

ولبنانية Les hors-d'œuvre مزات ایرانیة

(Mezzés libanais-iraniens)

Salade shirazi

Concombres, tomates, oignons, radis, persil, citron

Maste va khiar

Yogourt, concombre, aneth

Taboulé

Persil, blé concassé, tomate, menthe, citron, huile d'olive
Tabbouleh

Salade de lentilles

Lentilles, oignon, citron

Hoummos

Mousse de pois chiches, huile de sésame, ail, citron

Mirza ghassemi

Mousse d'aubergines, œufs, ail, tomates
Fried baked eggplants

Feuilles de vigne farcies

servies avec du yogourt nature et des concombres
Stuffed grape leaves

Kachke bâdemjon

Aubergines au Kashke (fromage blanc à l'ail).
Grilled Aubergine minced with walnut, Garlic.

Epinards aux pignons et oignons frits

Labné

Yogourt égoutté, huile d'olive, menthe

Mutabbal

Purée d'aubergines froide, ail, citron, huile de sésame
Eggplant dip with tahinah

Fattouche

(Salade méditerranéenne aux croûtons de pain)
Croûtons de pain, tomates, concombres, oignons, menthe, salade, radis, sumac

Falafel

Croquettes de pois chiches et fèves

Kibbé

Boulettes de blé concassé farcies à la viande d'agneau et aux pignons
Stuffed kibbi shells

Borani Esfenadj

Yogourt aux épinard
Spinach with Yogourt

Salade de tomates pimentées

Hot tomatoes salad

Assiette de mezzés

Taboulé, hoummos, feuilles de vigne farcies, mousse d'aubergines, fromage blanc, mutabbal, épinards aux pignons et salade de lentilles

Assortiment de mezzés libanais et iraniens

dès 2 personnes - starting from 2 persons

Taboulé, hoummos, feuilles de vigne farcies, mousses d'aubergines, salade de lentilles, Kachke bâdemjon, maste va khiar et salade shirazi

Les potages

Potage du jour

Soup of the day

Harira – Soupe marocaine

Les hors-d'œuvre élégants

Caviar sur toast ou blinis

Caviar

accompagné d'œuf dur haché, de persil, crème, beurre, citron, toasts et blinis

Sevruga (100 g)

Oscietre (100 g)

Impérial (100 g)

Saumon fumé

Les salades

Salade mêlée

Mixed Salad

Salade verte aux pignons – Sauce vinaigrette

Salade méditerranéenne

Fromage Fetta, olives, tomate, concombre, oignon, menthe, persil

Salade de crevettes

Shrimps Salad

Salade d'Azerbaïjan

Tomates, concombres, poivrons, coriandre, aneth

غذای ایرانی *Les spécialités iraniennes et brochettes* منوعات ایرانیه

Djoudjeh-kebab

Brochette de poulet
Grilled marinated spring chicken

Tchelo-kebab-e-barg

Brochette de filet d'agneau grillé
Grilled marinated lamb filet

Tchelo-kebab-e-kubideh

Brochette d'agneau haché
Minced lamb meat kebab

Mixed grilled kebab

Brochette de poulet et filet d'agneau,
Mousse d'aubergine et tomate

Tchelo kebab sultani

1 brochette de filet d'agneau et 1 brochette d'agneau haché
Soup of the day

Tchelo khoreche bâdemjon

Ragoût d'agneau aux aubergines, tomates, citrons secs et raisins verts aux quatre épices
Lamb Ragout with rice

Tchelo Mahiché

Jarret d'agneau au quatre épices, riz au safran
Lamb Shenk with rice

Chenjeh Kebab

Brochettes aux cubes de filet d'agneau
Lamb kebab

Les plats iraniens sont servis avec du riz iranien au safran et légumes de saison

Nos couscous et tagines الكوسكوس

Couscous végétarien (7 légumes)

Semoule de blé, navets, carottes, pois chiches, courgettes, tomates, poivrons, oignons

Couscous au poulet

Semoule de blé, légumes et poulet

Couscous à l'agneau

Semoule de blé, légumes et agneau

Couscous royal

Semoule de blé, légumes, poulet, agneau, kafta (kafta: boulettes de bœuf haché)

Tagine de poulet au citron confit et olives

Chicken pickled with lemon and olives
Servi avec du riz

Festival de curry

Biryani au poulet

Poulet assaisonné de gingembre, de coriandre, du curcuma, d'oignon, d'ail et garni de noix de cajou et de raisins secs

Poulet au curry

Chicken curry

Crevettes au curry

Shrimp curry

Kashmir vegetarian curry

Biryani aux crevettes

Shrimps curry

Les plats au curry sont servis avec du riz au safran

Filet de poisson de mer frais selon arrivage

شرايح سمك بحري

Du lundi au vendredi midi Notre spécialité du jour

Menu Marrakech

Menu New Dehli

Menu Persépolis

Menu Plaisir

Cuisine chaude de 11h30 à 22h. • Salle de banquet et séminaire (10 à 60 personnes) • Kitchen non-stop 11.30-22.00

Ouvert dès 11h30 - Open from 11.30 am - Tél. 021 963 12 71