUDJE, 1 Spieß CHENJEH, 1 MAST-o KHIAR <sup>G</sup> ,<br>1 ZEYTUN PARVARDE <sup>H</sup> serviert mit ZERESHK POLO und BAGHALI POLO                                   |                 |
| <b>20. DAYANA TELLER</b> für 4 Personen   | <b>105,00 €</b> |
| 4 Spieße KUBIDEH, 2 Spieß DJUDJE <sup>J</sup> , 1 Spieß CHENJEH, 1 FESENJAN (Granatapfel-Walnuss-Soße), serviert mit Safranreis, ZERESHKPOLO, BAGHALIPOLO                                       |                 |
| <b>21. DAYANA PLATTE</b> für 6 Personen   | <b>145,00 €</b> |
| 6 Spieße KUBIDEH, 2 Spieß DJUDJE <sup>J</sup> , 1 Spieß CHENJEH, 1 Spieß BARG,<br>1 FESENJAN(Granatapfel-Walnuss-Soße), serviert mit Basmatireis, ZERESHK<br>POLO, BAGHALI POLO und ALBALO POLO |                 |

## REISGERICHTE

- 22. ZERESHK POLO BA MORGH** - Das Lieblingsessen von Schah Abbas Safavi, dem mächtigsten König des IRAN vor 400 Jahren **17,00 €**  
Geschmorte Hähnchenkeule in spezieller Soße, serviert mit Basmatireis, Safran und Berberitzen
- 23. TAM-PELA** - Ein köstliches Gericht für religiöse Zeremonien im Norden Irans **23,00 €**  
Geschmorte Lammkeule in spezieller Soße, Dazu wird Basmatireis mit Kreuzkümmel serviert, gar gezogen und garniert mit einer Mischung aus iranischen Rosinen und Safran, die in etwas Butter angebraten wurden
- 24. ZERESHK POLO BA MAHICHE** **21,00 €**  
Geschmorte Lammhaxe in spezieller Soße, serviert mit Basmatireis, Safran und Berberitzen
- 25. BAGHALI POLO BA MAHICHE** **21,00 €**  
Geschmorte Lammhaxe in spezieller Soße, serviert mit Basmatireis, dicken Bohnen und Dillspitzen
- 26. BAGHALI POLO BA MAHI** <sup>D</sup> (Seafood)  **20,00 €**  
Marinierter und gebratener Lachs in Safran-Kräuter-Sauce, serviert mit Basmatireis, gekochte & geschälte grüne Saubohnen, Dillspitze und verfeinert auch mit Safran
- 27. CHELO MIRZA** <sup>C</sup> (vegetarisch oder vegan)  **16,00 €**  
Gegrillte Auberginen, gehackten Tomaten, Knoblauch und Ei kommt darauf , serviert mit Safranreis
- 28. CHELO BADEMJAN** <sup>G</sup> (vegetarisch oder vegan)  **17,00 €**  
Gebratene Auberginen mit Pfefferminze, Knoblauch, Zwiebeln und Walnüssen, serviert mit Safranreis
- 29. ADAS POLO** (vegan)  **17,00 €**  
Eine Kombination aus Basmatireis und iranischen gekochten Linsen, die perfekt gedämpft wurden , serviert mit gebratenen Rosinen und Safran. SALAD-SHIRAZI (Ein Salat aus Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Minze und Zitronensaft) ist Dazu

## SCHMORGERICHTE

Alle Schmorgerichte werden mit  
Safran verfeinertem Basmatireis serviert

**30. DIZI <sup>A</sup>** - Eines der traditionellsten und ältesten persischen Gerichte, das 2500 Jahre **24,00 €**

aus dem Achämeniden-Reich stammt

Eine Kombination aus Lammfleisch, Kichererbsen, weißen und roten Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln und persische Gewürzen, serviert mit BARBARI Brot, TORSHI und ZEYTON PARVARDEH

**31. FESENDJAN-e MAHICHE** - Ein königliches Gericht aus der SASANI Königreich **24,00 €**

Geschmorte Lammhaxe mit gehackten und gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsauce

**32. DJUDJE KABAB FESENJAN <sup>G</sup>** **23,00 €**

Gegrillte marinierte Hähnchenbrust in hausgemachter Safran-Soße, serviert mit gehackten und gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsauce

**33. CHENDJE FESENDJAN** **24,00 €**

Gegrillte marinierte Lammrückenstücken, serviert mit gehackten und gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsauce

**34. GHORME SABZI** - Der beliebteste persische Schmorgerichte **18,00 €**

Aromatischer Kräutertopf mit gebratenem Lammfleisch verfeinert mit persischen getrockneten Limetten und roten Bohnen und SALAD-SHIRAZI (Ein Salat aus Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Minze und Zitronensaft)

**35. FESENDJAN (vegan)**  **17,00 €**

Granatapfel-Walnuss-Soße mit gebratenen Champignons und Auberginen



## DESSERT



- |  |               |
|--|---------------|
| <b>1. SAFRAN-EIS<sup>G</sup></b>   | <b>6,00 €</b> |
| Eis mit Safarangeschmack und Pistazien   |               |
| <b>2. FALUDEH</b>  | <b>6,00 €</b> |
| Mischung aus Glasnudeln mit Zitronensaft und Erdbeer- oder Kirschsirup                 |               |
| <b>3. MAKHLUT<sup>G</sup> - Ein traditionelles Dessert</b>                             | <b>7,00 €</b> |
| BASTANI SONATI mit FALUDEH   |               |
| <b>4.Zaffogato<sup>G</sup> - Ein orientalischer Twist den italienischen Klassikers</b> | <b>7,00 €</b> |
| Safraneis mit Pistaziencreme, übergossen mit einem frischen Espresso                   |               |



## Alkoholfrei & hausgemachte Getränke

- 1. DAYANA GLASS** <sup>3,8</sup> - **Ein Köstlicher Tanz mit Safran** 0,4 l 8,50 €  
Safran, Rosenwasser, Quitten- Limetten Sirup, persische kressesamen , Destillat aus Weidenkätzchen ,Tonic Wasser
- 2. GILAN** <sup>3,8</sup> - **persische Limonade** 0,4 l 7,50 €  
Eingeweichte persische Basilikumsamen , Limetten Sirup und Thymian Sirup, Tonic Wasser
- 3. SHIRAZ** <sup>3,8</sup> - **Der Geschmack der persische Lieder** 0,4 l 7,50 €  
Narenj-Blüten Sirup, Rosenwasser, Limetten Sirup, Tonic Wasser

## Persische heiße Getränke

- 4. DAYANA -TEE** <sup>1,6</sup> (**Safran-Tee**) 7,00 €  
Schwarzer Tee, getrocknete persische Rosenblüten und Safran, serviert mit persischem HALWA, dass aus Mehl, Rosenwasser, Safran und Butter gekocht wird
- 5. GOL-e GAWZABAN** - **Traditioneller zur Beruhigung des Nervensystem** 5,50 €  
Persische Echium amoenum und getrocknete Limetten, serviert mit Honig
- 6. MINZ-TEE** 4,50 €  
Frische Minze , Ingwer, getrocknete Limetten, serviert mit Honig
- 
- 

## SOFTDRINKS

**7. Wasser** Still / Sprudel

0,25 l

3,00 €

0,75 l

6,00 €

**8. Cola** <sup>1,2,8</sup>, **Fanta** <sup>1,2</sup>, **Sprite** <sup>1,10</sup>, **Mezzo Mix** <sup>1,2,10</sup>

0,2 l

3,00 €

0,4 l

4,50 €

**9. Fruchtiges von Rapp's**

Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Johannisbeerensaft,

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

3,00 €

4,50 €

**10. DOUGH** <sup>G</sup>

Eines Milchgetränks, das aus der Kombination von Sprudel-  
Wasser, Joghurt und getrocknete Minze gewonnen wird

4,50 €

## BIER

**11. Bitburger** <sup>L,10</sup> Pills / Radler / Alkoholfrei

0,33 l 4,00 €

**12. Bitburger** <sup>L,10</sup> Pills / Alkoholfrei

0,5 l 5,00 €

**13. Benediktiner** <sup>L,10</sup> Hell Lager / Weissbier Hell oder Dunkel

0,5 l 5,00 €

## Persische COCKTAILS

- 14. DAYANA** <sup>1,2,8</sup> - hausgemacht **11,50 €**  
Persische Schnaps, Aperol , Wildrosenwasser, Safran, Tonic Wasser
- 15. TEHRAN** <sup>2,8</sup> - hausgemacht **10,50 €**  
Persische Schnaps, Rum, Thymianextrakt, Limetten, Tonic Wasser
- 16. ESFEHAN** <sup>2,8</sup> - hausgemacht **10,50 €**  
Persische Schnaps, Bacardi, Minzwasser, Limetten , Tonic Wasser
- 17. TABRIZ** <sup>2,8</sup> - hausgemacht **12,50 €**  
Safran Gin, NARENJ-Blüten Extrakt, Cointreau, Limetten, Tonic Wasser

## Persische SPRITZ

- 18. DAYANA Spritz** <sup>1,2</sup> - hausgemacht **10,00 €**  
Persische Pistazien Likör, Rosenwasser, Limetten, Sekt
- 19. SISTAN** <sup>1,2</sup> - hausgemacht **10,00 €**  
Persische Granatapfel Likör, Destillat aus Weidenkätzchen, Orangensaft, persische Bärenklau, Sekt
- 20. KHORASAN** <sup>1,2</sup> - hausgemacht **12,00 €**  
Safran Likör, Rosen Sirup, Destillat Schafgarbe Extrakt , Limetten , Sekt

## Persische SCHNAPS

- 21. Persische klassische Schnaps 50%** **7,00 €**  
Serviert mit frischen Zitronenscheiben und persische Bärenklau

**Zusatzstoffe :** 1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff(en), 3 chininhaltig, 4 mit Taurin, 5 geschwefelt (enthält Sulfite), 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Antioxidationsmittel, 10 mit Konservierungsstoff(en), 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 mit Geschmacksverstärker(n), 13 gewachst, 14 erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

**Allergene :** (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, (C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, (D) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, (E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, (F) Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, (G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, (H) Schalenfrüchte, (I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, (J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, (K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulphite, (M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, (N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Habt Ihr noch Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen? Bitte wendet Euch an unser Personal!