



PERSIAN

SHEKAMU

KITCHEN

EST. 2021

PERSIAN

SHEKAMU

KITCHEN

EST. 2021

EINE PRISE PERSISCHE GASTFREUNDSCHAFT,
EINEN HAUCH DESIGN UND REICHLICH
LEIDENSCHAFT IN EINEN KOCHTOPF GEPACKT,
KRÄFTIG UMGERÜHRT UND MIT LIEBE ZUM DETAIL
ZUBEREITET UND IN FAMILIÄRER
FREUNDSSCHAFTLICHER ATMOSPHÄRE SERVIERT.

SHEKAMU KOMMT AUS DEM PERSISCHEN UND
BEDEUTET **NIMMERSATT**.

WIR WOLLEN DICH AUF EINE KULINARISCHE REISE
DURCH DEN IRAN MITNEHMEN. UNSER ZIEL IST ES
TRADITIONELLE PERSISCHE GERICHTE IN EIN
NEUES LICHT ZU RÜCKEN UND DABEI DEN
URSPRÜNGLICHEN GESCHMACK NICHT ZU
VERLIEREN.

VORSPEISE

KASHKE BADEMJAN



8,80

Gegrillte, gehackte Aubergine mit Knoblauch, Minze, gebratenen Zwiebeln und einer Kashk-Soße - dazu Brot

MIRZA GHASEMI



8,80

Gegrillte, gehackte Aubergine mit Tomate, Ei und Knoblauch - dazu Brot

CHEETO CHEESE BALLS



5,80



Scharfe frittierte Mozzarella-Bällchen in einer Flaming-Cheetos-Parmesan-Panade, mit hausgemachtem Dip



TAHBANDI - VORSPEISE FÜR 2



22,20

- ein Schälchen Kashke Bademjan & Mirza Ghasemi
 - zwei Schälchen Joghurt: Wildknoblauch und Gurke-Minze
 - eine Sambusa Kartoffel
 - ein Schälchen Zeytun Parvadeh
 - ein Schälchen Salsa Anar
- dazu Brot

SHEKAMU FRIES



5,80

Knusprige Fries mit aromatischem Zaatar und Parmesan. Ein Hauch Kashk bringt den persischen Umami-Kick.

Kashk? Gerne – muss aber nicht.

VORSPEISE

SAMBUSA 1,2,4



8,30

Zwei frittierte gefüllte, dreieckige Brotaschen, dazu ein homemade Tamarind-Chili-Dip.

- Fleisch - Hackfleisch, Zwiebel, Petersilie
- Kartoffel - Kartoffel, Lauchzwiebel
- Vegan Hack - veganes Hack, Paprika

CREME-LABOO



7,20

Ein cremiger Dip aus Kichererbsen, Roter Bete und fein abgestimmt mit Tahin. Verfeinert mit Zimt, aromatischem Kreuzkümmel und einer Prise Kardamom. Ein Hauch Knoblauch rundet das Aroma perfekt ab. - Serviert in einer Brot Bowl

KADOO-YE PAEEZI



7,90

Eine feine Kürbis-Kichererbsen-Crème, getoppt mit gebratenem Kürbis, Pilzen und Ackerbohnen, abgerundet mit frischem Thymian und gemahlenem Zimt - serviert mit Brot

TAHCIN BITES



8,80

Knusprige, goldbraun frittierte Reisbällchen nach Tahcin-Art, gefüllt mit zartem Hähnchen. Serviert auf einem kleinen Fesenjan-Nest - einer aromatischen Walnuss-Granatapfel-Soße mit leicht süß-säuerlicher Note.

ASHE RESTHE



7,90

Eine deftige Suppe aus Spinat, Petersilie, Schnittlauch, Kichererbsen, roten Bohnen und Reshte-Nudeln. Verfeinert mit knusprig gebratenen Zwiebeln und einer cremigen Kashk-Soße - dazu Brot

GRILLGERICHTE



alle Gerichte auch mit Tahdig (als Reiskuchen) erhältlich!

+ 2.50

Auch als Bowl
mit Salat
erhältlich
siehe S.7

16,90 2x150gr	Kubideh Zwei saftige Hackspieße aus gemischttem Lamm- & Rindfleisch	20,90 ca. 230gr	Barg Marinierter, dünn geklopfter, zarter Lammrücken am Spieß gegrillt
24,70	Soltani Ein Spieß vom saftigen Kubideh & ein Spieß vom Barg	23,40	Djudje Soltani 
21,90 ca.260gr	Bakhtiari  Eine Spießkombination aus Lammrücken & Hähnchenfilet	25,90 ca. 250gr	Tschendje  Weide gefüttertes Lamm eingebettet in einer Safran-Joghurt-Marinade
27,90 ca. 250gr	Kabab Torsh  Argentinische Rinderfilet-Stücke eingebettet in einer Granatapfel-Walnuss-Kräuter Marinade	19,70 ca. 250gr	Djudje Filet  Hähnchenfilet-Stücke, eingebettet in einer Safran-Limetten-Marinade
20,90 ca. 260gr	Djudje Masti  Filetierter, Hähnchenschenkel ohne Knochen, eingebettet in einer Joghurt-Majonese-Marinade	Alle Grillgerichte werden mit Basmatireis und einer Safranhaube serviert, dazu eine gegrillte Tomate und Paprika	

GRILLGERICHTE



alle Gerichte auch mit Tahdig (als Reiskuchen) erhältlich!

PERSIAN BBQ-PLATE FÜR 2 PERSONEN

+ 2.50 € 44,90

Zwei Spieße Kubideh, ein Spieß Barg und ein Spieß Djudje, dazu **zwei** Portionen Basmatireis (wahlweise Salat) mit Safranhaube, gegrillter Tomate und Paprika

PERSIAN BBQ-PLATE FÜR 3 PERSONEN

75,90

Zwei Spieße Kubideh, ein Spieß Barg und ein Spieß Djudje Masti und ein Spieß Kabab Torsh, dazu **drei** Portionen Basmatireis (wahlweise Salat) mit Safranhaube, gegrillter Tomate und Paprika

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGAN TORSH



Veganes Rinderfilet auf Soja- Weizenproteinbasis eingelegt in einer Granatapfel-Walnuss-Kräuter Marinade, dazu Basmatireis mit Safranhaube und gegrillter Tomate & Paprika



22,90

VEGAN DJUDJE



18,10

Vühnchen Stücke auf Sojaproteinbasis, eingelegt in einer Safran-Limetten-Marinade, dazu Basmatireis mit Safranhaube und gegrillter Tomate & Paprika

VEGAN MASTI



19,10

Vühnchenbrustfilet auf Weizenproteinbasis, eingelegt in einer Joghurt-Mayonnaise-Marinade, dazu Basmatireis mit Safranhaube und gegrillter Tomate und Paprika

MIRZA GHASEMI MIT REIS

13,60

Gegrillte, gehackte Aubergine mit Tomate, (Ei)und Knoblauch - dazu Reis



BEILAGEN

MAST O KHIAR



4,20

Cremiger Joghurt mit Gurkenstückchen,
verfeinert mit Minze

MAST O MUSIR



4,50

Cremiger Joghurt mit Wildknoblauch

BOURANI



4,70

Bademjan - Cremiger Joghurt mit Aubergine und
Knoblauch

ZEYTUN PARVADEH



5,90

Grüne Oliven eingelagert in einer persischen Marinade
aus gemahlenen Walnüssen,
Granatapfelfmark, Knoblauch & Kräutern

TORSHI



4,50

Ein Zweierlei aus klein geschnittenen und in
Weißweinessig eingelagertes Gemüse

SALAD SHIRAZI

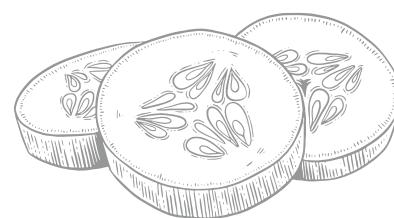
4,50

Fein geschnittene Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit
getrockneter Minze und
Limettensaft.

MINI BOWL

7,80

Beilagensalat mit Tomaten, Gurken, Hirtenkäse,
Granatapfelferkernen & Walnüsse





DASTPOKHTÉ MAMANI

Traditionelle Eintöpfe nach Mama's Art

GHORME SABZI



16,90

Kräuterschmoreintopf mit Lammfleisch, Kidney Bohnen und getrockneter Limette, dazu Basmatireis mit Safranhaube

vegane Variante: Pilze anstatt Lammfleisch

FESENJAN



18,10

Eine Sauce aus feinen Walnüssen, Granatapfelmark, Pflaume und Datteln,
dazu Basmatireis mit Safranhaube
Wahlweise mit:

- gegrilltes Hähnchen / veganes Vühnchen
- Hackbällchen / vegane Hackbällchen
- Jackfruit



Gerichte auch mit Tahdig (als Reiskuchen) erhältlich!

+ 2.50



AUCH IN VEGAN ERHÄLTLICH

SALATE

LABU BOWL



18,90

Burrata, auf einem Wildkräuter-Salatmix, dazu
rote Beete, Süßkartoffelwürfel, Pilze, Feigen und
karamellisierten Pistazien mit einem
Himbeeressig - Zimt - Walnussöl - Dressing

Wahlweise auch vegan mit rote Beete Taler, und
veganem Feta im Sesammantel

CRISPY -



18,90

PERSIAN SPICE BOWL

Würzige Bites aus Linsen, orientalischen
Gewürzen & Trockenfrüchten auf Quinoa, frischen
Kräutern und buntem Salat. Verfeinert mit einem
cremigen Tahin-Zitronen-Dressing.

Salat-Bowl

Alle Grillgerichte und vegane Grillgerichte auch als BOWL erhältlich!

1. Protein

Grillgericht nach
Wahl

oder

veganes
Grillgericht

2. Salat /Reis

frischer
Wildkräutersalat
mit Wallnüssen,
Granatapfel-
kernen,
Hirtenkäse, Grill
Gemüse

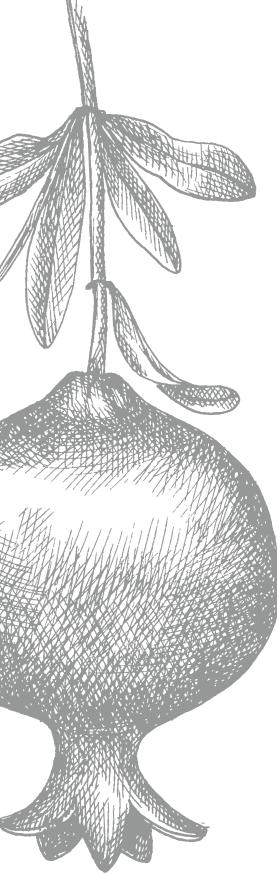
oder
halb Reis / halb
Salat
+2,00€

3. Dressing

Dressing deiner
Wahl

- Himbeer
- Granatapfel
- Sumach-
Zitronenjoghurt





PERSIAN STREETFOOD

BANDARI SANDWICH



1,2,3,4

10,90

Persische, geräucherte Rinderwurst, eingelegt in einer Tomaten-Kurkuma-Zwiebel-Marinade, dazu Tomaten und Salzgurken

DJUDJE SANDWICH



16,90

Hähnchenfilet-Stücke, eingelegt in einer Safran-Limetten-Marinade, dazu Kartoffelstifte, Pilze, Paprika, Tomaten und Salzgurken

SHEKAMU SANDWICH



16,90

Zwei saftige Hackspieße aus gemischtgemachtem Lamm- und Rindfleisch, dazu Tomaten, Salzgurken, Zwiebel und Petersilie

ULTIMATE VEGAN SANDWICH



12,50

BBQ- mariniertes Vühnchen mit Röstzwiebeln, Auberginencreme, Salat, Tomaten, Salzgurken und einer hausgemachten Gewürzmajo

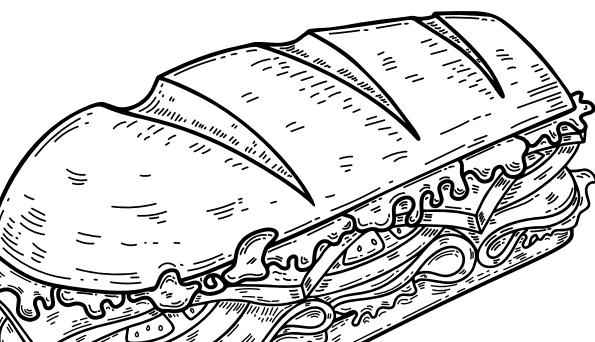
PERSIAN CURRYWURST

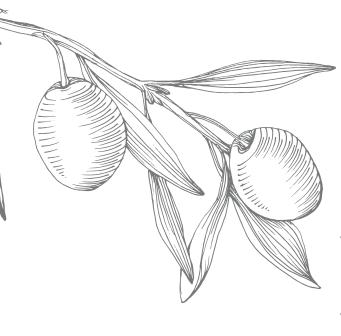


1,2,3,4

13,90

Persische, geräucherte Rinderwurst, eingelegt in einer Tomaten-Kurkuma-Zwiebel-Marinade, dazu frittierte Kartoffeln und einer Chilli Mayonnaise





EXTRAS

BEILAGENSAUCE

Ghorme Sabzi 6,70

Kräuterschmoreintopf mit Kidney Bohnen,
getrockneten
Limetten und Pilzen

Fesenjan 7,80

eine Soße aus feinen Walnüssen,
Granatapfelmark und Datteln

SIBZAMINI 4,60

Frittierte Kartoffel Scheiben mit Schale

PORTION REIS 4,90

BROT 1,20

KUBIDEH 5,80

Ein saftiger Hackspieß aus gemischtgem Lamm-
& Rindfleisch

DESSERT



SONATI



7,40

Drei Kugeln persisches Safraneis mit Pistazien- und Sahnesplitter, Pistaziencreme und einem Hauch Rosenwasser

FALOUEH



7,10

Persisches Glasnudeleis, wahlweise mit

- Limettensoße
- Sauerkirschsoße

LAVA CAKE



9,90

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, dazu eine Pistaziencreme und frische Früchte, wahlweise mit

- Pistazieneis
- Safraneis
- Walnusseis
- Zimteis



TOOP-E PESTEH

9,90

Cremiges Pistazieneis umhüllt einen zarten Kern aus feiner Pistaziensauce dazu knackige Haselnuss-Pistazienstücke auf einer Pistaziencreme mit frischen Früchten.

1 KUGEL EIS



2,80

- Pistazien Eis
- persisches Safraneis mit Pistazien- und Sahnesplitter
- Walnuss Eis
- Zimteis



ALLERGENE



ENTHÄLT GLUTENHALITGES GETREIDE SOWIE DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE (WEIZENMEHL)



ENTHÄLT EIER UND EIERERZEUGNISSE



ENTHÄLT MILCH UND MILCHERZEUGNISSE (LACTOSE)



ENTHÄLT SCHALENFRÜCHTE SOWIE DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE



ENTHÄLT SENF UND SENFERZEUGNISSE



ENTHÄLT SOJA UND SOJAERZEUGNISSE



ENTHÄLT SESAM UND SESAMERZEUGNISSE

Z U S A T Z S T O F F E

1	mit Konservierungsstoffen
2	mit Geschmacksverstärkern
3	mit Antioxidationsmitteln
4	mit Farbstoffen
5	mit Phosphaten
6	mit Süßungsmitteln
7	Koffeinhaltig
8	Chininhaltig
9	Geschwefelt