



PANE

- *Naan Lavash* (Pane persiano)
- *Naan Taftun* (Pane persiano)

ANTIPASTI

- *Houmous* (Salsa di ceci)
- *Most-o-bademjun* (Mousse di melanzane e yoghurt)
- *Mirza Gasemi* (Mousse di melanzane e pomodoro)
- *Most-o Khior* (Salsa di yoghurt, cetrioli e menta)
- *Kukú Sabzi* (Frittate di erbe aromatiche)
- *Kukú Sibzamini* (Frittate di patate)
- *Torshí* (verdure sotto sale e/o aceto)
- *Salad-e Shirazí* (insalata di pomodori, cetrioli e cipolle condite con olio, sale e limone)

POLOU

- *Havij Polou* (Riso con carote e fagioli)
- *Sabzi Polou* (Riso con aneto e erbe aromatiche)
- *Shirin Polou* (Riso con scorza di arancia e limone, pistacchi, manderle e zafferano)
- *Keshmesh Polou* (Riso con uvette, cumino e mandorle)
- *Geymeh Polou* (Riso con piselli gialli, spezie, e carne)
- *Baghala Polou* (Riso con fave, e aneto)

Tutti i Polou sono serviti con il *Tah-Dig* (tortino di riso e patate croccante), e a richiesta con Morgh (pollo).

KHORESH

- *Khoresh Bademjun* (spezzatino con sugo di pomodoro e melanzane)
- *Khoresh Karafs* (spezzatino con battuto di prezzemolo, menta e sedano)
- *Khoresh Gheimelappe'* (spezzatino con sugo di pomodoro, piselli gialli e limone secco)
- *Khoresh Ghormeh Sabzi'* (spezzatino con battuto di prezzemolo, porri, fagioli borlotti e limone secco)

Tutti i *Khoresh* sono serviti con il *Celou* (riso bianco basmati), ed il *Tah-Dig* (tortino di riso croccante).

Tutti i *Khoresh* sono disponibili anche in versione vegetariana.

DESSERT

- *Halva* (Budino di riso)
- *Baqlava* (Pasta di mandorle, pistacchi e cardamomo)
- *Zulubia-e Bamieh* (Dolce a base di farina, uova, yoghurt e miele)
- *Naan nochodchi* (Dolce a base di farina di ceci, olio e cardamomo)
- *Pesté* (pistacchi e frutta fresca)

BEVANDE

- *Chai* (The')
- *Dough* (Bevanda a base di yoghurt)