



SABOR ALFUEGO

AFGHAN CUISINE

Un viaje gastronómico a Afganistán

A culinary journey to Afghanistan





TAPAS

1. Kashke Bademjan 🌱 Plat végétalien – 9,75 €

Aubergine rôtie traditionnelle, préparée artisanalement et assaisonnée avec du yaourt grec nature et nos épices maison.

2. Sabzi Palak 🌱 Plat végétarien – 7,50 €

Cassolette d'épinards sautés, fondus avec du fromage.

3. Kofteh – 9,50 €

Cassolette traditionnelle de boulettes de viande maison, servies dans une sauce aux légumineuses.

4. Ailes de Poulet – 9,50 €

Authentiques ailes de poulet croustillantes, accompagnées de sauce barbecue (5 pièces).

7. Bol de Frites – 7,00 €

Frites dorées et croustillantes.

8. Falafel 🌱 Plat végétalien – 9,50 €

Boulettes frites de pois chiches moulus, parfumées à la coriandre et aux épices (6 pièces).

9. Masto-Khiar – 6,75 €

Yaourt grec au concombre frais, préparé à la manière afghane.

10. Qormeh Lubia 🌱 Plat végétalien – 9,75 €

Ragoût traditionnel de légumineuses cuisiné avec nos épices typiques.

11. Dal Makhani 🌶️ 🌱 Plat végétalien – 9,75 €

Lentilles crémeuses légèrement épicées, typiques de la cuisine indienne.

12. Pain Pita Maison – 1,75 €

Pain pita fraîchement préparé selon la tradition (2 portions).





SALADES & LÉGUMES

Plats végétaliens

13. Salade Afghane – 7,75 €

Brunoise fraîche de tomates, concombre, oignon et poivron, relevée d'herbes aromatiques et assaisonnée d'un filet de citron et d'huile d'olive vierge.



14. Salade de Pois Chiches – 9,50 €

Base de salade afghane traditionnelle, enrichie de pois chiches et accompagnée d'une sauce onctueuse au yaourt nature.



15. Assortiment de Légumes Grillés – 11,50 €

Sélection de légumes frais de saison, grillés au barbecue pour révéler toute l'authenticité de la cuisson au feu.





PÂTES & RIZ



20. Mantú – 9,75 €

Délicats raviolis afghans farcis de viande hachée, chou et oignon, servis avec un yaourt nature onctueux (6 pièces).



21. Ash – 9,50 €

Soupe généreuse et crémeuse aux nouilles et légumineuses, agrémentée de viande hachée et sublimée par une touche de yaourt grec.

22. Macaronis à la façon afghane – 9,50 €

Pâtes préparées selon la tradition afghane, accompagnées d'une sauce aux légumineuses, de viande hachée de bœuf et de yaourt grec.



23. Zafaron Palaw 🌱 Plat végétalien – 7,75 €

Riz basmati délicatement parfumé au safran.



24. Kabuli Palaw – 9,00 €

Riz basmati aux carottes fondantes, raisins secs et amandes croquantes.

25. Dampukht – 13,50 €

Riz traditionnel afghan mijoté avec du poulet et des légumes.

26. Uzbeki Palaw – 17,75 €

Riz parfumé à la viande d'agneau, aux raisins secs et aux carottes.





🔥 GRILLADES AU FEU DE BOIS

31. Kobideh – 19,00 €

Deux brochettes de bœuf haché finement assaisonné, grillées au feu de bois selon la tradition afghane.

32. Chopan Kebab (Style Afghan) – 23,00 €

Deux brochettes d'agneau marinées aux épices orientales, grillées à la braise, spécialité emblématique de la cuisine afghane.

33. Murgh Kebab – 17,00 €

Deux brochettes généreuses de poulet avec os, grillées à la perfection pour préserver toute leur saveur.

34. Jujeh Kebab – 17,00 €

Deux brochettes savoureuses de filet de poulet mariné, délicatement grillées au feu de bois.

35. Sikh Kebab – 19,00 €

Deux brochettes raffinées d'entrecôte de bœuf, grillées au barbecue pour une texture tendre et juteuse.

36. Filet de Bœuf – 19,00 €

Filet de bœuf grillé, servi avec œufs et frites dorées.

37. Mazari Kebab 🌶️🌶️ – 17,75 €

Brochette de viande hachée mêlée à des légumes, inspirée de la tradition de Mazar-e-Sharif, au goût intense relevé d'une subtile touche épicée.





GRILLADES DE VIANDE À PARTAGER

38. Assortiment de 5 Brochettes – 47,00 €

(Recommandé pour 2 personnes)

Kobideh – brochette de bœuf haché finement assaisonné

Murgh Kebab – brochette de poulet avec os

Jujeh Kebab – brochette de filet de poulet mariné

Chopan Kebab – brochette d'agneau marinée

Sikh Kebab – brochette d'entrecôte de bœuf grillée.



39. Assortiment de 9 Brochettes – 79,75 €

(Recommandé pour 4 personnes)

Chopan Kebab – 2 brochettes d'agneau marinées

Murgh Kebab – 2 brochettes de poulet avec os

Jujeh Kebab – 1 brochette de filet de poulet mariné

Kobideh – 2 brochettes de bœuf haché finement assaisonné

Sikh Kebab – 2 brochettes d'entrecôte de bœuf grillée.





POISSONS FRAIS AU GRILL

41. Saumon – 23,00 €

Pavé de saumon frais, mariné dans un mélange d'huile d'olive, ail et persil, grillé lentement pour sublimer toutes ses saveurs.



42. Dorade – 21,00 €

Dorade fraîche grillée, assaisonnée avec soin d'huile d'olive, ail et persil, pour un goût délicat et authentique.



43. Bar (Lubina) – 21,00 €

Bar frais mariné dans de l'huile d'olive, ail et persil, cuit à la braise pour une texture tendre et savoureuse.





STREET FOOD AFGHAN

51. Hamburger de Bœuf – 11,00 €

Hamburger juteux de bœuf grillé, servi dans un pain pita moelleux.

52. Double Hamburger – 17,00 €

Double steak de bœuf grillé à la perfection, servi dans un pain pita frais.

53. Dürüm Falafel 🌱 Plat végétalien – 9,00 €

Dürüm garni de falafels de pois chiches, épices et herbes aromatiques, préparé selon la tradition afghane.

54. Dürüm Poulet – 11,00 €

Dürüm de poulet aux saveurs authentiques de la cuisine afghane.

55. Dürüm Bœuf – 12,00 €

Dürüm généreusement garni de viande hachée de bœuf, inspiré de la cuisine perse traditionnelle.

56. Lanières de Filet de Poulet – 9,00 €

Délicieuses lanières de filet de poulet, accompagnées de frites dorées.





SUGGESTIONS DE LA MAISON

100, KOBIDEH JUNIOR – 13,75 €

Deux mini brochettes de viande hachée 100 % bœuf, épicées à l'afghane et grillées. Juteuses et pleines de saveur.

101, JUJEH-KABOB JUNIOR – 11,75 €

Blanc de poulet mariné à l'afghane et grillé, servi avec pommes de terre et œufs frits.

102, KÚ KÚ PALAW – 9,75 €

Riz aromatique au safran accompagné de 2 œufs frits et d'une sauce aux légumineuses.

103, KARAIE TOKHOM 🌶️🌶️ – 13,75 €

Poêlée traditionnelle d'œufs frits avec un ragoût spécial de viande hachée, préparée avec des épices maison épicées.

104, CHAPLI KABOB 🌶️🌶️ – 9,97 €

Viande hachée mélangée avec oignons, tomates et poivron rouge, assaisonnée avec nos épices traditionnelles. Légèrement épicé.

105, SHORBA – 19,00 €

Ragoût traditionnel afghan préparé avec de l'agneau, pommes de terre, carottes et pois chiches, parfumé avec les épices typiques de la cuisine afghane. Cuit lentement et servi dans un authentique pot en terre cuite.

Remarque : ce ragoût est servi uniquement le dimanche. Il est recommandé de réserver à l'avance.



* **Juan de Juane**



* **Murviedro**
Cepas Viejas



**GENERALITAT
VALENCIANA**



* **El Goru**



Valencia
Copa 4,75€

18,75 €

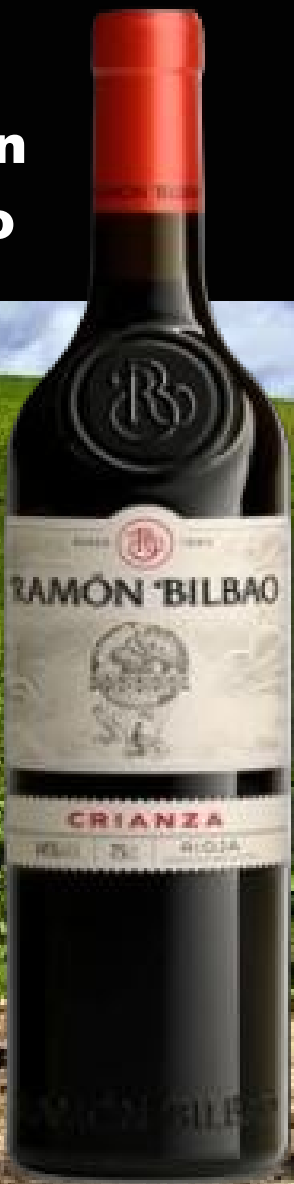
Utiel - Requena
Valencia

17,75 €

Jumilla
Alicante

15,75 €

*** Ramón
Bilbao**



**Rioja
Crianza**

18,75 €

*** Cune**



**Rioja
Crianza**

17,75 €

*** Muga**



**Rioja
Crianza**

33,75 €

*** Proelio**



**Rioja
Crianza**

**17,75 €
Copa: 4,50 €**

*** Matarromera**



Ribera Duero
Crianza

35,75 €

*** Portia**



Ribera Duero
Crianza

27,00 €

*** Marquez de
Burgos**



Ribera Duero
Crianza

23,75 €

*** Irreverente**



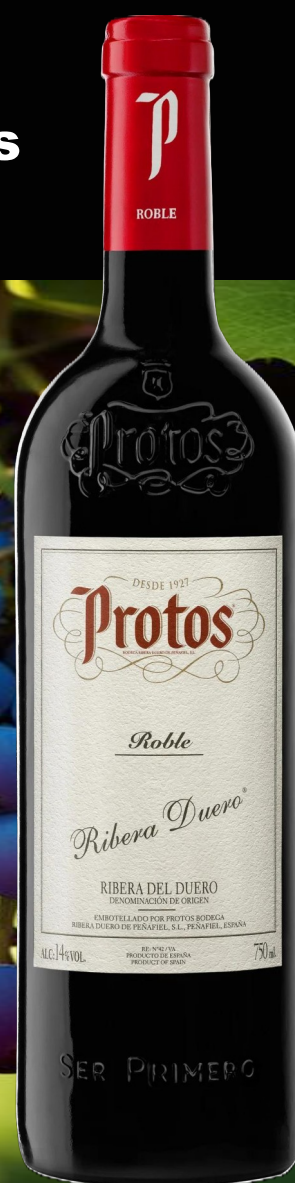
Ribera Duero

Crianza

15,75 €

Copa 4,50€

*** Protos**



Ribera Duero

Crianza

15,75 €

*** Vino de
la Casa**



Ribera Duero / Rioja

13,75 €

Copa 3,50 €

*** De Lizia
Verdejo**



Rueda

17,00€

*** Coto de Hayas
Chardonnay**



Vinos de Aragón

Chardonnay

Bot. 15,75 €

Copa: 3,75 €

*** Vino de la Casa
Verdejo**



Rueda

Bot. 13,75 €

Copa: 3,50 €



RIBAFLAVIA

17,00 €



MARTIN CODAX

25,00 €



RIAS ALTAS

17,00 €



Marquez de Vizhojas, 15,00 €

*** Rosados**



*** Monterio (Toledo)**

*** Coto de Haya (Aragón)**

Botella ; 13,75

Copa 3,50€

*** Espumoso**



*** Moet Chandon (Brut Francia) 75,00 €**

*** Cava (Brut Barcelona) Bot, 17,00 €**
Copa: 4,00 €



0,20 L. (Caña) 2,00€
0,33 L. (Copa) 3,00€
0,50 L. (Tanque) 4,75€
0,33L. Lata 2,00€

Soft Drinks & Beverages

Canned Soft Drinks - € 2.00

Canned Beer - € 2.00

Tercio Botellas € 3,50

Pineapple or Peach Juice - € 2.25

Bitter Kas - € 2.50

Schweppes Tonic Water - € 2.50

Agua Natural - € 2,50

Agua con Gas - € 2,50

Coffee & Infusions

Cup of Coffee - € 1.80

Irish Coffee - € 4.00

Cappuccino - € 4.00

Café Bombón € 1.90

Carajillo - € 3.00

Special Afghan Tea served in our traditional
teapot (for 2 people) - € 4.75

Cup of Tea - € 2.50