

Extras

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



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

Getränke

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

PERSISCH ESSEN CATERING



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

* wird nur bei Abholung gewährt!

Vorspeisen

- 1 5er Vorspeisen-Kombination** 9,40 €
- 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 Khiar** 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 €

Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert!

Salate und Hauptgerichte

Salate

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

Schmorgerichte mit Fleisch

- 13 Dizi** Traditioneller Lamm-Eintopf mit Kartoffeln, weißen Bohnen, Kichererbsen, getrockneten Limetten, Zimt & Kräutern in Tomatensoße, dazu Brot je 9,40 €
- 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 €

- 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