

Van Harte welkom "Shiraz"

GEZELLIGE AVOND

BESTE KWALITEIT

Shiraz restaurant

Voorgerechten – Tapas

- | | |
|---|------|
| 1- Koekoe sabzi | 5,25 |
| NL: Gebakken prei, peterselie, ei, dille, bieslook, peper, zout en knoflook
EN: Baked leeks, parsley, egg, dill, chives, pepper, salt and garlic | |
| 2- Khorma | 3,50 |
| NL: Geitenkaas met dadel in bladerdeeg
EN: Goat cheese with date in puff pastry | |
| 3- Samoesa | 3,25 |
| NL: Bladerdeegdriehoekjes met kip (5 stuks)
EN: Triangle pastry with chicken (5 pieces) | |
| 4- Dolma's (vegetarian) | 3,50 |
| NL: Gevulde wijnbladeren (6 stuks)
EN: Stuffed vine leaves (6 pieces) | |
| 5- Kashke bademjan met brood (vegetarian) | 7,00 |
| NL: Gebakken auberginepuree met gebakken uitjes, knoflook en verse mint
EN: Fried mashed eggplant with fried onions, garlic and fresh mint | |
| 6- Mirza gasemi met brood (vegetarian) | 7,00 |
| NL: Gegrilde aubergine, knoflook, ei, tomaten en Iraanse kruiden
EN: Grilled egg plant, garlic, egg, tomato's and Iranian herbs | |
| 7- Olijven | 3,00 |
| NL: Bakje gekruide olijven met knoflook
EN: Small tray of olives and herbs with garlic | |
| 8- Gambas | 5,50 |
| NL: Gambas Gebakken gambas in hete knoflookolie (4 stuks)
EN: Fried gambas in hot garlic oil (4 pieces) | |
| 9- Patates | 3,00 |
| NL: Pikant gebakken aardappelblokjes
EN: Spiced fried potato dices | |
| 10- Bruine brood | 2,50 |
| NL: Mandje van ons gekruide bruine brood
EN: Basket of our brown bread with olive oil and herb | |
| 11- Witte brood | 2,50 |
| NL: Mandje van ons witte brood
EN: Basket of our white bread | |
| 12- Gemengde salade | 5,00 |
| NL: Gemengde salade met tomaat, komkommer, feta en olijven
EN: Mixed salad with tomatoes, cucumber, feta and olives | |

13- Tempura	4,25
NL: Gefrituurde garnalen (5 stuks) EN: Fried shrimps (5 pieces)	
14- Miniloempia's (vegetarian)	3,50
NL: Vegetarische miniloempia's (5 stuks) EN: Vegetarian mini egg rolls (5 pieces)	
15- Dolma's	5,00
NL: Gevulde koolbladeren (lamsgehakt, rijst en Iraanse kruiden) in zoet-zure saus EN: Stuffed coalleaves (minced lamb, rice and Iranian herbs) in sour-sweet sauce	
16- Calamares	4,00
NL: Gefrituurde inktvisringen (7 stuks) EN: Deep fried squid rings with garlic sauce (7 pieces)	
17- Albondiga	3,00
NL: Gehaktballetjes met ui en tomatensaus EN: Flavoured meatballs with onion and tomato sauce	
18- Asjresjte (vegetarian)	4,75
NL: Soep van spinazie, linzen, Iraanse macaroni en room EN: Rich spinach soup, lentils, Iranian macaroni and cream	
19- Moesir	3,00
NL: Huisyoghurt met milde knoflook EN: Homemade yoghurt with mild garlic	
20- Iraanse gehakt kebab	4,95
NL: Iraanse gehakt kebab gegrild met brood (1 stuks) EN: Iranian grilled flavoured minced lamb with bread (1 pieces)	
21- Soep jo	4,00
NL: Soep van Kip, gerst en wortels EN: Rich chicken, barley and carrot	
22- Bademjan shkampor	5,25
NL: Aubergine, paprika, gehakt, kaas en Iraanse kruiden EN: Egg plant, paprika, minced-meat, cheese and Irian herbs	
23- Garnalen	4,25
NL: Heerlijke extra grote garnalen EN: Delicious extra big shrimps	
24- Kofte Berengi	4,50
NL: Lamsgehakt, rijst, Iraanse kruiden, ei, liefdesbesjes, walnoten en rozijnen EN: Beef of lamb, basmatirice, Iranian herbs, egg, love berries, raisin and walnuts	

Hoofdgerechten – Main Course

- 51- Kebab Koebide** 11,50
NL: Gegrild, gekruid lamsgehakt op het spit, geserveerd met Tomaat en Rijst
EN: Grilled flavoured minced lamb, served with Tomato, and rice.
- 52- Kebeb Barg** 13,50
NL: Lamshaas, gegrild, geplet met rode uien en olijfolie, geserveerd met tomaat en Rijst
EN: Grilled meat lamb, with red onion and olive oil, served with tomato and Rice
- 53- Kebab Shah Abbasi** 16,00
NL: Een combinatie van de gerechten Kebab Barg en Kebab Koebide
EN: This is a combination of the Kebeb Barg and Kebeb Koebide
- 54- Joeje Kebab** 13,00
NL: Gegrild kipfilets, gemarineerd in olijfolie en saffraan, geserveerd met tomaat en Rijst
EN: Grilled chicken, breast are marinated in olive oil en saffron, served with tomato and Rice
- 55- MIX** (voor twee personen) 33,95
NL: Een combinatie van onze grillspecialiteiten 2 Koebide, 1 Barg, 1 Joeje
EN: A combination of our grilled specialities. 2 Koebide, 1 barg, 1 Joeje
- 56- Oma dizi** 14,75
NL: Authentiek gerecht uit het Noord-Westen van Iran: Gestoofd lamsvlees met tomaat, erwten, groenten en aardappelen in een stenen potje, geserveerd met brood. Met een lekkere verrassende saus.
EN: Original dish from the North/Western part of Iran. Stewed lamb with tomatoes, peas, vegetables and potatoes in a stone pot, served with bread. With a nice surprising sauce.
- 57- Iraans dizi** 14,75
NL: Gestoofd lamsvlees met tomaat, erwten en aardappel. Geserveerd met brood.
EN: Stewed lamb with tomatoes, peas, potatoes served with bread
- 58- Beryani** 14,50
NL: Een half haantje! met liefdesbesjes, honing en lekker saus, geserveerd met pikant gebakken aardappeltjes en gemengde groenten
EN: A half chicken! with love berries, thyme, honey and a cream sauce, served with spicy fried, potatoes and mixed vegetables.

59- Bademjan (vegetarian) **14,75**

NL: Vegetarisch voor de kaasfijnproever: Geblancheerde aubergine met drie soorten kaas (gorgonzola, feta en geitenkaas), tomaat, doornpepermunt en gedroogde citroen uit de oven. Geserveerd met pikant gebakken aardappeltjes en gemengde groenten.

EN: Vegetarian for some who loves cheese: blanched eggplant with 3 kinds of cheese (gorgonzola, feta en goat cheese), tomato, thorn peppermint and dried lemon from the oven. Served with spicy fried potatoes and mixed vegetables.

60- Mahiche **16,50**

NL: Onze gestoofde wilde lam heeft inmiddels een goede reputatie opgebouwd. U ziet dit bijzondere malse lam met nachtpepermunt, een smakelijke knoflooksaus en abrikozen uit de oven. Geserveerd met pikant gebakken aardappeltjes en gemengde groenten.

EN: Our stewed wild lamb has a very good reputation now with night peppermint, a tasteful garlic sauce and apricots from the oven. Served with spicy fried potatoes and mixed vegetables.

61- Fesenjan (also vegetarian) **15,25**

NL: Dit gerecht van eend met granaatappelsaus was het favoriete gerecht van de koning Qajar uit de 19^e eeuw. In zijn harem kon maar één van zijn 400 vrouwen dit gerecht zo bijzonder op smaak brengen met gemalen walnoten en geserveerd met Rijst.

EN: This dish of Duck with pomegranate sauce was the favorite dish of the King of Qajar in the 19th century. This dish will be flavoured with grinded walnuts and served with Rice.

62- Albaloe Polo **14,50**

NL: Een gerecht van hoge klasse! Een gast verdient speciaal respect. Voor zo'n gast maak je dan zoet-zure Iraanse kersen met basmatirijst en saffraan. Gestoofd lamsvlees zorgt voor de bijzondere smaak.

EN: A very classy dish. A guest deserves special respect. For such a guest you make sweet and sour Iranian cherries with Basmati rice and saffron. Stewed lamb meat makes the special taste.

63- Baghali Polo Joje **15,50**

NL: In het Noordelijke kustgebied van Iran, worden de tuinbonen uit de eigen tuin geplukt en vervolgens met verse dille en rijst gemixt. Deze heerlijke groene rijst wordt geserveerd met heerlijk gegrilde kuiken filet.

EN: At the Northern coast of Iran the broad beans are picked up from the own garden and then mixed with fresh dill and rice. This delicious green rice will be served with delightful grilled chicken breast.

64- Baghali Polo Mahiche 16,50

NL: In het Noordelijke kustgebied van Iran, worden de tuinbonen uit de eigen tuin geplukt en vervolgens met verse dille en rijst gemixt. Deze heerlijke groene rijst wordt geserveerd met heerlijk gestoofde lamsschenkel.

EN: At the Northern coast of Iran the broad beans are picked up from the own garden and then mixed with fresh dill and rice. This delicious green rice will be served with delightful stewed shin of beef.

65- Zereshk Polo 16,50

NL: Kip filet met Rijst gemixt met liefdesbesjes. Een bekende Iraanse maaltijd voor de bruiloften.

EN: Chicken breast with Basmati rice mixed with love berries. A well known Iranian marriage dish.

66- Ghorme Sabzi (also vegetarian) 15,50

NL: Iedere bruid die haar huwelijk met succes wil vieren, heeft zeker van mama geleerd hoe ze Ghorme Sabzi op zijn best kan klaar maken. Gestoofde lamsstukken (gemarineerd in diverse kruiden) hebben gesudderd met gedroogde citroenen. De Iraanse kanarie oogbonen maken de smaak compleet. Het gerecht wordt met Rijst geserveerd.

EN: Every bride who wants to celebrate her marriage with success has certainly learned from her mother to make Ghorme Sabzi the best way: Stewed lamb pieces (marinated with several herbs) on the simmer with dried lemons. The Iranian canary eye beans complete the taste. The dish will be served with Rice.

67- Mirza ba polo (vegetarian) 14,50

NL: Nog een gerecht vanuit de Iraanse noordelijke kust. (een vegetarische maaltijd die op zijn klassieke wijze, erg arbeidsintensief, door onze kok klaar wordt gemaakt). Gegrilde aubergine met gebakken knoflook en tomaten, geserveerd met basmatirijst en Iraanse mast ghijar.

EN: An other dish from the Northern Iranian coast (A vegetarian dish prepared on a traditional way, very labour intensive prepared by our chef) Grilled eggplant with fried garlic and tomatoes, served with Basmati rice and Iranian mast ghijar.

Bijgerechten - Side dishes

101-Mast Moesir	3,00
NL: Uitgelekte yoghurt met milde knoflook EN: Homemade yoghurt with mild garlic	
102- Mast Giar	3,00
NL: Hangop, komkommer, peper en een vleugje mint EN: Curds, cucumber, pepper and a touch of mint	
103-Sier Torshi	2,50
NL: Knoflook op traditionele wijze bereid EN: Garlic prepared in a traditional way	
104- Iraanse zuurkomkommer	3,00
105- Salad shirazy	4,95
NL: Fijn gehakte salade (komkommer, tomaat, uien) EN: Small cut salad (cucumber, tomatoes, onions)	
106- Torshibademjan	3,00
NL: Stukjes aubergine, bloemkool, wortels in zure saus EN: Pieces of eggplant, cauliflower, in sour sauce	
107- Doegh (Per glas - Glass)	2,20
NL: Gekruide Iraanse karnemelk EN: Flavoured Iranian buttermilk	
108- Doegh (Per fles - Bottle)	5,00
NL: Gekruide Iraanse karnemelk EN: Flavoured Iranian buttermilk	

Nagerechten – Desserts

151-Pot Thee	5,00
NL: Iraanse thee, per pot EN: A pot Iranian tea	
152- Thee	1,85
NL: Iraanse thee, per glas EN: Iranian tea, Glass	
153- Halva	5,25
NL: Huisgemaakte halvá met Iraans ijs EN: Homemade halvá with Iranian ice-cream	
154- yoghurt met vijgen	5,25
NL: Huisgemaakte yoghurt met vijgen en walnoten EN: Homemade yoghurt with Armenian fig and walnuts	
155- Iraans Valude	4,95
NL: Zetmeel, rozenwater, suiker EN: Iranian Valude (farina, rosewater, sugar)	
156- Iraans ijs	4,95
NL: Iraans ijs met een tikje saffraan en pistache EN: Iranian ice-cream with a touch of saffron and pistachio	
157- Maglut	4,95
NL: Iraans ijs en valude EN: Maglut (Iranian Ice-cream and Valude)	
158- Wortelsap met Iraans ijs	6,50
EN: Carrot juice with Iranian Ice	
159- Coffee	6,00
Irish/French/Italian	
160-koffie	2,20
161- Cappucino	2,50
162-koffie verkeerd	2,80

Alcohol & Bier

201-	Jonge jenever (per glas - Glass) (Tequila)	3,50
202-	Smirnoff (per glas - Glass) (Vodka)	3,50
203-	Red Label (per glas - Glass) (Whisky)	3,50
204-	Passoa (per glas - Glass) (Liqueur)	3,00
205-	Tequila Gold (per glas - Glass) (Tequila)	3,00
206-	Baileys (per glas - Glass) (Liqueur)	3,50
207-	Jack Daniel's (per glas - Glass)	4,00
208-	Bacardi (per glas - Glass) (Rum)	3,00
209-	Safari (per glas - Glass) (Liqueur)	3,50
210-	Remy Martin (per glas - Glass) (Cognac)	4,50
211-	Cointreau (per glas - Glass) (Liqueur)	3,00
212-	Heineken bier	2,20

Frisdranken

Cola – Fanta – Bitter Lemon – Tonic – Appelsap – Spa Blauw – Spa Rood – 7up	2,20
Spa Blauw – Spa Rood	6,00
Red Bull – IJsthee – Cassis	2,60

Wijnen – Wine

250- Shiraz (per glas) <i>(Rood)</i>	4,00
251- Shiraz (per fles)	26,00
252- Rood (per glas)	3,20
253- Rood (per fles)	18,50
254- Rood (karaf 50 cl.)	12,50
255- Wit (per glas)	3,20
256- Wit (per fles)	18,50
257- Rose (per glas)	3,20
258- Rose (per fles)	18,50