



PERSIAN

SHEKAMU

NOUSH

MO-SO

12.00 - 14.00

17.00 - 22.00

DIENSTAG RUHETAG

Reservierungen unter:
www.shekamu.de

Lunch Menü

zwischen 12.00 – 14.00 Uhr

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

PERSIAN SPICE BOWL

Würzige Bites aus Blumenkohl & Kichererbsen mit Sesam und Minze dazu einen rote Beete Dip, Salat und einen kernigen Bowl-Mix ist aus Kichererbsen, Quinoa, Wildreis und Linsen, verfeinert mit einem Sesamdressing

MIRZA GHASEMI MIT REIS

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

ULTIMATE VEGAN SANDWICH

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

15€ inkl. Homemade Lemonade

Homemade Lemonade oder Schorle

POMEGRANATE

Granatapfelsaft, Limettensirup, Soda

SHARBAT SAFRONI

Wasser, Chia Samen, Safran, Zucker, Zitrone, Rosenwasser

GINGER-LIME

frischer Ingwer, Limetten, Zitronengras

- APFEL
- LYCHEE
- JOHANNISBEERE

AUCH IN VEGAN ERHÄLTlich 

Seite 2



MITTAGS KARTE

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**

ZEYTUN PARVADEH

Grüne Oliven eingelegt in einer persischen Marinade aus gemahlenen Walnüssen, Granatapfelmark, Knoblauch & Kräutern **5,90**

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**

SHEKAMU NOUSH 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**

ZEYTUN PARVADEH

Grüne Oliven eingelegt in einer persischen Marinade aus gemahlenen Walnüssen, Granatapfelmark, Knoblauch & Kräutern **5,90**

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**

SHEKAMU NOUSH

BEILAGEN

MAST O KHIAR

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

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**

ZEYTUN 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

PORTION REIS **4.90**

BROT KÖRBCHEN **1.20**

SHEKAMU NOUSH

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 9

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

- gegrilltes Hühnchen / veganes
Vühnchen
- Hackbällchen / vegane Hackbällchen

18.10

GHEYME

Schmorgericht mit gelben Linsen,
Lammfleischstückchen und
Kartoffelstifte in einer Tomatensauce,
verfeinert mit getrockneter Limette,
Kardamom, Zimt und einem Hauch von
Rosenwasser **17.90**



BEILAGE NACH WAHL:

- Basmatireis mit Safranhaube
- Salat   
(Wildkräuter, Walnüsse & Hirtenkäse)
- Tahdig (Reiskuchen)

 **+ 2.20**

SHEKAMU NOUSH

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**



BEILAGE NACH WAHL:

- Basmatireis mit Safranhaube
- Salat   
(Wildkräuter, Walnüsse & Hirtenkäse)
- ½ Reis & ½ Salat **+2.00**
- Tahdig (Reiskuchen) **+2.00**

LABU BOWL

Burrata, auf einem Wildkräuter-Saladmix, 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**

PERSIAN SPICE BOWL

Würzige Bites aus Blumenkohl & Kichererbsen mit Sesam und Minze dazu einen rote Beete Dip, Salat und einen kernigen Bowl-Mix ist aus Kichererbsen, Quinoa, Wildreis und Linsen, verfeinert mit einem Sesamdressing **16.90**

SHEKAMU NOUSH 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**

FALOUDAH

Persisches Glasnudeleis, wahlweise mit

- Limettensoße
- Sauerkirschsoße **7.10**

TOOP-E PESTEH

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

ZUSATZSTOFFE

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