

Extras

24 Reis	3,90 Euro
25 Hähnchenkeule	4,50 Euro
26 Lammfleisch	5,00 Euro
27 Saisonales Gemüse	2,50 Euro
28 Berberitzen	2,50 Euro
29 Pistazien	2,50 Euro
30 Mandeln	2,50 Euro
31 Walnüsse	2,50 Euro
32 Brot	2,00 Euro



Öffnungszeiten und Kontakt

Mo - Do 11:30 - 15:00 Uhr, 17:30 - 21:00 Uhr

Fr - Sa 11:30 - 15:00 Uhr, 17:30 - 22:00 Uhr

Sonn- und Feiertags ist Ruhetag

Tel. 0201 - 52 26 59 46, Moltkestr. 10-12, 45128 Essen

www.persisch-essen.de [@mana_man_essen](https://www.instagram.com/mana_man_essen)

lieferando.de/mana-mana-delikatladen

Desserts und Getränke

Desserts

- | | |
|--|-----------|
| 33 Shirini Khoshk | 3,50 Euro |
| Persische Gebäckauswahl | |
| 34 Tiramisu | 5,50 Euro |
| Hausgemacht und ohne Alkohol
(zzgl. 1,- Euro Glaspfand) | |
| 35 Shirini Tar | 4,50 Euro |
| Hausgemachter Kuchen aus Schokolade,
Zimt und Chili, <i>glutenfrei</i> | |
| 36 Ranginak | 4,50 Euro |
| Hausgemachtes Datteldessert mit Walnüssen,
Pistazien und Mandeln mit Kardamom und Zimt,
<i>vegan</i> | |

Getränke

- | | | |
|--|--|-----------|
| 37 Limu (0,3 L) | Hausgemachte Limonade | 4,50 Euro |
| aus frischem Zitronensaft, Minze, Granatapfel,
Chia-Samen und Honig | | |
| 38 Dough (0,3 L) | 3,50 Euro | |
| Hausgemachter, persischer Ayran mit Minze
und Rosenblüten | | |
| 39 Fritz (0,33 L) | Diverse Limonaden | 3,- Euro |
| 40 Tee | Hausmischung aus
Rosenblüten & Safran | 2,50 Euro |

PERSISCH ESSEN CATERING



10% Rabatt bei
Bestellung im Webshop*
www.persischessen.de

* wird nur bei Abholung gewährt!

Vorspeisen

- 1 **5er Vorspeisen-Kombination** 9,40 Euro
 - 2 **Mirza Ghasemi** Geröstete Auberginen mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, *vegan*
 - 3 **Kashke Bademjun** Geröstete Auberginen mit Walnüssen, Minze, Zwiebeln, Knoblauch und Quark, vegetarisch
 - 4 **Zeytun Parwarde** Eingelegte Oliven in Granatapfel, Nüssen, Zitrone und Kräutern, *vegan*
 - 5 **Burani Esfenaj** Joghurt mit Spinat, Mandeln und Berberitzen, vegetarisch
 - 5.5 **Burani Bademjun** Joghurt mit gegrillter Aubergine und Knoblauch, vegetarisch
 - 6 **Masto Khia** Joghurt mit Minze, Walnüssen, Rosenblüten und Gurken, vegetarisch
 - 7 **Masto Moosir** Joghurt mit wilden Schalotten
 - 8 **Hummus** Kichererbsen, Tahin, Knoblauch, Olivenöl, Zitrone und saisonale Früchte, *vegan*
 - 9 **Hummus Tond** Kichererbsen, Tahin, Knoblauch, Olivenöl, Zitrone und saisonale Früchte, *scharf und vegan*
- je 3,90 Euro

Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert!

Salate und Hauptgerichte

Salate

- 10 **Fasl** 9,40 Euro
Saisonaler, gemischter Salat mit gerösteten Walnüssen, Berberitzen, Tomaten und warmem Ziegenkäse, Trauben-Balsamico-Dressing
- 11 **Fasl, klein** 5,00 Euro
Saisonaler, gemischter Salat mit gerösteten Walnüssen, Berberitzen, Tomaten und einem Trauben-Balsamico-Dressing
- 12 **Shirazi** 5,00 Euro
Tomate, Gurke, Zwiebeln, Minze, Petersilie mit frischer Zitrone und Olivenöl

Schmorgerichte mit Fleisch je 9,40 Euro

- 13 **Dizi** Traditioneller Lamm-Eintopf mit Kartoffeln, weißen Bohnen, Kichererbsen, getrockneten Limetten, Zimt & Kräutern in Tomatensoße, dazu Brot
- 14 **Zereshkpolo** Reis mit Berberitzen, Pistazien, Mandeln und in Safran geschmorter Hühnerkeule
- 15 **Fessenjun** Reis mit Granatapfel-Walnuss-Mandelsauce und Huhn

16 **Ghormeh Sabzi** Reis mit Kräuter-Limetten-Sauce, Kidneybohnen und Lammfleisch

17 **Gheymeh** Reis mit Lammfleisch, getrockneten Limetten, Tomaten-Sauce, Kartoffelchips und gelben Linsen

18 **Esfenaj** Reis mit Lammfleisch, Spinat, Kurkuma, Ingwer und Muskat, *scharf*

Schmorgerichte vegan je 9,40 Euro

19 **Zereshkpolo** Reis mit Berberitzen, Pistazien, Mandeln und Mirza Ghasemi

20 **Fessenjun** Reis mit Granatapfel-Walnuss-Mandelsauce und saisonalem Gemüse

21 **Ghormeh Sabzi** Reis mit Kräuter-Limetten-Sauce, Kidneybohnen und saisonalem Gemüse

22 **Gheymeh** Reis mit Tomaten-Sauce, getrockneten Limetten, Kartoffelchips, saisonalem Gemüse und gelben Linsen

23 **Esfenaj** Reis mit saisonalem Gemüse, Spinat, Kurkuma, Ingwer und Muskat, *scharf*

41 **Ghazaye Ruz** Tagesgericht Tagespreis