



PERSIAN

**SHEKAMU**

**NOUSH**

EST. 2026

Mazze

# PERSIAN TAPAS

Wir servieren Family Style, alles kommt in die Mitte.

Wir empfehlen 3-4 Mazze pro Person

## 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

Scharfe frittierte Mozzarella-Bällchen in einer Flaming-Cheetos-Parmesan-Panade, 1,2,4,5  
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

## Shekamu Fries

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

## Mast o Musir

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

## Salad Shirazi

Fein geschnittene Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit getrockneter Minze und Limettensaft. **5.90**

## Creme-Laboo

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

## 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 **6,90**

AUCH IN VEGAN ERHÄLTlich 

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

Zarte Lammfleischstückchen mit gelben  
Linsen und Kartoffelstiften in  
Tomatensauce,  
verfeinert mit getrockneter Limette,  
Kardamom, Zimt und einem Hauch  
Rosenwasser **17.90**



### BEILAGE NACH WAHL:

- Basmatireis mit Safranhaube  
inklusive
- Tahdig (Reiskuchen)  **+ 2.20**

# 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 **+2.20**
- Tahdig (Reiskuchen)  **+2.20**

## 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 Reis, Hartweizen, Quinoa, Wildreis und Linsen, verfeinert mit einem Sesamdressing **16.90**

+ crunchy Chicken + 2 €

# 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**

## PERSIAN SOFTEIS

Cremiges Softeis mit Safran, Rosenwasser und Pistazien und persischer Zuckerwatte **5,90**

## 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               |