

Persia

Esslinger Straße 9, 60329 Frankfurt
+49 69 24248690

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| VORSPEISEN

Kashk O Bademjan	10,90 €
Auberginenmus mit gebratenen Zwiebeln und persischem Sauerrahm, verfeinert mit Minze und Knoblauch	
Mirza Ghassemi	10,90 €
Gegrillter und geräucherter Auberginenmus, verfeinert mit Knoblauch und frischen Tomaten, garniert mit Ei	
Falafel	10,90 €
Hausgemachte Bratlinge aus pürierten Kichererbsen mit Kräutern, dazu Salat, garniert mit unserem hausgemachten Wildknoblauch-Joghurt-Dip	
Dolme	10,90 €
Gefüllte Weinblätter, verfeinert mit Maggi	
Zeytoon Parwardeh	7,90 €
Marinierte Oliven mit Granatapfelsoße und Walnüssen	
Gemischte Vorspeisenplatte	34,90 €
Eine Auswahl an verschiedenen Vorspeisen	

| BEILAGEN

Mastomusir	5,90 €
Delikater Joghurt mit wildem Knoblauch	
Mast o Khiair	5,90 €
Erfrischender Joghurt mit Gurken und Minze	
Torshi	5,90 €
Sauer eingelegtes Gemüse nach hauseigenem Rezept	
Shirazi Salat	5,90 €
Tatar aus Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit frischer Zitrone	

| SUPPEN

Asche Reshte

11,90 €

Suppe mit Spinat, Kichererbsen, Kidneybohnen, Persischen Nudeln, verfeinert mit sechs Kräutern und Sauerrahm

| SALATE

Fassl Salat

10,90 €

Gartenfrischer Romana und Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Käse, Karotten und Olivenscheiben

Falafel Salat

16,90 €

Gartenfrischer Romana und Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Käse, Karotten und Olivenscheiben, dazu hausgemachte Bratlinge aus pürierten Kichererbsen mit Kräutern

Djujde Salat

20,90 €

Gartenfrischer Romana und Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Käse, Karotten und Olivenscheiben, dazu gegrilltes Hähnchenfilet

Tschendje Salat

24,90 €

Gartenfrischer Romana und Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Käse, Karotten und Olivenscheiben, dazu gegrilltes Lammfilet

| SOSSENGERICHTE (GESCHMORT)

- Tschelo Gheyne** **19,90 €**
Zart geschmortes Kalbsgulasch in einer speziellen Tomatensoße mit gelben Linsen und gekochter Limette, serviert mit Basmati-Safranreis
- Gheyne Bademjan** **19,90 €**
Zart geschmortes Kalbsgulasch in einer speziellen Tomatensoße mit gelben Linsen, gekochter Limette, serviert mit Auberginen und Basmati-Safranreis
- Ghorme Sabsi** **21,90 €**
Zart geschmortes Kalbsgulasch in einer Kräutersoße mit Kidneybohnen und gekochter Limette, serviert mit Basmati-Safranreis
- Morgh Polo Zereschk** **19,90 €**
Geschmortes Hähnchen in einer speziellen Tomaten-Zwiebel-Soße, serviert mit Berberitzen-Safranreis (wahlweise mit Dill-Bohnenreis)
- Morgh Esfenadj** **24,90 €**
Geschmortes Hähnchen in einer würzigen Spinat-Zwiebel-Sahnesoße mit Champignons und weißen Bohnen, dazu Basmati-Safranreis
- Fessendjan** **25,90 €**
Über 9 Std. bei niedriger Temperatur gegartes Hähnchen in einer gemahlenen Walnuss-Granatapfel-Soße, dazu Basmati-Safranreis
- Mahitsche Polo Baghali** **SCHWEIN** **25,90 €**
Zart geschmorte Lamm-Haxe in einer delikaten Tomaten-Zwiebel-Soße, serviert mit Dill-Bohnen-Reis (wahlweise mit Berberitzen-Safranreis)
- Mahitsche Eesfenadj** **SCHWEIN** **30,90 €**
Zart geschmorte Lamm-Haxe mit würziger Spinat-Zwiebel-Sahnesoße, Champignons und weißen Bohnen, serviert mit Basmati-Safranreis (wahlweise mit Berberitzen-Safranreis)
- Mahitsche fessendjan** **SCHWEIN** **31,90 €**
Zart geschmorte Lamm-Haxe in einer über 9 Std. bei niedriger Temperatur gekochten Walnuss-Granatapfel-Soße, serviert mit Berberitzen- oder Basmati-Safranreis

| GRILLSPEZIALITÄTEN

Kubideh	20,90 €
Fein gewürztes Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	
Djudje	21,90 €
In feinem Safran eingelegte und goldbraun gegrillte Hähnchenfiletstücke, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	
Barg	24,90 €
Dünn geklopftes Lammfilet in einer Zwiebelmarinade, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	
Tschendje	25,90 €
Marinierte und zart gegrillte Lammfiletstücke am Spieß, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	
Djudje Soltani	26,90 €
Je ein Spieß aus fein gewürztem Lammhackfleisch und goldbraungegrillten Hähnchenfiletstücken, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	
Soltani	28,90 €
Je ein Spieß aus fein gewürztem Lammhackfleisch und dünn geklopftem Lammrückenfilet, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	
Tschendje Soltani	30,90 €
Je ein Spieß aus fein gewürztem Lammhackfleisch und marinierten und zart gegrillten Lammfiletstücken, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	
Aayuni	36,90 €
Ein Spieß dünn geklopftes Lammfilet und ein Spieß aus golden gegrillten Hähnchenfiletstücken, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	
Grillplatte für 2 Personen	55,90 €
Eine Auswahl an fein gewürztem Lammhackfleisch (2 St.), feinem Hähnchenfilet (1 St.) und fein gewürzten Lammfiletstücken (1 St.) mit Berberitzen-Safranreis und Basmati-Safranreis.	
Persia Platte für 3 Personen	85,90 €
Eine Auswahl an fein gewürztem Lammhackfleisch (2 St.), feinem Hähnchenfilet (1 St.) und Lammfiletstücken (1 St.), dazu zwei Soßengerichte: zart geschmortes Kalbsgulasch mit einer speziellen Tomatensoße und gelben Linsen; gebratener Spinat mit frischen Champignons, Peperoni und weißen Bohnen in einer leicht würzigen Sahnesoße, serviert mit Berberitzen-Safranreis, Dill-Bohnen-Reis und Basmati-Safranreis	

| VEGETARISCH-VEGANE GERICHTE

Tschelo Esfenadj **17,90 €**
Gebratener Spinat mit frischen Champignons, Peperoni, weißen Bohnen in einer leicht würzigen Sahnesoße, serviert mit Basmati-Safranreis

Tschelo Mirza **17,90 €**
Geräucherte Auberginen-Knoblauchpaste mit gebratenen Tomaten und unserer speziellen Gewürzmischung mit Ei, serviert mit Basmati-Safranreis

Tschelo Bademdjun **17,90 €**
Gebratene Auberginen-Knoblauchpaste, Minze mit Sauerrahm, serviert mit Basmati-Safranreis

Gheyne Vegan **17,90 €**
Eine spezielle Tomatensoße mit gelben Linsen und gekochter Limette, gebratenen Champignons und Auberginen, dazu Basmati-Safranreis

Fessendjan Vegan **19,90 €**
Gebratene frische Champignons und Auberginen in einer 9 Std. lang bei niedriger Temperatur gekochten Walnuss-Granatapfel-Soße, serviert mit Basmati-Safranreis

Vegetarische Platte für 2 Personen **45,90 €**
Eine Auswahl an vegetarischen Gerichten: gebratene frische Champignons mit Spinat, Peperoni und weißen Bohnen in einer leicht würzigen Sahnesoße; gebratene frische Champignons und Auberginen in einer speziellen Tomatensoße mit gelben Linsen und gekochter Limette sowie in einer 9 Std. lang bei niedriger Temperatur gekochten Walnuss-Granatapfel-Soße, dazu zwei verschiedene Reissorten (Berberitzen-Safranreis und Basmati-Safranreis).

| ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Halwa **6,90 €**
Ein traumhafter Weizenbrei, verfeinert mit Safran, Kardamom und Kandiszucker.

Bastani **7,90 €**
Persisches Safraneis mit Pistazien und Sahnesplittern

Falude **7,90 €**
Glasnudeln aus Reisstärke in Rosenwassersorbet, dazu frischer Zitronensaft

Makhlut **9,90 €**
Eine Mischung aus Safraneis und Glasnudeln