

**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 gemahlenen 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.*

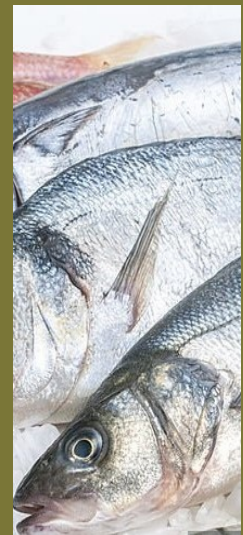




Frischer Fisch vom Grill

41. Lachs – 23,00 €

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



42. Dorade – 21,00 €

Frishes Dorade vom Grill, gewürzt mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie.



43. Wolfsbarsch – 21,00 €

Frisher 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.

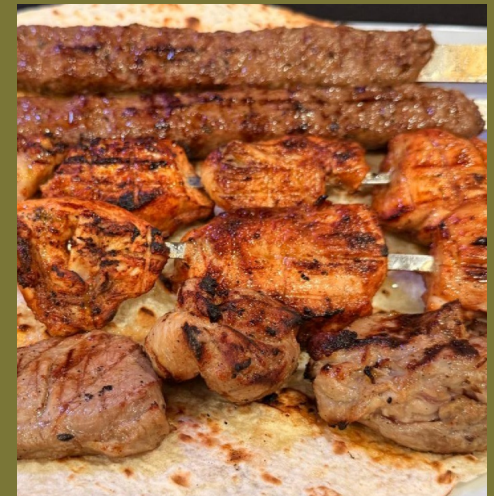
104. Chapli Kabob 🌶️🌶️ – 9,97 €

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.



* **Juan de Juane**



* **Murviedro**
Cepas Viejas



**GENERALITAT
VALENCIANA**



* **El Goru**



Valencia
Copa 4,75€

18,75 €

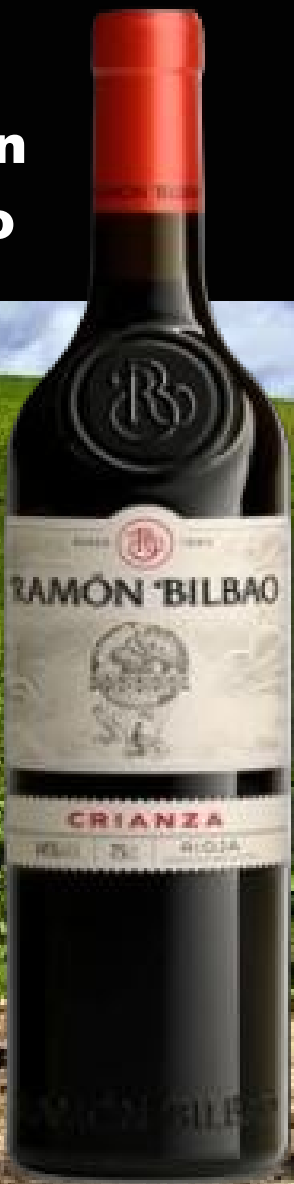
Utiel - Requena
Valencia

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**



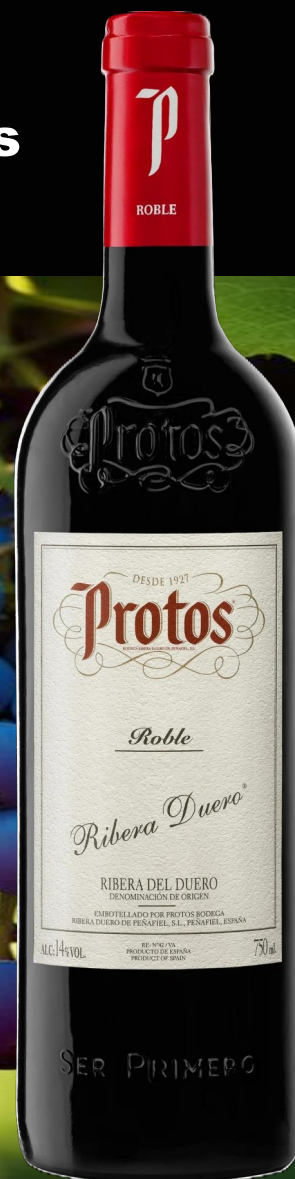
Ribera Duero

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**

15,75 €

Copa: 3,75 €

*** Vino de la Casa
Verdejo**



Rueda

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