

KABABSARA MENÜ



SPEISELOKAL MIT BIERGARTEN



SUPPEN

- | | | |
|--|----------------|---------------|
| 1. Hähnchen Suppe ^A
Hähnchen Suppe nach persischer Art | Chicken soup | 9,90 € |
| 2. Asche Reschte ^{A,F}
Bohnen-Nudelsuppe mit reichlich persischen Kräutern, Kaschk (Molke) und Röstzwiebeln | Vegetable soup | 9,90 € |
| 3. Lubia garm ^A
Rotebohnen in Tomatensoße mit Kartoffeln und Pilze | Red beans stew | 9,90 € |

VORSPEISEN

- | | | |
|--|------------------------------------|----------------|
| 5. Kaschke Bademjan ^F
Gehackte und gebratene Auberginen mit Kaschk (Molke) Pfefferminz-Röstzwiebeln verfeinert mit Knoblauch und persischen Gewürzen | Fried eggplant | 11,90 € |
| 6. Mirza Ghasemi ^I
Gegrillte und gehackte Auberginen mit Knoblauch, persischen Gewürzen Tomaten und Ei | Grilled eggplant with egg & tomato | 11,90 € |
| 7. Salat Olivieh ^{I,F}
Pürierter Kartoffel mit Hühnerbrust Eiern und Salzgurken | Potato salad | 10,50 € |
| 8. Kufte-Tabrizi
Persisches Knödel mit Lamm Hackfleisch, halbe gelbe Schälerbösen, Kräuter, orientalischen Gewürze und gefüllt mit getrockneten Pflaume und Aprikose | Persian Lamb dumpling | 12,50 € |
| 9. Dolmeh
Gefüllte Weinblätter, vegetarisch dazu mit Musir (Joghurt ^F mit Wildknoblauch) | Filled wine leaves | 10,90 € |

Alle Suppen und Vorspeisen serviert mit Brot ^A

SALAT

- | | | |
|---|-----------------------|---------|
| 11. Salat Schirazi
Fein zerkleinerte Tomaten, Gurken und Zwiebeln, Olivenöl
frisch gepresste Zitronen und Minze | Shirazi salad | 6,50 € |
| 12. Salat Fasl
Frischer Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Mais
und Zwiebeln | Season salad | 8,50 € |
| 13. Salat Djudje
Frischer Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Mais
und Zwiebeln mit gegrillte Hähnchenbrust-Filet | Grilled chicken salad | 20,00 € |

BEILAGEN

- | | | |
|--|--------------------|--------|
| 15. Masto Musir^F
Cremiger Joghurt mit Wildknoblauch
Minze nach persischer Art | Shallot yogurt | 7,50 € |
| 16. Masto Khia^r
Cremiger Joghurt mit feinen
Gurkenstücken und Dill nach persischer Art | Cucumber yogurt | 7,00 € |
| 17. Salzgurken
Eingelegte, persische Salzgurken | Pickles | 7,00 € |
| 18. Torschi
Eingelegtes Gemüse | Pickled vegetables | 7,00 € |

EXTRAS

- | | | |
|-----------------------------|---------------|--------|
| 20. Safranreis | Saffron rice | 7,50 € |
| 21. Berberizenreis | Barberry rice | 8,50 € |
| 21. Dillbohnenreis | Bean rice | 8,50 € |
| 23. Pommes | French fries | 4,90 € |
| 24. Tomate | Tomato | 1,50 € |
| 25. Brot^A | Bread | 2,10 € |

GRILLSPEZIALITÄTEN

Alle Grillspezialitäten können Sie auch mit folgender Soßen bestellen:

S1. Fesenjan ^H	5,90 €
Soße aus gemahlenen und gebratenen Walnusskerne in Granatapfel-Paste	
S2. Gemüse ^F	4,90 €
Gebratene Zucchini, Zwiebel, Tomaten, Knoblauch, Paprika und Pilze verfeinert mit einer Kurkuma, Sahnesoße	
S3. Gemüse Scharf	4,90 €
gebratene Zwiebel, Knoblauch, frische Chili, Zucchini, Tomaten, Paprika und Pilze verfeinert mit einer Ingwer Tomatensoße	
S4. Spinat Soße ^{F,E}	4,90 €
Gebratenes Spinat Staudensellerie, Pilze, Zwiebel und Knoblauch, Ingwer, mit einer Schafkäse -Sahnesoße	
S5. Mango Safran Soße	5,90 €
Gebratene Zwiebel, Knoblauch, Berberitze mit einer Feinen Mango, Safran-Kokos Soße	

Hackfleisch ist eine Mischung aus Lamm und Rind

30. Kabab Kubideh	Grilled minead meat	20,00 €
Zwei gegrillte gewürzte Hackfleischspieße		
31. Kabab Tschendje	Grilled lamb filet cut in pieces	22,50 €
Ein zarter mariniertes und gegrillter Lammrückenfilet-Spieß in Stücken		
32. Tschendje Soltani	Grilled lamb filet cut in pieces and grilled minead meat	26,00 €
Ein zarter mariniertes und gegrillter Lammrückenfilet-Spieß in Stücken und ein gegrillte gewürzte Hackfleischspieß		
33. Kabab Barg	Grilled lamb filet	22,50 €
Ein dünn geklopft , marinierte und gegrillte Lammrücken Filet-Spieß		
34. Kabab Soltani	Grilled lamb filet and grilled minead meat	26,00 €
Ein dünn geklopft, marinierte und gegrillte Lammrücken Filet-Spieß und ein gegrillte gewürzte Hackfleischspieß		

GRILLSPEZIALITÄTEN

35. Djudjeh Ein mariniertes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet-Spieß	Grilled chicken filet	20,00 €
36. Djudjeh Soltani Ein mariniertes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet-Spieß	Grilled minead meat and grilled chicken filet	25,00 €
37. Bakhtiari Ein mariniertes und gerilltes Spieß kombiniert aus zarten Hähnchenbrustfilet und Lammrückenfilet in Stücken	Grilled chicken filet & lamb filet	22,00 €
38. Lammkotelett Ein Traditioneller marinierte und gegrillte Lammrippen-Spieß	Grilled lamb ribs	27,50 €
39. Tschendje (Rind) Ein zarter mariniertes und gegrilltes Rinderfilet-Spieß in Stücken	Grilled beef filet cut in pieces	23,50 €
40. Tschendje Soltani (Rind) Ein zarter mariniertes und gegrilltes Rinderfilet-Spieß in Stücken und ein gegrillte gewürzte Hackfleischspieß	Grilled beef filet cut in pieces and grilled minead meat	27,00 €
41. Fischfillet ^B Ein gegrillt und mariniertes Zanderfilet-Spieß	Grilled zander fish	24,50 €
42. Garnelen ^C Ein gegrillt und mariniertes Garnelen-Spieß	Grilled shrimp	24,50 €

Alle Gerichte mit frisch gegrillten Tomaten,
dazu wahlweise persischer Safranreis oder Pommes (mit Berberitzen- oder Bohnenreis + 3,- €).

All dishes served with freshly grilled tomatoes and your choice of
Persian saffron rice or fries (with barberry rice or bean rice + 3,- €).

GRILLSPEZIALITÄTEN

43. Kababsara Teller 1 (für 2-3 Personen)

Ein mariniertes und gegrilltes
Lammrückenfilet-Spieß in Stücken
Ein mariniertes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet-Spieß
und zwei gegrillte gewürzte Hackfleischspieße
serviert mit Safranreis und Berberizenreis

Grilled lamb filet cut in pieces
grilled minead meat and
grilled chicken filet
Saffron rice and barberry rice

50,00 €

44. Kababsara Teller 2 (für 2-3 Personen)

Ein mariniertes und gegrilltes
Rinderfilet-Spieß in Stücken
Ein mariniertes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet-Spieß
und zwei gegrillte gewürzte Hackfleischspieße
serviert mit Safranreis und Berberizenreis

Grilled beef filet cut in pieces
grilled minead meat and
grilled chicken filet
Saffron rice and barberry rice

52,00 €

45. Kababsara Teller 3 (für 2-3 Personen)

Ein mariniertes und gegrilltes
Lammkotelett-Spieß in Stücken
Ein mariniertes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet-Spieß
und zwei gegrillte gewürzte Hackfleischspieße
serviert mit Safranreis und Berberizenreis

Grilled lamb chops
grilled minead meat and
grilled chicken filet
Saffron rice and barberry rice

54,00 €

46. Kababsara Teller 4 (für 3-4 Personen)

Ein mariniertes und gegrilltes
Rinderfilet-Spieß in Stücken
Ein mariniertes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet-Spieß
und zwei gegrillte gewürzte Hackfleischspieße
Gheyme-Bademjan, Masto Khia^r und Salat Schirazi
serviert mit Safranreis, Berberizenreis und Dillbohnenreis

Grilled beef filet cut in pieces
grilled minead meat and
grilled chicken filet
Stew with beef, salad and yogurt
Saffron rice, barberry rice and
dill bean rice

86,00 €

SOBENGERICHTE

50. Ghorme Sabsi Aromatisches Schmorgericht aus frischen Kräutern und zartem Rindfleisch mit rote Bohnen und getrocknete Limetten Serviert mit Safranreis	Stew with herbs and beef	19,50 €
51. Gheyne Schmorgericht aus Lapeh (halbe gelbe Schälerbsen) zartem Rindfleisch und getrocknete Limetten Abgemscheckt mit orientalischen Gewürzen besonderes Zimt-Aroma dazu gebratenen Kartoffeln. Serviert mit Safranreis	Stew with split peas, beef & chips	19,50 €
52. Gheyne-Bademjan Schmorgericht aus Lapeh (halbe gelbe Schälerbsen) zartem Rindfleisch, gebratenen Auberginen und getrocknete Limetten abgemscheckt mit orientalischen Gewürzen besonderes Zimt-Aroma Serviert mit Safranreis	Stew with split peas, beef and eggplant	20,00 €
53. Sereschkpolo ba Morgh Spezielle Reiszubereitung mit gebratenen Berberitze, gerösteten Zwiebel, persisches Gewürze dazu Hähnchenkeule in einer Spezialsoße	Burberry rice with chicken	18,90 €
54. Bademjan-Kadu ba Morgh Schmorgericht mit gebratene Gemüse und Hähnchenbrust-Filet in einer feinen Tomatensoße Serviert mit Safranreis	Chicken, eggplant & zucchini stew with rice	20,00 €
55. Fesenjaan ^H Schmorgericht aus gemahlenen und gebratenen Walnusskerne in Granatapfel -Paste und gebratenen Hähnchenbrust-Filet. Serviert mit Safranreis	Stew with walnuts pomegranate paste and chicken fillet	21,50 €
56. Baghalipolo ba Mahitsche Spezielle Reiszubereitung mit Dickebohnen persisches Gewürze dazu gekochte Lammhaxe in einer Spezialsoße	Bean rice with lamb shanks	22,90 €
57. Bamieh Schmorgericht mit Gemüse- Eibisch (Okraschoten) und zarte Lammfleisch in einer feinen Tomatensoße	Okra stew with lamb	21,50 €

VEGETARISCH

60. Vegetarischer Spieß ^F Ein gegrillter Gemüse-Spieß Serviert mit Safranreis	Grilled vegetable mix	19,50 €
61. Tschelo Kaschke Bademjan ^F Gehackte und gebratene Auberginen mit Kaschk (Molke) Pfefferminz-Röstzwiebeln verfeinert mit Knoblauch und persischen Gewürzen Serviert mit Safranreis	Fried eggplant with rice	17,90 €
62. Tschelo Mirza Ghasemi ^I Gegrillte und gehackte Auberginen mit Knoblauch Tomaten, persischen Gewürzen und Ei Serviert mit Safranreis	Grilled eggplant with egg tomato & rice	17,90 €
63. Tschelo Yetimche ^E Gebratenes Gemüse (Kartoffel, Brechbohnen Staudensellerie, Zwiebel) mit aromatischen Gewürzen in einer feinen Spezialsoße mit Safranreis	Vegetarian stew & rice	19,50 €
64. Bademjan-Kadu Schmorgericht mit Aubergine, Zucchini Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch in einer feinen Tomatensoße Serviert mit Safranreis	Eggplant & zucchini stew with rice	19,50 €
65. Fesenjaan ^H Schmorgericht aus gemahlenen und gebratenen Walnusskerne in Granatapfel-Paste mit gebratenen Gemüse Serviert mit Safranreis	Stew with walnuts pomegranate paste with vegetable	21,50 €

HAUSGEMACHTE HAMBURGER

70. Classic Burger Hacksteak	14,50 €
71. Cheesburger ^F Hacksteak mit Käse	15,50 €
72. Buffalo-Burger mit Bacon Hacksteak mit Bacon	16,50 €
73. Doppel-Burger zwei Stück Hacksteak	19,50 €
74. Eier Speck-Burger ^I mit Eier und Speck	18,50 €
75. Garnelen Burger ^C Hacksteak und drei Riesengarnelen	19,50 €
76. Chili burger Hacksteak mit Jalapenos	15,50 €
77. Chicken Burger Hähnchen Brust	14,50 €

**Alle Hamburger mit Tomaten, Gewürzgurken, Salat und Rote Zwiebel
wahlweise mit Cocktail, Chili oder Barbecue Soße**

EXTRAS:	Pommes	4,90 €
	Potatoes	5,50 €
	Mayo, Ketchup, Chili, BBQ	1,00 €
	Käse	1,60 €
	Bacon	2,30 €

Öffnungszeiten:

Dienstag– Samstag 17 – 22 Uhr
Sonntag + Feiertage 12 – 22 Uhr
Montag ist Ruhetag

EC-Kartenzahlung erst ab 30,- € möglich

Kartenzahlung ist nur mit Girocard möglich!

Abhol- & Lieferservice möglich

Wir sind im Schlemmerblock

Gutschein zum Schenken

Wir bieten Catering-Service für Ihre Veranstaltungen und Partys an
Abholung oder Lieferungen sind auch außerhalb der Betriebszeiten
nach vorheriger Absprache möglich

Kurmainzstraße 48, 55126 Mainz

Tel.: 06131 698 80 77

06131 698 80 78

www.persischesrestaurant-mainz.de



[persischesrestaurant.mainz](https://www.persischesrestaurant-mainz.de)



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



^AGetreideprodukte (Glutenhaltig), ^BFisch, ^CKrebstiere ^DSchwefeldioxyde und Sulfite, ^ESellerie
^FMilch & Laktose, ^GSesamsamen, ^HNüsse, ^IEier, ^JLupinen, ^KSenf, ^LSoja, ^MWeichtiere, ^NErdnüsse
¹ koffeinhaltig, ² mit Farbstoff(en), ³ chininhaltig, ⁴ mit Taurin, ⁵ mit Schwefeldioxid
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 mit Milcheiweiß, ¹⁴ gewachst

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

