**Персидская кухня Халяль**

**Горячие блюда**

**Кебаб диги 120г.-8р.**Фарш говяжий, лук, томатная паста, черный перец, соль.

**Кебаб Шах/Барг 150/50/20г.-15р.**Телятина, лук, лимон, сливочное масло, шафран, восточные специи.

**Бахтияр кебаб 150/50/20г.-13р.**Телятина, куриное филе, лук, лимон, сливочное масло, шафран, паприка, восточные специи.

**Негин кебаб 150/50/20г.-13р.**Говяжий фарш, куриное филе, лук, лимон, сливочное масло, шафран, паприка, восточные специи.

**Кебаб Ролмикс 300/50/20г.-23р.**Фарш говяжий, куриное филе, вч лук, томатная паста, черный перец, соль

**Шираз кебаб/Джуджепич 300г.-12р.**Куриное филе, лимон, сливочное масло, паприка, лук, шафран, восточные специи.

**Шандиз кебаб 300г.-30р.**Баранина, лук, сливочное масло, шафран, восточные специи.

**Ассорти на мангале-600г. -38,5р.**Кебаб кубиде, Шах кебаб/барг, Джудже кебаб, Кебаб кубиде из курицы

**Тах-чин** (Тахчин, Тах чин) — традиционный плов персидской кухни. Представляет собой плов в виде запеканки из двух частей. Нижняя часть состоит из куриного филе/телятины, шафрана, яиц, кефира/йогурта, а верхняя часть — из риса.

**Тахчин с курицей 200/400/2000г-8/13/60р.** Куриное филе, яйца, кефир, шафран, барбарис, рис Басмати, восточные специи.

**Тахчин с мясом 200/400/2000г.-10/15/70р** Телятина, яйца, кефир, шафран, барбарис, рис Басмати, восточные специи.

**Любия полё – плов с фасолью 200/400г.-7/10р.**Телятина, стручковая фасоль, рис Басмати, корица, шафран, восточные специи.

**Калям плов – плов с капустой 200/400г.-5/8р.**Шарики из говяжьего фарша, рис Басмати, белокочанная капуста, шафран, восточные специи.

**Зерешк поле 400г.-12р.**Куриный окорочок, рис Басмати, барбарис, шафран, восточные специи.

**Сабзи поле – плов с рыбой400г.-25р.**Рыба лосось, рис Басмати, кинза, петрушка, укроп, восточные специи.

**Хореш** — вид тушеных блюд в персидской кухне. Основой их обычно являются овощи и мясо, но существует множество вариантов хореша с различными ингредиентами, в том числе и вегетарианских. Традиционно хореш подается с рисом. А шафран, который добавляется в блюдо, придает ему неповторимый цвет и запах.

**Хореш гейме 150/250г.-10р.**Телятина, горох, лук, луми, картофель жареный, шафран, восточные специи.

**Хореш гурме-Сабзи 150/250г.-15р.**Телятина, красная фасоль, кинза, петрушка, шпинат, лук, луми, шафран, восточные специи.

**Хореш Фесенджан 150/250г.-18р.** Шарики из говяжьего фарша, грецкий орех, гранатовый соус, томатная паста, лук, сахар, шафран, восточные специи.

**Гарнир**

**Рис басмати с шафраном 150/250г.-3/5,50р**

**Супы и Салаты**

**Джо Суп 200г.-5р.**

Ячмень обыкновенный, курица, шампиньоны, морковь, лук, кинза, петрушка, томатная паста, лимон, восточные специи.

**Салат Ширази 150г.-4р.**

Свежий огурец, помидор, лук, лимон, масло оливковое, сушеная мята, соль.

**Маст Мусир 120г.-4р.**

Простокваша, лук зеленый, соль

**Маст Бурани 120г.-3,50р.**Простокваша, шпинат, чеснок, черный перец, соль

**Напитки**

**Айран 450мл/1л- 5/10р**

**Али кофе-3р**