



Pratos Frango

Jardim Khayyam کشمش پلو با بادام و ران مرغ کبابی **18€**
(Arroz e açafrão persa com frutas secas acompanhado com frango assado)

Shirin Polo شیرین پلو با ران مرغ کبابی **19€**
(Arroz sucré-salé especialidade do Khayyam com açafrão persa , amêndoas e frango assado)



Nuts

Tah Chin ته چین مخصوص با زرشک و بادام و جوجه کباب **20€**
(Arroz marinado com iogurte, ovo, açafrão persa com espetadas de frango)



Dairy



Eggs

Salada Joojeh جوجه کباب با سالاد مخصوص **19,5€**
(Espetadas de frango marinado em açafrão persa e iogurte, acompanhado com salada especial Khayyam)



Dairy



Sesame

Loghmeh-Khayyam لقمه نان خیام با بادمجان و مرغ **18€**
(Frango assado com beringela, tomate, alho e açãfrão persa servido em formato de grande Loghmeh)



Sesame



Gluten

Fessenjã فسنجان با مرغ **21€**
(Guisado especial com frango , nozes ,molho concentrado de romã com arroz e açafrão persa.



Nuts





Chicken / Poulet

Jardim Khayyam کشمش پلو با بادام و ران مرغ کبابی 18€

Persian rice and saffron with dried fruits and almonds with grilled chicken // Riz et safran persans avec fruits secs accompagné de poulet rôti)

Shirin Polo شیرین پلو با ران مرغ کبابی 19€

Sweet and salty rice Khayyam's speciality with Persian saffron, almonds and grilled chicken // Spécialité de Khayyam, riz sucré salé au safran persan, amandes et poulet rôti



Nuts

Tah Chin ته چین مخصوص با زرشک و بادام و جوجه کباب 20€

Marinated rice with yogurt, egg, Persian saffron, and chicken skewers // Riz mariné avec yaourt, oeuf, safran persan et brochettes de poulet)



Dairy



Eggs

Salada Joojeh جوجه کباب با سالاد مخصوص 19,5€

Chicken skewers marinated in yogurt and Persian saffron, served with special khayyam salad // Brochettes de poulet mariné au safran persan et yaourt, servies avec la salade spéciale Khayyam)



Dairy



Sesame

Loghme-Khayyam لقمه نان خیام با بادامجان و مرغ 18€

Grilled chicken with eggplant, tomato, garlic and Persian saffron served in big Loghmeh // Poulet grillé avec aubergine, ail, tomates, safran persan servi en grand Loghmeh)



Sesame



Gluten

Fessenjān فسنجان با مرغ 21€

(Special stew with chicken, nuts, concentrated pomegranate sauce with rice and Persian saffron / Ragoût spécial avec du poulet, noix, sauce concentrée de grenade avec du riz et du safran persan.)



Nuts





Carne

Dolmeh Beringela دلمه بادمجان 18€

(Beringela recheada com carne picada, cebola, tomate, arroz, etc, acompanhado com salada e batata assada)

Ghormeh Sabzi قورمه سبزی 19€

(Guisado especial de verduras aromáticas iranianas com carne de novilho, feijão encarnado e limas secas, acompanhado com arroz e açafrão persa)

Ghymeh Bademjoon قیمه بادمجان 19€

(Guisado especial de beringela com carne de novilho, lentilhas amarelas quebradas e limas secas, acompanhado com arroz et açafrão persa)

Tâmaras De Deserto عدس پلو با خرما با گوشت قلقلی کبابی 19,5€

(Almondégas persas grelhadas com cebolas caramelizadas e tâmaras, arroz de lentilhas com açafrão persa)

Chelow Kabab چلوکباب چنجه 22€

(2 espetadas de carne (de Coração de Alcatra de Vitela) de alta qualidade com tomate, arroz e açafrão persa)

Chelow Kabab Baktiari چلوکباب بختیاری 20€

(2 espetadas mistas de carne (de Coração de Alcatra de Vitela) de alta qualidade e de peito de frango com tomate, arroz açafrão persa)


Gluten





Beef / Viande

Dolmeh Beringela **دلمه بادمجان** **18€**

Eggplant stuffed with minced meat, onion, tomato, rice, etc. served with salad and baked potato // Aubergine farcie: viande hachée, oignon, tomate, riz, etc. accompagné de salade et pommes de terre dorées au four)

Ghormeh Sabzi **قورمه سبزی** **19€**

Special aromatic iranian herb stew with beef, red beans and dried limes served with Persian rice and saffron // Ragoût spécial de légumes aromatiques iraniens avec viande de veau, haricots rouges et citron vert séché, accompagné du riz et de safran persans)

Gheymeh Bademjoon **قیمه بادمجان** **19€**

Special eggplant stew with beef, yellow lappeh and dried limes, served with Persian rice and saffron // Ragoût d'aubergines avec viande de veau, lentilles jaunes cassées et citrons verts séchés, accompagné de riz et de safran persans)

Tâmaras De Deserto **عدس پلو با خرما با گوشت قاقلی کبابی** **19,5€**

Persian grilled meatballs with caramelized onions and dates with Persian lentil rice and Persian saffron // Boulettes de viande grillées aux oignons caramélisés et dattes, riz persan avec lentilles et safran persan)


Gluten

Chelow Kabab **چلوکباب چنجه** **22€**

2 skewers (of Veal Rump) of high-quality with roasted tomato, Persian rice and saffron // 2 brochettes de (Rumsteck de Veau) de haute qualité avec tomates rôties, riz et safran persans)

Chelow Kabab Baktiari **چلوکباب بختیاری** **20€**

2 mixed skewers of high-quality Veal Rump and chicken breast with roasted tomato, Persian rice and saffron // 2 brochettes mixtes de Rumsteck de Veau de haute qualité et de blanc poulet avec tomates rôties, riz et safran persans)





Peixe / Fish / Poisson

Delícia De Cáspio

شوید پلو با ماهی

19,5€

(Lombo de salmão assado com hortelã e alho acompanhado com arroz e aneto, ervilhas, açafrão persa /



Grilled salmon fillet with mint and garlic, Rice with dill, peas and Persian saffron //

Filet de Saumon rôti à la menthe et à l'ail, avec riz à l'aneth, petits pois, safran persan)

Vegetariano e Vegano

Loghmeh-Khayyam Vegano

لقمه خیام بدون گوشت

16€

(Beringela, tomate, alho e açafrão persa servidos em formato de grande Loghmeh / Eggplant, tomato, garlic and Persian saffron served in big Loghmeh // Aubergine, tomate, ail avec safran persan, servi en grand Loghmeh)



Veggie Combo

بشقاب مرکب برای گیاهخواران با تخم مرغ

19€

(Rico e equilibrado, com aromas persas / Rich and balanced, with Persian flavours // Riche et équilibré, aux arômes persans)



Vegan Combo

بشقاب مرکب برای گیاهخواران

19€

(Rico e equilibrado, com aromas persas / Rich and balanced, with Persian flavours // Riche et équilibré, aux arômes persans)

