



SABOR ALFUEGO

AFGHAN CUISINE

Un viaje gastronómico a Afganistán
A culinary journey to Afghanistan





TAPAS



1. **Kashke Bademjan** 🌱 Veganes Gericht – **9,75 €**

Traditionelle geröstete Auberginen, hausgemacht zubereitet und mit natürlichem griechischem Joghurt sowie hauseigenen Gewürzen verfeinert.

2. **Sabzi Palak** 🌱 Veganes Gericht – **7,50 €**

Kleine Pfanne mit sautiertem Spinat, verfeinert mit geschmolzenem Käse.

3. **Kofteh** – **9,50 €**

Traditionelle kleine Pfanne mit hausgemachten Fleischbällchen in Hülsenfruchtsauce.

4. **Hähnchenflügel** – **9,50 €**

Knusprige Hähnchenflügel mit Barbecue-Sauce (5 Stück).

7. **Schüssel mit Pommes Frites** – **7,00 €**

Goldbraun und knusprig frittierte Kartoffeln.

8. **Falafel** 🌱 Veganes Gericht – **9,50 €**

Frittierte Bällchen aus gemahlener Kichererbsen mit Koriander und Gewürzen (6 Stück).

9. **Masto-Khiar** – **6,75 €**

Kleine Schale mit griechischem Joghurt und Gurke, nach afghanischer Art zubereitet.

10. **Qormeh Lubia** 🌱 Veganes Gericht – **9,75 €**

Traditioneller Hülsenfruchteintopf, zubereitet mit unseren typischen Gewürzen.

11. **Dal Makhani** 🌶️ 🌱 Veganes Gericht – **9,75 €**

Cremige, leicht scharfe Linsen – typisch für die indische Küche.

12. **Hausgemachtes Pita-Brot** – **1,75 €**

Frisch gebackenes Brot nach traditioneller Art (2 Portionen).





SALATE & GEMÜSE

 Vegane Gerichte

13. Afghanischer Salat – 7,75 €

Frisch gehackte Mischung aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und aromatischen Kräutern, gewürzt mit Salz, Zitronensaft und Olivenöl.



14. Kichererbsensalat – 9,50 €

Basis aus afghanischem Salat mit Kichererbsen, gewürzt mit Salz und natürlicher Joghurtsauce.



15. Gegrilltes Gemüse – 11,50 €

Frisches saisonales Gemüse vom Grill, mit authentischem Geschmack vom Feuer.





PASTA & REISGERICHTE

20. Mantú – 9,75 €

Gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch, Kohl und Zwiebeln, serviert mit natürlichem Joghurt (6 Stück).

21. Ash – 9,50 €

Cremige Nudelsuppe mit Hülsenfrüchten, Hackfleisch und einer besonderen Note von griechischem Joghurt.

22. Makkaroni nach afghanischer Art – 9,50 €

Zubereitet nach afghanischer Art mit Hülsenfruchtsauce, Rinderhackfleisch und serviert mit griechischem Joghurt.

23. Zafaron Palaw Veganes Gericht – 7,75 €

Basmati-Reis, aromatisiert mit Safran.

24. Kabuli Palaw – 9,00 €

Basmati-Reis mit Karotten, Rosinen und Mandeln.

25. Dampukht – 13,50 €

Traditioneller afghanischer Reis mit Hähnchen und Gemüse.

26. Uzbeki Palaw – 17,75 €

Reis mit Lammfleisch, Rosinen und Karotten.





🔥 GRILLGERICHTE (FLEISCH VOM GRILL)

31. Kobideh – 19,00 €

Zwei Spieße aus gegrilltem Rinderhackfleisch.

32. Chohan Kebab (Afghanischer Stil) – 23,00 €

Zwei marinierte Lammspieße vom Grill, typisch für die afghanische Küche.

33. Murgh-Kebab – 17,00 €

Zwei saftige Hähnchenspieße mit Knochen, gegrillt.

34. Jujeh-Kebab – 17,00 €

Zwei schmackhafte Spieße aus marinierter Hähnchenbrust, über Holzkohle gegrillt.

35. Sikh-Kebab – 19,00 €

Zwei köstliche Spieße aus Rinder-Entrecôte vom Grill.

36. Rindersteak – 19,00 €

Rindersteak serviert mit Eiern und Pommes frites.

37. Mazari Kebab 🌶️🌶️ – 17,75 €

Saftiger Spieß aus Hackfleisch mit Gemüse nach traditioneller Art aus Mazar, mit intensivem Geschmack und einer feinen pikanten Note.





GRILLPLATTEN ZUM TEILEN

38. Grillplatte mit 5 Spießen –

47,00

(Empfohlen für 2 Personen)

*Kobideh – Spieß aus Rinderhackfleisch +
Morgh Kebab – Hähnchenspieß mit Knochen +
Jujeh Kebab – Spieß aus Hähnchenbrust +
Chopan Kebab – Marinierter Lammspieß +
Sikh Kebab – Spieß aus Rinder-Entrecôte +*



39. Grillplatte mit 9 Spießen –

79,75 €

(Empfohlen für 4 Personen)

*Chopan Kebab – 2 Lammspieße +
Morgh Kebab – 2 Hähnchenspieße mit Knochen +
Jujeh Kebab – 1 Spieß aus Hähnchenbrust +
Kobideh – 2 Spieße aus Rinderhackfleisch +
Sikh Kebab – 2 Spieße aus Rinder-Entrecôte.*





Frischer Fisch vom Grill

41. Lachs – 23,00 €

Frisches Lachsfilet, mariniert mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie, langsam auf dem Grill gegart.



42. Fish and Chips - 17,95 €

Paniertes und frittiertes Weißfischfilet, serviert mit Pommes frites und Mayonnaise.



43. Wolfsbarsch – 21,00 €

Frischer Wolfsbarsch, mariniert mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie, auf dem Grill zubereitet.





AFGHANISCHES STREET FOOD

51. Rindfleisch-Burger – 11,00 €
Saftiger Rindfleischburger vom Grill, serviert im Pita-Brot.

52. Doppelter Burger – 17,00 €
Doppeltes Rindfleisch vom Grill, serviert im Pita-Brot.

53. Falafel-Dürüm  Veganes Gericht – 9,00 €
Dürüm gefüllt mit Falafel aus Kichererbsen, Gewürzen und aromatischen Kräutern.

54. Hähnchen-Dürüm – 11,00 €
Dürüm mit Hähnchen, mit dem authentischen Geschmack der afghanischen Küche.

55. Rindfleisch-Dürüm – 12,00 €
Dürüm gefüllt mit Rinderhackfleisch, inspiriert von der traditionellen persischen Küche.

56. Hähnchenbruststreifen – 9,00 €
Köstliche Streifen aus Hähnchenbrust, serviert mit Pommes frites.





HAUSEMPFEHLUNGEN

100. Kobideh Junior – 13,75 €

Zwei Mini-Spieße aus 100 % Rinderhackfleisch, nach afghanischer Art gewürzt und gegrillt. Saftig und voller Geschmack.

101. Jujeh-Kabob Junior – 11,75 €

Marinierte Hähnchenbrust nach afghanischer Art, gegrillt und serviert mit Pommes und Spiegeleiern.

102. Kū Kū Palaw – 9,75 €

Aromatischer Safran-Reis, serviert mit 2 Spiegeleiern und Hülsenfruchtsauce.

103. Karaie Tokhom – 13,75 €

Traditionelle Pfanne mit Spiegeleiern und besonderem Hackfleisch-Eintopf, zubereitet mit hausgemachten scharfen Gewürzen.

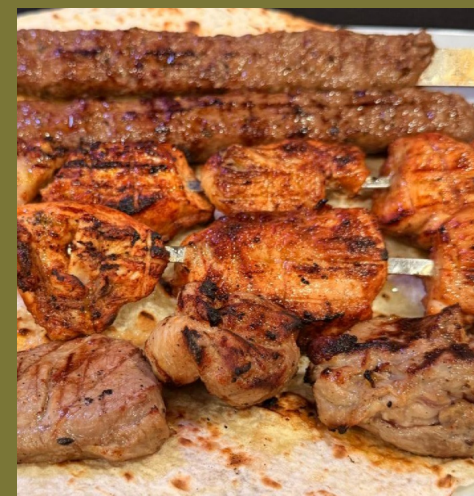
104. Chapli Kabob – 9,97 €

Hackfleisch gemischt mit Zwiebeln, Tomaten und rotem Paprika, gewürzt mit unseren traditionellen Gewürzen. Leicht scharf.

105. Shorba – 19,00 €

Traditioneller afghanischer Eintopf aus Lammfleisch, Kartoffeln, Karotten und Kichererbsen, aromatisiert mit typischen afghanischen Gewürzen. Langsam gegart und serviert im authentischen Tontopf.

Hinweis: Dieser Eintopf wird nur sonntags serviert. Eine vorherige Reservierung wird empfohlen.

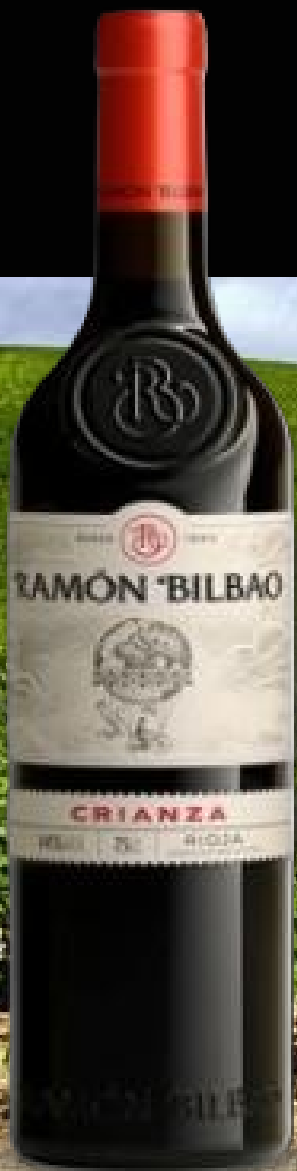


Vinos de
RIOJA

Tinto

Tinto

OFERTA



Ramón Bilbao
Crianza

18,75 € / Botella

Rioja

Cune
Crianza

17,75 € / Botella

Rioja

Muga
Crianza

33,75 € / Botella

Rioja

Proelio
Crianza

~~24,75~~ 17,75 € / Botella
Copa / 4,50 €

Rioja



Tinto

Matarromera
Crianza

38,75 € / Botella

Ribera Duero



**Ribera
de
Duero**

Protos
Crianza

19,75 € / Botella

Ribera Duero



Tinto

Irreverente
Crianza

15,75 € / Botella
Copa / 4,50 €

Ribera Duero



OFERTA

Marqués de Burgos
Crianza

~~32,75~~ 19,95 € / Botella
4,75 € / Copa

Ribera Duero



Galicia
Tinto

Tramposo
Sietededos

Valdeorras Mencias

24,75 € / Botella

Ourense - España



TORO
Tinto

TRIVIUM
Tinta de Toro

Denominación
de Origen

Botella 13,75€ Copa 3,50€

Zamora - España

Vinos de La Casa



Vinos de La Casa

Botella / 13,75 €
Copa / 3,50 €

Tinto / Blanco & Rosado

España



**WHITE
WINE**



**VINOS
BLANCOS**



**WHITE
WINE**



LOUIS PERDRIER

Francia Nature

Espumosa - Brut

Botella; 19,00€

Francia

Costa Blanca

Macabeo Verdejo
Moscatel - Vegano

17,00 € / Botella

Alicante

Verdejo

Botella; 15,75 €

Copa; 3,50 €

Rueda

Coto de Hayas

Chardonnay

Botella; 17,75 €

Copa; 3,75 €

Aragón

VALENCIA & ALICANTE

Tinto



Tinto



Tinto



Juan de Juanes

Costa Blanca

Vinos Divertidos

El Goru

Vegano / vino tinto

Denominación de origen

18,75 € / Botella

19,00 € / Botella

100% Monastrell

19,75 € / Botella

4,75 € / Copa

4,50 € / Copa

17,75 € / Botella

Valencia

Alicante

Alicante

Jumilla - Alicante

VINOS DO RÍAS BAIXAS

GLICIA



Tramposo - 28,00 €
Godello - Valdeorras (Ourense)



MARTIN CODAX 25,00 €



RIBAFLAVIA 17,00 €



Marquez de Vizhojas, 15,00 €



Rosados

* Monterio (Toledo) Botella 13,75€ / Copa 3,50€

* Coto de Haya (Aragón) Botella ; 13,75€ / Copa 3,50€



Espumoso

* Moet Chandon (Brut Francia) 75,00€

* LOUIS PERDRIER (Brut excellence Francia) 19,00€

* Cava Brut (Nature Barcelona) Botella 17,00€ / Copa 4,00€



0,20 L. Caña 2,00€
 0,33 L. Copa 3,00€
 0,50 L. Tanque 4,75€
 1,00 L. Jarra Grande 9,75€

Draft beer

Caña con Limón 2,45€
 Copa Con Limón 3,50€
 Tanque con Limón 5,75€
 Jarra Grande con limón 12,50€

Tinto de Verano

Copa (0,33 L.) 4,00€
 Jarra Grande (1,00 L) 13,00€

Sangría

Copa de Sangría (0,33 L) 5,00€
 Jarra grande sangría (1,00 L) 17,00€

Beers in glass bottles

Mahou 0,25 L 2,00€
 Mahou 0,33 L 3,75€
 Estrella Galicia 0,33 L 3,50€
 Turia Tostada 0,33 L 3,50€
 Free Damm 0,0 Alcohol 0,33 L 3,50€
 Free Damm Tostada 0,0 Alcohol 3,50€
 DAURA Damm sin Gluten 4,25€



DAURA®
 DAMM
 GLUTEN-FREE
 LAGER BEER

Lata de Cerveza 0,33 L. 2,00€

Soft Drinks

Refrescos

2,50€

Coca Cola
Fanta Naranja
Sprite
Coca Cola Zero
Nestea
Aquarius
Tónica
Scheppes
Bitter Kash

Juice

2,25€

Zumos

Pineapple or Peach

Piña / Melocotón

Coffee & Infusions

Cup of Coffee - € 1.80
Irish Coffee - € 4.00
Cappuccino - € 4.00
Café Bombón € 1.90
Carajillo - € 3.00
Cup of Tea - € 2.50

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

 Té especial afgano servido en nuestra tetera tradicional (para 2 personas) - 4,75 €



Contiene:



Baklava

Tipico postre de la casa hecho por nosotros a base de hojaldre rellena con frutos secos como almendras, Nueces & Pistachos

Una unidad de Baklava. 2,25 €

Dos Baklava acompañado de un helado de limón. 5,75€

Contiene:



Postre helado

- * Chocolate
 - * Vainilla
 - * Limón
- 3,75€



Divo Tarta de Whisky 4,95€

Secreto de Turrón 4,95€

Yogur y Maracuyá 4,95€



Gracias por elegir cocina Afgana.

Merci d'avoir choisi la cuisine afghane.

Thank you for choosing Afghan Cuisine.

Vielen Dank, dass Sie sich für die afghanische Küche entschieden haben.

