

Saffron

PERSIAN KITCHEN



Safran

PERSIAN KITCHEN

Die persische Küche kennt keine feste Abfolge von aufeinander folgenden Gängen wie nach französischem Vorbild!

Sie bietet kein "Menü" sondern arbeitet kumulativ: Die Gerichte und Beilagen kommen nach und nach auf den Tisch, der da bei immer voller und immer verführerischer wird.

Düfte und Geschmäcker vermischen sich und erzeugen eine völlig neue Geschmackskombination für Sinne und Gaumen. Gibt es Küchen, die mehr als andere unseren Gaumen betören und unsere Fantasie beüßeln?

Voller Farben und Düfte verwöhnt die persische Küche uns mit prächtigen orientalischen Aromen und Safran!

Safran wird wegen des delikaten Aromas und der leuchtenden Farbe geschätzt und als Gewürz sowohl für pikante Gerichte, als auch für Süßspeisen verwendet – als besondere Delikatesse gilt etwa persisches Safraneis.

Aber auch für Reisgerichte, zu Fleisch (Lamm, Rind), Geflügel und Fisch passt das herb-würzige, zartbittere Aroma ganz hervorragend.





Kleine Gerichte und Suppen

Alle unsere Vorspeisen werden traditionell mit einem Teller
mit frischen Kräutern und persisches Brot serviert!

1) Kashke Bademjan - کشک بادمجان **Veggi** € 9,90

Auberginenmus mit einer speziellen Joghurtsauce (Kashk*) (L,F)
Eggplant puree mixed with strained yogurt and herbs.

2) Mirza Ghasemi - میرزا قاسمی **Veggi** € 9,90

Geräucherte Aubergine, püriert mit Knoblauch, gedünsteten Tomaten und Eiern. (C)
Smoked Fried eggplant mixed with garlic, tomato paste and eggs

3) Kuku Sabzi - کوکو سبزی **Veggi** € 9,90

Kräuterpfannkuchen mit Walnüssen und Berberitzen auf persische Art (C, L)
Omelette with vegetables herbs and walnuts and barberries.

5) Soupé Jou - سوپ جو € 7,90

Gerstensuppe nach persischer Art. (A)
Barley soup persian Style.

6) Adasi - عدسی **Veggi** € 7,90

Persischer Linsen-Eintopf.
Persian lentil stew.

8) Vorspeisen Platte - ظرف پیش غذا für 2 Personen € 21,90

Gemischte Vorspeisen, darunter Mast o Khiar, Mast o Mussier,
Salat Shirazi, Kaschke Bademdjan oder Mirsa-Ghassemi. (F,C,L) für 4 Personen € 39,90

Mixed appetizers including Mast I Khiar, Mast o Mussier, Salat Shirazi,
Kaschke Bademdjan or Mirsa-Ghassemi.

Máze & Salat

Die persische Küche wird mit Beilagen erst zu dem was sie ausmacht,
Gaumenorgasmus garantiert!

- 10) Mast - ماست € 3,90
Naturjoghurt, Greek yogurt (F).
- 11) Mast o Musir - ماست و موسير € 5,50
Naturjoghurt mit wild-jung Knoblauch (F)
Greek yogurt mixed with finely chopped wild garlic.
- 12) Mast o Khiar - ماست و خيار € 5,50
Joghurt mit fein geriebenen Gurken und Kräutern. (F)
Greek yogurt mixed with grated cucumbers and herbs.
- 13) Borani - برانی € 5,50
Joghurt mit fein geschnittenem Spinat und Jung-Wild-Knoblauch (F)
Yoghurt with finely sliced spinach and young wild garlic
- 14) Torshi - ترشی € 5,50
Verschiedenes Gemüse, eingelegt in eine Essig-Salz-Lake.
Various vegetables, Seasoned in a vinegar salt lake.
- 15) Zeytun Parvardeh - زيتون € 6,50
Oliven eingelegt in Walnüssen und Granatapfelsirup. (L)
- 16) Salat Shirazi - سالاد شیرازی € 5,50
Salat aus der Provinz Shiraz
Gewürfelte Tomaten, Gurken und Zwiebeln, verfeinert mit Zitronensaft und Olivenöl.
iced tomatoes, cucumbers and onions garnished with lemon juice and olive oil.
- 17) Salat Fasl - سالاد فصل € 9,90
Salat der Saison
Gartenfrische Mixsalate mit Tomaten, Gurken.
Garden fresh mix salad with tomatoes, cucumbers.
- 18) Salat Safran - سالاد زعفران € 14,90
Salat des Hauses (F)
Gartenfrische Mixsalate mit Tomaten, geriebenem Käse und Oliven, mit
Hähnchenbrust-filet in Safran mariniert und gegrillt am Spieß.
Garden fresh mix salad with tomatoes, grated cheese and olives and chicken-fillet, grilled on a
skewer.

-Stew / Schmorgerichte.

Alle Stews werden mit Basmatireis mit Safranhaube serviert.
Alle Stews können auch ohne Fleisch serviert werden.

20) Khoresh t e Fesenjun - خورشت فسنجان € 17,90

Geschmortes Hähnchenkeule in einer Walnuss-Granatapfelloße. (L)
Chicken topped with a walnut and pomegranate sauce.

21) Ghormeh - Sabzi - خورشت قورمه سبزی € 15,90

Zart gekochte Lammfleisch in einem persischen Kräutereintopf mit Bohnen und getrockneten Limetten.
Delicately cooked lamb in a persian herb stew with beans and dried lime.

22) Gheimh - خورشت قیمه € 15,90 b) Gheime bademjan € 17,90

Gekochte Lammfleisch mit gelben Linsen und gekochten Limetten in einer leichten Tomaten-Zwiebelsoße.
Cooked lamb with yellow lentils and boiled limes in a light tomato and onion sauce.

23) Zereshk Polo ba Morgh - زرشک پلو با مرغ b) Baghali polo ba morgh € 16,90

Hähnchenkeule gebraten in Tomatensauce dazu edlem Basmati reis und Safranhaube dazu Berberitzen Mandelkerne (L)
Chicken thigh fried in saffron tomato sauce with noble basmati rice and saffron bannet served with barberries almond kernels.

24) Baghali polo ba mahiche - باقالی پلو و ماهیچه b) Zereshk polo ba Mahiche € 22,90

Gekochte Lammhaxe in einer Zwiebelsud mit Safranreis und dicken Bohnen.
Cooked lamb shank topped with gravy, served with saffron rice and broad beans.

25) Extra Beilagen - چاشنی اضافی

a) gegrillte Tomaten	€ 2,00	b) Kräuter	€ 2,00
c) Berberitzen	€ 5,00	d) Brot (A, J)	€ 2,00
e) Reis	€ 4,90	f) Limetten	€ 1,00
g) Butter (F)	€ 1,00	h) Eier (C)	€ 2,00
		i) Zwieble	€ 2,00
		J) Pommes	€ 5.90



Safran



Safran ist eines der edelsten, wenn nicht gar das edelste Gewürz überhaupt.

Es ist zwar nicht ganz so wertvoll wie Gold es ist aber trotzdem eines der teuersten Gewürze. Dies liegt am aufwändigen Anbau von Safran das aus einer Blüte einer Krokusart gewonnen wird. Safranfäden sind die Blütenstempel der gleichnamigen Safranpflanze.

Safran Fäden im Detail - Kochen mit Safran
Safran Fäden Diese Blütenstempel müssen von Hand geerntet werden, damit die Pflanze keinen Schaden nimmt und ein weiteres Mal blühen kann. Und das tut der Safran meist auch nur zweimal pro Jahr. Da immer nur maximal 3 dieser Safranfäden pro Blüte geerntet werden können ist der Ertrag auch noch sehr gering. Safran kann man in mehreren Qualitätsstufen und sowohl als ganze Fäden oder auch schon gemahlen kaufen.

Die persische Küche kennt keine Schärfe. Sie überzeugt durch das Zusammenspiel vieler Aromen Safran, Zimt und Rosinen

Die Bilder und Nachrichten der vergangenen Jahre lassen einen fast vergessen, dass der Orient einstmals zu den schönsten und geheimnisvollsten Gegenden der Welt gehörte und seine Küche zu den schmackhaftesten überhaupt. Safran, Zimt, Kardamom, Farben und Düfte die verzaubern. Jahrhundertlang hatte die persische Küche die Küchen anderer Länder mit ihrer Aromenvielfalt beeinflusst. Die Handelsrouten der Seidenstraße führten durch die iranische Steppe und die Gebirge. So blühte etwa, bevor die Araber im 7. Jahrhundert den Iran eroberten, der Handel mit Indien, und viele der ursprünglich von dort stammenden Früchte und Rohprodukte wurden zunächst im Iran heimisch, bevor sie sich von dort über die ganze Welt verbreiteten,

38) Chelo Kabab Royal - چلو كباب رويال

€ 26,90

In Safran mariniertes Lammfilet wird gestückelt ,dazu ein Spieß mit fein gewürztem LammHackfleisch.
Seasoned in saffron Marinated rack of lamb fillet of finely spiced lamb mince.

39) Chelo Kabab Ghafghasi - چلو كباب قفقازی

a) € 23,90

b) € 19,90

a) Bunter Spieß mit abwechselndem mariniertem Lammfilet, gegrillter Paprika und Zwiebeln.

b) Bunter Spieß mit abwechselndem mariniertem Hähnchenfilet, gegrillter Paprika und Zwiebeln.

a) Colorful skewers with alternating marinated Lambfilet, grilled peppers and onions.

b) Colorful skewers with alternating marinated Chickenfilet, grilled peppers and onions.

41) Chelo Kabab Bakhtiari - چلو كباب بختیاری

€ 22,90

Ein Mixspieß aus mariniertem Lammfilet und Hähnchenfilet, gegrillt an einem Spieß,

A Mixspieß marinated lambfilet and chicken breast, grilled on Skewer.

42) Chelo Kabab Shishlik - چلو كباب شیشلیک

€ 29,90

6 Saftige Lammkaree in Safran und feinsten Olivenöl mariniert und gegrillt.

6 Pieces of juicy lamb chops marinated in saffron and grilled.

43) Chelo Kabab Vijeyeh Safran - چلو كباب ویژه زعفران

€ 29,90

Mit Safran mariniertes Hähnchenfilet ummantelt von Lammfiletstücke dazu Paprika und Zwiebeln.

In saffron Marinated chicken fillet wrapped in lamb fillet, of finely peppers and onions.

44) Safran Platte für zwei - ظرف مخصوص زعفران

€ 49,90

Zwei Spieße mit fein gehacktem Lamm - und Rindfleisch, ein Lammfilet oder geklopftes Lammfilet am Spieß, ein Spieß mit marinierter Hähnchenfilet und dazu zwei extra Portionen Safranreis.

Two minced lamb and beef skewers, one lamb-fillet or tenderised lamb fillet skewer, one marinated chicken breast skewer with two extra portions of saffron rice

45) Gemüsepfanne - **Veggi** ظرف گیاهی زعفران

€ 18,90

Gemüsepfanne, in eine Knoblauch-Safran Sauce.

Mix. Grilled vegetables, garlic and saffron sauce.



-Grillspieß Gerichte.

Alle unsere Grillgerichte servieren wir entweder mit Basmatireis und Safranhaube
dazu gegrillten Tomaten oder Beilagensalat.

- 30) Chelo Kabab Kubideh - چلو کباب کوبیده € 16,90
Zwei Spieße mit fein gewürztem Lammhackfleisch.
Two skewers of finely seasoned lamb mince.
- 31) Chelo Kabab Djouje Fillet - چلو کباب جوجه فیله € 17,90
In Safran eingelegte Hähnchenfilet, am Spieß gegrillt.
In saffron pickled chicken fillet, grilled on a skewer.
- 32) Chelo Kabab Djouje Ostokhuni - چلو کباب جوجه استخوانی € 21,90
In Safran eingelegte Hähnchenteile am Knochen gegrillt.
In saffron pickled chicken pieces grilled on the bone.
- 33) Chelo Kabab Barg - چلو کباب برگ € 22,90
In Safran mariniertes dünn geklopften Lammfilet am Spieß gegrillt
Pickled in saffron Marinated thinly-sliced rack of lamb fillet, grilled on a skewer.
- 34) Chelo Kabab Chenje - چلو کباب چنجه € 22,90
In Spezialmarinade eingelegte Lammfilet wild gestückelt, am Spieß gegrillt.
Pickled in saffron Marinated rack of lamb-fillet, grilled on a skewer.
- 35) Chelo Kabab Waziri - چلو کباب وزیرى € 23,90
Ein Spieß mit fein gewürztem Lammhackfleisch, dazu ein Spieß in Safran eingelegte Hähnchenfilet, am Spieß gegrillt.
Grilled a skewer with finely spiced minced lamb, plus pickled and saffron chicken fillet on a skewer.
- 36) Chelo Kabab Soltani - چلو کباب سلطانی € 26,90
In Safran mariniertes dünn geklopften Lammfilet, dazu ein Spieß mit fein gewürztem Lammhackfleisch.
Pickled in saffron Marinated thinly-sliced rack of lamb fillet, of finely spiced lamb mince.
- 37) Chelo Kabab Makhsus - چلو کباب مخصوص € 29,90
Zwei Spieße mit fein gewürztem Lammhackfleisch, dazu ein Spieß in Safran mariniertes dünn geklopften Lammfilet am Spieß gegrillt.
Two skewers of finely spiced lamb mince, served with saffron marinated thinly grated rack of lamb fillet on a skewer.



-Desserts & Shirini.

- 50) Khorma dar Konjed ^(L) - خرما با سس کنجد € 8,90
Geschmorte Datteln in Sesampaste (Tahine) und dazu Pistazienkerne
Braised dates in sesame paste (Tahine) and pistachio kernels
- 51) Bastani Sonati ^(F,L) - بستنی سنتی € 7,90
Persische Vanille Eiscrem, Safran-Rosenwasser dazu Pistazienkerne und Sahnesplitter
Persian vanilla ice cream, safran rose water with pistachio nuts and cream splitter
- 52) Paludeh Shirazi - فالوده شیرازی € 7,90
Gefrorene Glasnudeln verfeinert mit Zuckersirup und Rosenwasser.
Frozen glass noodles topped with sugar syrup and rose water.
- 53) Makhlut ^(F,L) - مخلوط € 8,90
Gefrorene Glasnudeln verfeinert mit Zucker sirup und Rosenwasser, dazu Persische
Vanille Eis, Safran-Rosenwasser dazu Pistazien kerne und Sahne splitter
Bastani meets Paludeh refined in sugar syrup and rose water.
- 54) Baklava (Jede Stück) € 2,00

A) enthält glutenhaltiges Getreide; B) enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse, C) enthält Eier oder Eierzeugnisse, D) enthält Fisch oder Fischerzeugnisse, E) enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse, F) enthält Milch oder Milcherzeugnisse einschl. Lactose, G) enthält Sojabohnen oder Sojabohnenerzeugnisse, H) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse, I) enthält Senf oder Senferzeugnisse, J) enthält Sesam, L) enthält Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse, M) enthält Schwefeldioxid / Sulfit, N) enthält Lupinen oder Lupinenerzeugnisse, O) enthält Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse.

-Soft Drinks & Juices.

COCA COLA	0,2l	€ 2,90		
Cola ^{(1,9)*} , Light ^(1,9,11,12) , Zero ^(1,2,3,5,9) , Fanta ^(1,3,7) , Sprite ⁽³⁾ ,				
Stilles Wasser	0,25l	€ 2,90	0,75l	€ 7,50
Mineralwasser	0,25l	€ 2,90	0,75l	€ 7,50
Dough ^{(F)*}	0,3l	€ 3,50	1 l	€ 7,90
Ähnlich wie Ayran versetzt mit Kohlensäure und feine Kräutern				
Apfelschorle ^{(4,3)*}	0,25l	€ 2,90	Bitterlemon ^{(10)*}	0,2l € 2,90
Orangensaft	0,2l	€ 2,90	RedBull ^{(14)*}	0,25l € 3,90
Ginger Ale ⁽¹¹⁾	0,2l	€ 2,90	Eistee	€ 3,90

-Hot Drinks.

Safran Tee	€ 3,90	Schwarzer Tee	€ 2,90
Schwarzer Tee Kanne	€ 10,00	Schwarzer Tee (mit Nabat)	€ 3,90
Grüner Tee	€ 2,90	Pfefferminz Tee	€ 3,90
Damnosh (Special Blend)	€ 5,90		

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff(en) – 2) mit Konservierungsstoff(en) – 3) mit Antioxidationsmittel
 4) mit Geschmacksverstärker(n) – 5) geschwefelt – 6) geschwärzt – 7) mit Phosphat –
 8) mit Milcheiweiß – 9) copeinhaltig – 10) chininhaltig – 11) mit Süßungsmittel –
 12) enthält eine Phenylalaninquelle – 13) gewachst – 14) mit Taurin



-Bier.

La Safranaise ^(A)	0,33l	€ 4,90	Frankenheimer ^(A)	0,3l	€ 3,00
König Pilsner ^(A)	0,3l	€ 3,00	König Pilsner ^(A)	0,33l*	€ 3,50
			Alkoholfrei		
Weizen - Erdinger ^(A)	0,5l	€ 4,50	Weizen - Erdinger ^(A)	0,5l	€ 4,50
			Alkoholfrei		
Radler ^(A)	0,33l*	€ 3,50			

-Shots & On Rocks.

Vodka Absolut	2 cl	€ 2,90	4 cl	€ 5,80
Tequila Gold/Silber	2 cl	€ 2,90	4 cl	€ 5,80
Red Label Jack Daniels	2 cl	€ 2,90	4 cl	€ 5,80
Hennessy	2 cl	€ 3,90	4 cl	€ 7,80
Ramazzotti Jägermeister	2 cl	€ 2,90	4 cl	€ 5,80
Arak Sagi عرق سگی	2 cl	€ 3,50	4 cl	€ 7,00

-Longdrinks.

Vodka RedBull ^{(14,1)*}	0,3l	€ 7,90	Vodka Lemon ⁽¹⁰⁾	0,3l	€ 7,90
Arak Bitterlemon ^{(10)*}	0,3l	€ 9,90	Whiskey Cola ^{(10)*}	0,3l	€ 7,90

Persian Vodka mit Minze, Bitterlemon

-Wein.

Pinot Grigio -Weißwein ^(M)	0,2l	€ 6,90	0,75l	€ 29,00
Merlot - Rotwein ^(M)	0,2l	€ 6,90	0,75l	€ 29,00
Shiraz - Rotwein ^(M)	0,2l	€ 7,90	0,75l	€ 35,00
Rose - Roséweine	0,2l	€ 7,90	0,75l	€ 35,00

-Flaschen.

Whiskey Jack Daniels	0,75l	€ 80	Vodka Absolut	0,75l	€ 80
Whiskey Red Label	0,75l	€ 80	Vodka Smirnoff	0,75l	€ 80
Whiskey Chivas	0,75l	€ 80	Tequila Sierra Gold/Silver	0,75l	€ 80
			Arak Sagi - عرق سگی	0,75l	€ 99





www.restaurantsafran.net



Follow us @ safranduesseldorf

Wir sind
Halal zertifiziert

