

# Voorgerechten - Tapas

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>1- Koekoe sabzi</b>  | <b>5,75</b> |
| NL: Gebakken prei, peterselie, ei, dille, bieslook, peper, zout en knoflook<br>EN: Baked leeks, parsley, egg, dill, chives, pepper, salt and garlic |             |
| <b>2- Khorma</b>  | <b>3,50</b> |
| NL: Geitenkaas met dadel in bladerdeeg<br>EN: Goat cheese with date in puff pastry  |             |
| <b>3- Samoesa</b>   | <b>3,50</b> |
| NL: Bladerdeegdriehoekjes (5 stuks)<br>EN: Triangle pastry (5 pieces)   |             |
| <b>4- Dolma's wijnbladeren</b> (vegetarian)   | <b>3,75</b> |
| NL: Gevulde wijnbladeren (6 stuks)<br>EN: Stuffed vine leaves (6 pieces)  |             |
| <b>5- Kashke bademjan met brood</b> (vegetarian)  | <b>7,00</b> |
| NL: Gebakken auberginepuree met gebakken uitjes, knoflook en verse mint<br>EN: Fried mashed eggplant with fried onions, garlic and fresh mint       |             |
| <b>6- Mirza gasemi met brood</b> (vegetarian)   | <b>7,00</b> |
| NL: Gegrilde aubergine, knoflook, ei, tomaten en Iraanse kruiden<br>EN: Grilled egg plant, garlic, egg, tomato's and Iranian herbs                  |             |
| <b>7- Olijven</b>   | <b>3,00</b> |
| NL: Bakje gekruide olijven met knoflook<br>EN: Small tray of olives and herbs with garlic   |             |
| <b>8- Gambas</b>  | <b>6,25</b> |
| NL: Gambas Gebakken gambas in hete knoflookolie (4 stuks)<br>EN: Fried gamba's in hot garlic oil (4 pieces)   |             |
| <b>9- Patates</b>   | <b>3,00</b> |
| <b>10- Iraans brood</b>   | <b>2,50</b> |
| NL: Mandje van ons gekruide bruine brood<br>EN: Basket of our brown bread with olive oil and herb   |             |
| <b>11- Gemengde salade</b>  | <b>5,25</b> |
| NL: Gemengde salade met tomaat, komkommer, feta en olijven<br>EN: Mixed salad with tomatoes, cucumber, feta and olives                              |             |
| <b>12- Tempura</b>  | <b>5,00</b> |
| NL: Gefrituurde garnalen (5 stuks)<br>EN: Fried shrimps (5 pieces)  |             |
| <b>14- Calamares</b>  | <b>5,25</b> |
| NL: Gefrituurde inktvisringen (7 stuks)<br>EN: Deep fried squid rings with garlic sauce (7 pieces)  |             |
| <b>15- Kofte</b>  | <b>3,50</b> |
| NL: Gehaktballetjes met ui en tomatensaus<br>EN: Flavoured meatballs with onion and tomato sauce  |             |
| <b>16- Asjresjte</b> (vegetarian)   | <b>4,75</b> |
| NL: Soep van spinazie, linzen, Iraanse macaroni en room<br>EN: Rich spinach soup, lentils, Iranian macaroni and cream                               |             |
| <b>17- Iraanse gehakt kebab</b>   | <b>4,95</b> |
| NL: Iraanse gehakt kebab gegrild met brood (1 stuks)<br>EN: Iranian grilled flavoured minced lamb with bread (1 pieces)                             |             |

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>18- Soep jo</b>   | <b>4,45</b> |
| NL: Soep van Kip, gerst en wortels<br>EN: Rich chicken, barley and carrot  |             |
| <b>19- Bademjan shkampur</b>   | <b>6.25</b> |
| NL: Aubergine, paprika, gehakt, kaas en Iraanse kruiden<br>EN: Egg plant, paprika, minced-meat, cheese and Irian herbs |             |
| <b>20- Garnalen</b>  | <b>6,00</b> |
| NL: Heerlijke extra grote garnalen<br>EN: Delicious extra big shrimps  |             |

## Hoofdgerechten - Main Course

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>51- Kebab Koebide</b>  | <b>11,50</b> |
| NL: Gegrild, gekruid lamsgehakt op het spit, geserveerd met Tomaat en Rijst<br>EN: Grilled flavoured minced lamb, served with Tomato, and rice.   |              |
| <b>52- Kebab Barg</b>   | <b>13,50</b> |
| NL: Lamshaas gegrild, geplet met rode uien en olijfolie, geserveerd met tomaat en Rijst<br>EN: Grilled meat lamb, with red onion and olive oil, served with tomato and Rice   |              |
| <b>53- Kebab Shah Abbasi</b>  | <b>17,00</b> |
| NL: Een combinatie van de gerechten Kebab Barg 52 en Kebab Koebide 51<br>EN: This is a combination of the Kebeb Barg 52 and Kebeb Koebide 51  |              |
| <b>54- Joeje Kebab</b>  | <b>13,00</b> |
| NL: Gegrild kipfilets, gemarineerd in olijfolie en saffraan, geserveerd met tomaat en Rijst<br>EN: Grilled chicken, breast are marinated in olive oil en saffron, served with tomato and Rice   |              |
| <b>55- Shishliek</b>  | <b>14,50</b> |
| NL: gegrilde lamsracks, geplet met rode uien en olijfolie, geserveerd met tomaat en Rijst<br>EN: Grilled Lamb Racks, with red onion and olive oil, served with tomato and Rice  |              |
| <b>56- MIX</b> (voor 2 personen)  | <b>33,95</b> |
| NL: Een combinatie van 2 Koebide 51, 1 Barg 52, 1 Joeje 54<br>EN: A combination of 2 Koebide 51, 1 barg 52, 1 Joeje 54  |              |
| <b>57- MIX Shiraz</b>   | <b>17,25</b> |
| NL: Een combinatie van 1 Koebide 51, 1 Lamsracks 55<br>EN: A combination of 1 Koebide 51, 1 Lamb Racks 55   |              |
| <b>58- Shiraz Specials</b>  | <b>20,95</b> |
| NL: Een combinatie van 1 Joeje 54, 1 Barg 52<br>EN: A combination of 1 Joeje 54, 1 Barg 52  |              |
| <b>59- Kabab Waziri</b>   | <b>17,00</b> |
| NL: Een combinatie van 1 Koebide 51, 1 Joeje 54<br>EN: A combination of 1 Koebide 51, 1 Joeje 54  |              |
| <b>60- Baghali polo Lamsnek</b>   | <b>17,00</b> |
| 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 lamsnek.<br>EN: At the Nothern 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 neck of lamb. |              |

- 61- 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.
- 62- Zereshk Polo** **15,50**  
 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.
- 63- Oma dizi** **15,50**  
 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.
- 64- Iraans dizi** **15,50**  
 NL: Gestoofd lamsvlees met tomaat, erwten en aardappel. Geserveerd met brood.  
 EN: Stewed lamb with tomatoes, peas, potatoes served with bread
- 65- 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.
- 66- Bademjan** (vegetarian) **15,25**  
 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.
- 67- Ghome Sabzi** **15,50**  
 NL: Lamsvlees in groentesaus van peterselie, Spinazie, Dille, gedroogde citroenen, prei en bruine bonen. Het gerecht wordt met rijst geserveerd.  
 EN: Lamb with vegetable sauce made of Parsley, Spinach, Dill, dried cLemons, leek and kidney beans. The dish will be served with Rice.
- 68- Mahiche** **17,00**  
 NL: Onze gestoofde lamsschenkel 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 lamb shank 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.
- 69- Baghali Polo Mahiche** **17,00**  
 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.
- 70- Fesenjan** (also vegetarian) **15,50**  
 NL: Dit gerecht van kip met granaatappelsaus was het favoriete gerecht van de koning Qajar uit de 19<sup>e</sup> 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 chicken 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.

- 71- Albaloe Polo** **16,00**  
 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.
- 72- Mirza ba polo** (vegetarian) **15,50**  
 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.
- 73- Kinder menu ( kip 54 of Koebide 51 )** **8,00**  
 NL: Gegrild kip(54) of Koebide(51) met patat of rijst.  
 EN: grilled chicken(54) or Koebide(51) with potato or rice.

## 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) **2,35**  
 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

<b>151-Pot Thee</b>	<b>5,50</b>
<b>152-Thee</b>	<b>1,85</b>
<b>153-Chai Nabat</b> (Thee met suikerkristal)	<b>2,50</b>
<b>154-Mint Thee</b>	<b>2,85</b>
<b>155-Halva</b> NL: Huisgemaakte halv met Iraans ijs EN: Homemade halv with Iranian ice-cream	<b>5,45</b>
<b>156-yoghurt met vijgen</b> NL: Huisgemaakte yoghurt met vijgen en walnoten EN: Homemade yoghurt with Armenian fig and walnuts	<b>5,45</b>
<b>157-Iraans Valude</b> NL: Zetmeel, rozenwater, suiker EN: Iranian Valude (farina, rosewater, sugar)	<b>4,95</b>
<b>158-Iraans ijs</b> NL: Iraans ijs met een tikje saffraan en pistache EN: Iranian ice-cream with a touch of saffron and pistachio	<b>4,95</b>
<b>159-Maglut</b> NL: Iraans ijs en valude EN: Maglut (Iranian Ice-cream and Valude)	<b>4,95</b>
<b>160-Wortelsap met Iraans ijs</b> EN: Carrot juice with Iranian Ice	<b>6,50</b>
<b>161-Koffie</b> Irish/French/Italian	<b>6,00</b>
<b>162-Koffie</b>	<b>2,35</b>
<b>163-Cappucino</b>	<b>2,65</b>
<b>164-Espresso</b>	<b>4,00</b>
<b>165-Koffie verkeerd</b>	<b>3,00</b>
<b>166-Baklava</b> (per 3 stuks)	<b>2,00</b>

## Alcohol & Bier

<b>201- Jonge jenever</b> (per glas - Glass) (Tequila)	<b>3,50</b>
--	-------------

202-	<b>Tequila Gold</b> (per glas – Glass) (Tequila)	<b>3,50</b>
203-	<b>Smirnoff</b> (per glas - Glass) (Vodka)	<b>3,50</b>
204-	<b>Red Label</b> (per glas – Glass) (Whisky)	<b>3,50</b>
205-	<b>Passoa</b> (per glas – Glass) (Liqueur)	<b>3,00</b>
206-	<b>Baileys</b> (per glas – Glass) (Liqueur)	<b>3,50</b>
207-	<b>Safari</b> (per glas – Glass) (Liqueur)	<b>3,50</b>
208-	<b>Cointreau</b> (per glas – Glass) (Liqueur)	<b>3,50</b>
209-	<b>Jack Daniel's</b> (per glas – Glass)	<b>4,25</b>
210-	<b>Bacardi</b> (per glas – Glass) (Rum)	<b>3,00</b>
211-	<b>Remy Martin</b> (per glas – Glass) (Cognac)	<b>4,50</b>
212-	<b>Grand marnier</b> (per glas – Glass) (Liqueur)	<b>3,50</b>
213-	<b>Disaronno</b> (per glas – Glass) (Liqueur)	<b>3,50</b>
214-	<b>Shivas regal</b> (per glas – Glass) (Whisky)	<b>4,00</b>
215-	<b>Heineken bier</b>	<b>2,40</b>

## Frisdranken

Cola – Fanta - Bitter Lemon – Tonic - Appelsap - Spa Blauw - Spa Rood - 7up	<b>2,45</b>
Spa Blauw (Groot) - Spa Rood (Groot)	<b>6,00</b>
IJsthee – Cassis	<b>2,70</b>

# Wijnen – Wine

<b>250-</b>	<b>Shiraz</b> (per glas)( <i>Rood</i> )	<b>4,00</b>
<b>251-</b>	<b>Shiraz</b> (per fles)	<b>26,00</b>
<b>252-</b>	<b>Rood</b> (per glas)	<b>3,50</b>
<b>253-</b>	<b>Rood</b> (per fles)	<b>18,50</b>
<b>254-</b>	<b>Rood</b> (karaf 50 cl.)	<b>12,50</b>
<b>255-</b>	<b>Wit</b> (per glas)	<b>3,50</b>
<b>256-</b>	<b>Wit</b> (per fles)	<b>18,50</b>
<b>257-</b>	<b>Wit</b> (karaf 50 cl.)	<b>12,50</b>
<b>258-</b>	<b>Rose</b> (per glas)	<b>3,50</b>
<b>259-</b>	<b>Rose</b> (per fles)	<b>18,50</b>