



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
FREUNDSCHAFTLICHER 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

Gegrillte, gehackte Aubergine mit Knoblauch, Minze, gebratenen Zwiebeln und einer Kashk-Soße - dazu Brot **8,90**

MIRZA GHASEMI

Gegrillte, gehackte Aubergine mit Tomate, Ei und Knoblauch - dazu Brot **8,90**

CHEETO CHEESE BALLS 1,2,4,5

Scharfe frittierte Mozzarella-Bällchen in einer Flaming-Cheetos-Parmesan-Panade, mit hausgemachtem Dip **5,80**

SAMBUSA 1,2,4,5

Eine frittierte gefüllte, dreieckige Brottasche, dazu ein homemade Tamarind-Chili-Dip. Wähle zwischen: **4,20**

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

SHEKAMU FRIES

mit Zaatar, Parmesan und frischem Granatapfel. Ein Hauch Kashk bringt den persischen Umami-Kick - dazu eine Gewürz-Majo **6,90**

CREME-LABOO

Dip aus Kichererbsen, Roter Bete und Tahin. Verfeinert mit Zimt, aromatischem Kreuzkümmel und einer Prise Kardamom - Serviert in einer Brot Bowl **6,80**

KADOO-YE PAEEZI

Kürbis-Kichererbsen-Crème, getoppt mit gebratenem Kürbis, Pilzen, Ackerbohnen und Pinienkerne - serviert mit Brot **7,90**

TAHCIN BITES

Knusprige, goldbraun frittierte Reisbällchen nach Tahcin-Art, gefüllt mit zartem Hühnchen und karamellisierten Berberitzen auf einer aromatischen Walnuss-Granatapfel-Soße mit leicht süß-säuerlicher Note. **8,80**

TAHBANDI - VORSPEISE FÜR 2

- 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 **22,50**

GRILL

KUBIDEH

Zwei saftige Hackspieße aus gemischtem Lamm- & Rindfleisch **16.90**

SOLTANI

Ein saftiger Hackspieß aus gemischtem Lamm- & Rindfleisch und ein dünn geklopfter, zarter Lammrücken **24.90**

BAKHTIARI

Ein Spieß aus Lammrücken & Hähnchenfilet **21.90**

KABAB TORSH

Argentinische Rinderfilet-Stücke eingelegt in einer Granatapfel-Walnuss-Kräuter Marinade **27.90**

DJUDJE MASTI

Filetierter, Hähnchenschenkel **ohne** Knochen, eingelegt in einer Joghurt-Majonese-Marinade **20.90**

BARG

Marinierter, dünn geklopfter, Lammrücken am Spieß gegrillt **20.90**

DJUDJE SOLTANI

Ein saftiger Hackspieß aus gemischtem Lamm- & Rindfleisch und ein Spieß Hähnchenfilet-Stücke, eingelegt in einer Safran-Limetten-Marinade **23.40**

TSCHENDJE

Weide gefüttertes Lamm eingelegt in einer Safran-Joghurt-Marinade **23.90**

TSCHENDJE SOLTANNI

Ein saftiger Hackspieß aus gemischtem Lamm- & Rindfleisch und 1 Spieß Weide gefüttertes Lamm eingelegt in einer Safran-Joghurt-Marinade **28.90**

DJUDJE FILET

Hähnchenfilet-Stücke, eingelegt in einer Safran-Limetten-Marinade **19.50**

BBQ-PLATE FÜR 2




Zwei Spieße Kubideh, ein Spieß Barg und ein Spieß Djudje **46.90**

BBQ-PLATE FÜR 3

2 Spieße Kubideh, 1 Spieß Barg, 1 Spieß Djudje Masti und 1 Spieß Kabab Torsh **75.90**



BEILAGE NACH WAHL:

- Basmatireis mit Safranhaube
- Salat  
(Wildkräuter, Walnüsse & Hirtenkäse)
- ½ Reis & ½ Salat **+2.20**
- Tahdig (Reiskuchen)  **+2.20**

BEILAGEN

MAST O KHIAR

Cremiger Joghurt mit Gurkenstückchen, verfeinert mit Minze **4.20**

BOURANI

Bademjan - Cremiger Joghurt mit Aubergine und Knoblauch **4.70**

TORSHI

Ein Zweierlei aus klein geschnittenen und in Weißweinessig eingelegtes Gemüse **4.50**

MINI BOWL

Beilagensalat mit Tomaten, Gurken, Hirtenkäse, Granatapfelkernen & Walnüsse **7.90**

MAST O MUSIR

Cremiger Joghurt mit Wildknoblauch aus dem Iran **4.90**

ZEYTON PARVADEH

Grüne Oliven eingelegt in einer persischen Marinade aus gemahlenen Walnüssen, Granatapfelmark, Knoblauch & Kräutern **5.90**

SALAD SHIRAZI

Fein geschnittene Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit getrockneter Minze und Limettensaft. **4.70**

EXTRAS

BEILAGENSAUCE

Ghorme Sabzi
Kräuterschmoreintopf mit Kidney Bohnen, getrockneten
Limetten und
Lammfleisch oder Pilze 6.70

PORTION REIS **4.90**

BROT KORBCHEN **1.20**

Fesenjan   
eine Soße aus feinen Walnüssen,
Granatapfelmark und Datteln **7.80**



AUCH IN VEGAN ERHÄLTlich

VEGETARISCH

VEGAN TORSH

Veganes Rinderfilet auf Soja-Weizenproteinbasis eingelegt in einer Granatapfel-Walnuss-Kräuter Marinade **21.90**

VEGAN DJUDJE

Vühnchen Stücke auf Sojaproteinbasis, eingelegt in einer Safran-Limetten-Marinade **18.10**

VEGAN MASTI

Vühnchenbrustfilet auf Weizenproteinbasis, eingelegt in einer Joghurt-Mayonnaise-Marinade **18.10**

MIRZA GHASEMI MIT REIS

Gegrillte, gehackte Aubergine mit Tomate, (Ei)und Knoblauch - dazu Reis **14.30**

LABU BOWL

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

Vegan: mit rote Beete Taler, und veganem Feta im Sesammantel **17.50**



BEILAGE NACH WAHL:

- Basmatireis mit Safranhaube
- Salat   
(Wildkräuter, Walnüsse & Hirtenkäse)
- ½ Reis & ½ Salat **+2.20**
- Tahdig (Reiskuchen)  **+2.20**


PERSIAN SPICE BOWL

Würzige Bites aus Linsen, orientalischen Gewürzen & Trockenfrüchten auf Quinoa, frischen Kräutern und buntem Salat. Verfeinert mit einem cremigen Sesa-Zitronen-Dressing. **15.90**

DASTPOKHTE MAMANI

Traditionelle Eintöpfe nach Mama's Art

GHORME SABZI

Kräuterschmoreintopf mit Lammfleisch,
Kidney Bohnen und getrockneter Limette,
vegane Variante: 

Pilze anstatt Lammfleisch **16.90**

FESENJAN


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

- gegrilltes Hühnchen / veganes Vühnchen
- Hackbällchen / vegane Hackbällchen
- Jackfruit **18.10**



BEILAGE NACH WAHL:

- Basmatireis mit Safranhaube
- Tahdig (Reiskuchen)

 **+ 2.20**

PERSIAN STREETFOOD

BANDARI SANDWICH 1,2,3,4

Persische, geräucherte Rinderwurst,
eingelegt in einer Tomaten-Kurkuma-
Zwiebel-Marinade, Tomaten und
Salzgurken **10.90**

DJUDJE SANDWICH

Hähnchenfilet-Stücke, eingelegt in einer
Safran-Limetten-Marinade, dazu
Kartoffelstifte, Pilze, Paprika, Tomaten
und Salzgurken **16.90**

SHEKAMU SANDWICH

Zwei saftige Hackspieße aus gemischtem
Lamm- und Rindfleisch, dazu Tomaten,
Salzgurken, Zwiebel und Petersilie **16.90**

ULTIMATE VEGAN SANDWICH

BBQ- mariniertes Vühnchen mit
Röstzwiebeln, Auberginencreme,
Salat, Tomaten, Salzgurken und einer
hausgemachten Gewürzmajo **12.50**

PERSIAN CURRYWURST 1,2,3,4

Persische, geräucherte Rinderwurst,
eingelegt in einer Tomaten-Kurkuma-
Zwiebel-Marinade,
dazu frittierte- Kartoffeln und einer Chilli
Mayonnaise **13.90**

AUCH IN VEGAN ERHÄLTlich 

DESSERT

SONATI

Drei Kugeln persisches Safraneis mit Pistazien- und Sahnesplitter, Pistaziencreme und einem Hauch Rosenwasser **7.40**

LAVA CAKE

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

- Pistazieneis
- Safraneis
- Walnusseis
- Zimteis **9.90**

PISTAZIEN WOLKE

Pistazientörtchen in Wolkenform mit Brownieboden und Pistazienfüllung **8.70**

FALOUDEN

Persisches Glasnudeleis, wahlweise mit

- Limettensoße
- Sauerkirschsoße **7.10**

TOOP-E PESTEN

Cremiges Pistazieneis umhüllt einen zarten Kern aus feiner Pistaziensauce dazu knackige Haselnuss-Pistazienstücke auf einer Pistaziencreme mit frischen Früchten. **8.90**

1 KUGEL EIS

- Pistazien
- Safran
- Walnuss
- Zimt **2.60**

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