



# ZEYTUN

انواع غذاهای لذیذ افغانی، ایرانی، هندی  
AFGHANISCHE-, IRANISCHE- & INDISCHE KÜCHE

## Vorspeisen

### Z 01 Mast-o-Khiar 3,90

Cremiger Yoghurt mit feinen Gurkenstückchen und persischen Kräutern



### Z 02 Mast-o-Musir 3,90

Cremiger Yoghurt mit Wildknoblauch

Z 03 Zeytun Parvardeh 3,90  
Eingelegte perische Oliven in Spezial-Kräutergranatapfelsauce mit Walnüssen



### Z 04 Salat Shirazi Z 3,90

fein gewürfelte Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Petersilie, verfeinert mit Limettensaft



# ZEYTUN

انواع غذاهای لذیذ افغانی، ایرانی، هندی  
AFGHANISCHE-, IRANISCHE- & INDISCHE KÜCHE

## Vorspeisen

### Z05 Salat Fassl 3,50

Gemischter Salat der Saison mit geriebenem Schafskäse und persischen Oliven, dazu persisches Brot



### Z06 Cuban Salatas 3,90

Bauernsalat mit Oliven, Zwiebeln, Mais, Eisbergsalat, Weißkraut, Rotkraut

### Z07 Bolani 6,00

Hausgemacht große Teigtaschen gefüllt mit Poree, Kartoffeln und Lauch (2Stück)



### Z08 Iranische Hafersuppe 5,00

Haferflocken, Hühnerbrust, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Petersilie, Tomatenmark, iranische Gewürze

### Z09 Iranische cremige Milchsuppe 5,00

Milch, Sahne, Hühnerbrühe, Hühnerbrust, Haferflocken, Zitronensaft





# ZEYTUN

انواع غذاهای لذیذ افغانی، ایرانی، هندی  
AFGHANISCHE, IRANISCHE - & INDISCHE KÜCHE

## Afghanisch Spezialitäten

### Z10 Qabuli 14,90

Feiner Basmati-Reis mit Kalbfleisch gedämpft mit afghanischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln\*, Kreuzkümmel und Kardamom.



### Z11 Manto 11,90

Reis mit feinem Lammfleisch, Kofta, Zwiebeln, Tomaten, grünen Linsen, Trockenjogurtsoße (Kaschk), Zitronen, Knoblauch und Gewürzen.

### Z12 CHALAW SAFID 8,90

Feiner Basmati-Reis mit Safran





# ZEYTUN

انواع غذاهای لذیذ افغانی، ایرانی، هندی  
AFGHANISCHE, IRANISCHE & INDISCHE KÜCHE

## Afghanische Spezialitäten

Z13 Qurma Kofta 8,90

Gebratenes Kalbfleisch mit Zwiebeln,  
Tomaten, Petersillie, Eier, afghanischen  
Gewürzen, Soße und Brot



Z14 Do Pyaza 14,90

Tranchiertes Lammfleisch nach  
afgh. Art mit Gewürzen, Zwiebeln,  
grünem chilli, Zitronensaft,  
Knoblauch und Brot



# ZEYTUN

انواع غذاهای لذیذ افغانی، ایرانی، هندی AFGHANISCHE, IRANISCHE - & INDISCHE KÜCHE

## Iranisch Spezialitäten

### Z15 Gheymeh Bademjan 13,90

Basmati-Safranreis, dazu eine Soße aus Lammfleischstücken, gelben Linsen und einer Auberginenscheibe,.



### Z16 Ghormeh Sabzi 13,90

Basmati-Safranreis, zudem zart gekochten Lammfleischstücke in einer persischen Kräutersoße mit sieben auserwählten Kräutern, roten Bohnen und getrockneten Limetten.

### Z17 SERESCHK POLO 14,90

Basmati-Safranreis mit Berberitzen und süß-aromatischem Safran, dazu Hähnchenkeule eingelegt in einer würzigen Tomatensoße.





# ZEYTUN

انواع غذاهای لذیذ افغانی، ایرانی، هندی  
AFGHANISCHE, IRANISCHE & INDISCHE KÜCHE

## Grillspezialitäten

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati-Safranreis  
und einer Grilltomate serviert

Z 18 DJUDJEH KABAB (mit Knochen) 14,90

Hähnchenflügel mit gerillten Tomaten  
Paprika, Shalaw, Safid oder Pommes Frites  
und Salat dazu Brot



Z 19 DJUDJEH KABAB (ohne Knochen) 14,90



Gegrillte Hähnchenbrustfiletstücke zuvor  
eingelegt in aromatischer Safran-  
Zitronensoße, als Beilage knackiger Salat der  
Saison und Basmati-Safranreis.

Z 20 Kabab Kubideh mit Brot 14,90

2 Lammhackspieße von Grill mit gegrillten  
Tomaten, dazu Weizenbrot





# ZEYTUN

انواع غذاهای لذیذ افغانی، ایرانی، هندی | AFGHANISCHE, IRANISCHE - & INDISCHE KÜCHE

## Grillspezialitäten

### Z 21 Tikka Kabab 15,90

Fleisch von der Lammkeule am Spieß  
Sekh, mariniert mit typisch afghanischen  
Kräutern und Gewürzen dazu Shalaw Safid  
oder Pommes Frites, Brot und einen Dip



### Z 22 Tschelo Kabab Kubideh 14,90

2 Lammhackspieße vom Grill, serviert mit  
Grilltomaten und Basmati-Safranreis

### Z 23 Mix Grill mit Sekh 21,90

Adana Kabab, Hähnchenspieß, gegrillte  
Hähnchenflügel, Gegrillter Lamm Tikka  
Spieß, Tomaten, Paprika gegrillt und Brot



### Z 24 Tschelo Soltani 25,90

Ein Spieß dünn geklopfter Lammrücken  
sowie ein Spieß freines, gegrilltes  
Lammhackfleisch



# ZEYTUN

انواع غذاهای لذیذ افغانی، ایرانی، هندی AFGHANISCHE, IRANISCHE - & INDISCHE KÜCHE

## Grillspezialitäten

Z25 Tschelo Kabak Barg 19,90

Ein Spieß dünn gekopfter Lammrücken



Z26 Baghali Polo Ba Mahitsche 19,90

Gekochte Lammhaxe in einer Spezialsauce, serviert mit Dill-Safranreis und dicken Bohnen

Z27 Tschelo Babab Ghafghazi 21,90

Ei Spieß mit mariniertem Hähnchenbrustfilet und gewürzten Lammrückenfiletspieß, gegrillt mit verschiedenen Gemüsesorten



Z28 Tschelo Kabab Schishlik 24,90

Saftige Lammkoteletts, mariniert in Öl, Zwiebeln und Knoblauch



# ZEYTUN

انواع غذاهای لذیذ افغانی، ایرانی، هندی AFGHANISCHE-, IRANISCHE- & INDISCHE KÜCHE

## Grillspezialitäten

Z29 Grillplatte 2 Personen 44,90



zwei Spieße mit feinem, würzgem Lammhackfleisch, ein Spieß mit zartem Hähnchenbrustfilet und ein Spieß mit Lammrückenfiletstückchen dazu zwei Reissorten

Z30 Zeytun Platte 4 Personen 99,90

drei Spieße Lammhackfleisch, ein Hähnchenspieß, ein Tschendje, ein Kabab, vier Schischlick mit Safranreis





# ZEYTUN

انواع غذاهای لذیذ افغانی، ایرانی، هندی  
AFGHANISCHE, IRANISCHE - & INDISCHE KÜCHE

## kleine Gerichte

Z31 Pommes 3,50

Z32 Nuggets 4,50

## Desserts

Z33 Panna Cotta 5,00

Sahne, Zucker, Rindergelatine (Halal),  
Vanilleextrakt oder Safran



## INGWER

trägt einen leicht kräftigen, würzigen Geschmack und einen angenehm aromatischen Geruch. Wirkt gegen Übelkeit

## KNOBLAUCH

zusammen mit Ingwer entwickelt Knoblauch ein appetitangerengendes Aroma

## SAFRAN

verleiht Fleisch-, Fischgerichten und Desserts eine Wertvolle Farbe und einen guten Geschmack.

## KORIANDER

wird zur Garnierung von Salaten verwendet. Außerdem wird Koriander Appetitanregend und Krampflösend

## SCHWARZER PFEFFER

ist sehr aromatisch, fügt den gewissen "Biss" hinzu. Schwarzer Pfeffer wirkt antibakteriell und verdauungsfördernd.



**ZEYTUN**

AFGHANISCHE, IRANISCHE & INDISCHE KÜCHE

## KURKUMA

wird in vielen Afghanischen Gerichten verwendet; als Bestandteil von Currypulver Krebs-, und Entzündungshemmenden Eigenschaften

## NELKE

rund im Geschmack, oft in Currygerichten verwendet

## KREUZKÜMMEL

ist Hauptbestandteil von Curry, wirkt antibakteriell und als Heilpflanze

## GRÜNER KARDAMON

wird eine aphrotisierende Wirkung nachgesagt, ist würzig und hat ein süßliches Aroma