

Avhämtning

Huvudrätter

Förrätter

Sallad Olviah 79

Kycklingröra med potatis och majonnäs.

Kashke Bademjan 79

Aubergineröra med mynta och yoghurtsås.

Mirza Ghasemi 79

Kolgrillad aubergineröra med ägg och vitlök som tillagas i tomatås.

Sossis Bandari 79

Stark persisk lammkorv tillagad i tomat och chilisås.

Mejggo 99

Grillad scampi, kolgrillad aubergineröra med ägg och vitlök som tillagas i tomatås.

Tillbehör

Borani Spenat 59

Yoghurt blandat med spenat och vitlök

Borani Bademjan 59

Yoghurt blandat med kol-grillad aubergine, vitlök och chili

Mast Khiar 59

Yoghurt blandat med riven gurka och mynta

Mast Mosir 59

Yoghurt blandat med torkad vild vitlök

Zeytoon Parvardeh 59

Inlagda gröna oliver med valnötter i granatäppelsirap

Khlar Shor 59

Små inlagda saltgurkor

Nan 29

Nybakat tanor bröd

Veganska grytor 169

Khoresht-e karafs

Selleri, mynta, persilja

Dal Adas

Röda linser, potatis, chili

Chenge 179

Yoghurtmarinerad lammfiléspett

Kobideh Chenge 189

Lammfärsspett och yoghurtmarinerad lammfiléspett

Shishlik 179

Marinerad lammkotlett

Djoje 169

Saffransmarinerad kycklingspett

Gheime Bademjan 169

Lammgryta med gula linser och stekta auberginer

Ghorme Sabzi 169

Lammgryta med färska örter, torkad lime och kidneybönor

Sia Sefid 179

Saffransmarinerad kycklingspett och lammfärsspett

Baghalipolo Ba Mahicheh 169

Lammlägg lagad i tomatås. Serveras med dillblandad saffrans ris och bondbönor

Ghaliye Mahi 169

Laxbitar i säs av vitlök, koriander och tamarind

Vegetarisk Tallrik 169

Mixtallrik av Kashke Bademjan, Mirza Ghasemi, Koko Sabzi, Dolme, Baghalighato, Sallad Olviah och Zeytoon Parvardeh Serveras men nybakat nan och saffrans ris

Kobideh/Shishlik 209

Lammfärsspett och marinerad lammrackspett

Chengeh/Shishlik 209

Yoghurtmarinerad lammfiléspett och marinerad lammrackspett

Bakhtiari 209

Saffransmarinerad kycklingspett och yoghurtmarinerad lammfiléspett

Djoje/Shishlik 209

Saffransmarinerad kycklingspett och marinerad lammrackspett