

Tausend und
eine Nacht



MENU
PERSISCHE KÜCHE

vegan= 🥕 veggie= 🌱



UBER UNS

Entdecken Sie die faszinierende Welt persischer Gaumenfreuden. "Tausend und eine Nacht" entführt Sie in eine kulinarische Reise durch die exquisite und traditionelle Küche des Iran.

Genießen Sie in unserer gemütlich orientalischen Atmosphäre eine kulinarische Auszeit. Unser Restaurant bietet nicht nur exzellente persisch-iranische Gerichte, sondern auch viel Platz für Ihre besonderen Veranstaltungen. Tauchen Sie ein in die Welt von "Tausend und eine Nacht" und erleben Sie Gastfreundschaft, die von Herzen kommt.

Entdecken Sie die Kunst des persischen Grillens mit unseren unwiderstehlichen Chelo Kabab Kubideh. Zart gebrilltes Fleisch, perfekt gewürzt und serviert mit aromatischem Reis – ein Hochgenuss für Liebhaber authentischer Grillgerichte. "Tausend und eine Nacht" präsentiert Ihnen die besten persischen Grillgerichte in Düsseldorf – ein Fest für den Gaumen!

Kleine Gerichte Suppen &

SMALL DISHES SOUPS

Alle unsere Vorspeisen werden traditionell mit einem Teller frischen Kräutern und persischem Brot serviert!

All our starters are traditionally served with a plate of fresh herbs and Persian bread!



{ 1 KASHKE BADEMJAN VEGGIE 8,9 }
کشک بادمجان

Auberginenmus
mit einer speziellen
Joghurt Sauce (Kashk*)
Eggplant puree
mixed with strained yogurt
and herbs.



{ 2 MIRZA GHASEMI VEGGIE 8,9 }
میرزا قاسمی

geräucherte Aubergine,
püriert mit Knoblauch,
gedünsteten Tomaten und Eiern
Smoked Fried eggplant mixed
with garlic, tomato Paste
and eggs



4
TAGESSUPPE
سуп روز
Soup of the day
6,0



{ 3 KUKU SABZI VEGGIE 8,9 }
کوکو سبزی

Kräuterpfannkuchen mit Walnüssen
und Berberitzen auf persischer Art
Omelette with vegetables herbs,
walnuts and barberries



{ 5 DOLME KANN VEGAN SEIN 10,0 }
دلمه

Gelbe Linsen, Kräuter, Reis,
Fleisch und Auberginen
Yellow lentils, herbs, rice,
meat and eggplant

Maze & Salat

MAZE & SALAD

H
R
U

I

C

O

M

F



{ 6 MAST 2,9 }
ماست

Naturjoghurt
Natural yogurt



{ 7 MAST O MUSIR 4,5 }
ماست موسیر

Naturjoghurt mit
Jung-Wild-Knoblauch
Greek yogurt mixed with finely
chopped with garlic



{ 8 MAST O KHIAR 4,5 }
ماست خیار

Joghurt mit feingeriebenen
Gurken und Kräutern
Greek yogurt mixed with grated
cucumbers and herbs



{ 9 MAST BORANI 4,5 }
ماست برانی

Joghurt mit fein geschnittenem
Spinat und Jung-Wild-Knoblauch
Yogurt with finely sliced spinach
and young wild garlic

Die persische Küche wird erst mit
Beilagen zu dem was sie ausmacht;
Gaumenorgasmus garantiert!

Persian cuisine only becomes
what it is with side dishes;
Palate orgasm guaranteed!



{ 10 TORSHI 4,5 }
ترشی

verschiedenes Gemüse eingelegt
in einer Essig-Salz-Lake
Various vegetables, Seasoned
in a vinegar salt lake



{ 11 ZEYTUN PARVARDEH 5,5 }
زیتون پروده

Oliven eingelegt mit Walnüssen
und Granatapfelsirup
Olives pickled with walnuts
and pomegranate syrup



{ 12 SALAT SHIRAZI 5,5 }
سالاد شیرازی

Salat aus der Provinz Shirazi
gewürfelte Tomaten, Gurken und Zwiebeln,
verfeinert mit Zitronensaft und Olivenöl
Salad from Shirazi province
diced tomatoes cucumbers and onions
garnished with lemon juice and olive oil



{ 13 SALAT FASL 8,0 }
سالاد فصل

Salat der Saison
Gartenfrischer Mixsalat
mit Tomaten, Oliven und Gurken
Garden fresh mix salad
with tomatoes and cucumbers

{ 14 SALAT TAUSEND UND EINE NACHT 14,9 }
سالاد مخصوص هزار و یک شب

Salat des Hauses
Gartenfrische Mixsalate mit Tomaten,
Oliven und Hähnchenbrustfilet in Safran
mariniert und gegrillt am Spieß
Garden fresh mixed salad with tomatoes,
olives and chicken fillet, grilled on a skewer

Vorspeisen Teller APPETIZERS

{ 15 VORSPEISENTELLER 19,9 }

FÜR 2 PERSONEN

سینی پیش غذا دونفره

5 Sorten

gemischter Vorspeisen, darunter:
Mastomusir, Masto Khiar, Zeytun,
Salat Shirazi, Kashke Bademjan

Mixed appetizers including:
Mastomusir, Masto Khiar, Zeytun,
Salad Shirazi, Kashke Bademjan

{ 16 VORSPEISENTELLER 29,9 }

FÜR 3 PERSONEN

سینی پیش غذا سه نفره

6 Sorten

gemischter Vorspeisen, darunter:
Mastomusir, Masto Khiar,
Kuku, Kashk, Mirza, Torshi
Mixed appetizers including:
Mastomusir, Masto Khiar,
Kuku, Kashk, Mirza, Torshi

{ 17 VORSPEISENTELLER 39,9 }

FÜR 4 PERSONEN

سینی پیش غذا چهار نفره

8 Sorten

gemischter Vorspeisen, darunter:
Salat Shirazi, Mastomusir,
Masto Khiar, Borani, Zeytun,
Kashk, Kuku, Mirza
Mixed appetizers including:
Salad Shirazi, Mastomusir,
Masto Khiar, Borani, Zeytun,
Kashk, Kuku, Mirza

Grill Teller GRILL PLATE

{ 18 GRILL TELLER SHAHZARD 49,9 }

سینی کباب شهرزاد

Für 2 Personen

1 Spieß aus in Safran mariniertes dünn geklopftes Lammfilet, 2 Spieße aus fein gewürzten Lammhackfleisch, 1 Spieß aus in Safran eingelegtes Hähnchenfilet, dazu 2 Portionen Safran-Reis, 2 gegrillten Tomaten und ein kleines Beilagensalat
for 2 people

1 skewer of thinly pounded lamb fillet marinated in saffron, 2 skewers of finely seasoned minced lamb, 1 skewer of chicken fillet marinated in saffron, with 2 portions of saffron rice, 2 grilled tomatoes and a small side salad

{ 19 GRILL TELLER SHAH SHARIYAR 75,9 }

سینی کباب شاه شهریار

Für 3 Personen

1 Spieß aus in Safran mariniertes dünn geklopftes Lammfilet, 3 Spieße aus fein gewürzten Lammhackfleisch, 1 Spieß in Spezialmarinade eingelegtes Lammfilet wild gestückelt, 1 Spieß aus in Safran eingelegte Hähnchenteile am Knochen, dazu 3 Portionen Safran-Reis, 3 gegrillte Tomaten, ein kleines Beilagensalat und eingelegte Oliven
for 3 people

1 skewer of thinly pounded lamb fillet marinated in saffron, 3 skewers of finely seasoned minced lamb, wild lamb fillet marinated in a special marinade, 1 skewer of chicken pieces on the bone marinated in saffron, with 3 portions of saffron rice, 3 grilled tomatoes, a small side salad and pickled olives

{ 20 GRILL TELLER TAUSEND UND EINE NACHT 120,0 }

سینی کباب هزار و یک شب

für 4 Personen

1 Spieß aus in Safran mariniertes dünn geklopftes Lammfilet, 4 Spieße aus fein gewürzten Lammhackfleisch, 1 Spieß in Spezialmarinade eingelegtes Lammfilet wild gestückelt, 1 Spieß aus in Safran eingelegte Hähnchenteile am Knochen und 1 Spieß aus in Safran eingelegtes Hähnchenfilet, dazu 4 Portionen Safran-Reis, 6 gegrillte Tomaten, ein kleiner Salat, ein Schmorgericht (Gheimeh oder Ghormeh Sabzi) und einmal Torshi und Mast o Musir
for 4 people

1 skewer of thinly pounded lamb fillet marinated in saffron, 4 skewers of finely seasoned minced lamb, 1 skewer of wild lamb fillet marinated in a special marinade, 1 skewer of chicken pieces on the bone marinated in saffron and 1 skewer of chicken fillet marinated in saffron, with 4 portions of saffron rice, 6 grilled tomatoes, a small salad and a braised dish (Gheimeh or Ghormeh Sabzi) and once Torshi and Mast o Musir



{ 21 KHORESHT FESENJUN 17,9 }

خورشت فسنجان

geschmorte Hähnchenkeule in einer Walnuss-Granatapfelsauce
Chicken topped with walnut and pomegranate sauce



{ 22 GHORMEH SABZI 14,9 }

خورشت قرمه سبزی

zart gekochtes Lammfleisch in einem persischen Kräutereintopf mit Bohnen und getrockneten Limetten
Delicately cooked lamb in a persian stew with beans and dried lime



{ 23A GHEIMEH 16,9 }

خورشت قیمه

gekochtes Lammfleisch mit gelben Linsen und gekochten Limetten in einer leichten Tomaten-Zwiebelsauce
Cooked lamb with yellow lentils and boiled limes in a light tomato and onion sauce



Steu/ Schmor- gerichte STEWS

Alle Eintöpfe werden mit Basmatireis und Safranhaube serviert.

All stews are served with basmati rice and saffron topping.



{ 24A ZERESHK POLO BA MORGH 15,9 }

زرشک پلو با مرغ

Hähnchenkeule gebraten, in Tomatensauce, dazu edler Basmatireis mit Safranhaube, Berberitzen und Mandelkernen
Chicken thigh fried in saffron tomato sauce with noble basmati rice and saffron bannet served with barberries almond kernels



{ 24B BAGHALI POLO BA MORGH 17,9 }

باقالی پلو با مرغ

Hähnchenkeule gebraten, in Tomatensauce, dazu edler Basmatireis mit Safranhaube und Dicke Bohnen
Chicken thigh fried in saffron tomato sauce with noble basmati rice and saffron bannet served broad beans



{ 23B GHEIMEH BADEMJAN 16,9 }

خورشت قیمه با بدمنجان

gekochtes Lammfleisch mit gelben Linsen und gekochten Limetten in einer leichten Tomaten-Zwiebelsauce mit Auberginen
Cooked lamb with yellow lentils and boiled limes in a light tomato and onion sauce with eggplant

{ 25 BAGHALI POLO BA MAHICHE 21,9 }

باقالی پلو با ماهیچه

gekochte Lammhaxe in einem Zwiebelsud, dazu Safran-Reis und dicke Bohnen
Cooked lamb shank topped with gravy served with saffron rice and broad beans



{ 26 CHELO KABAB KUBIDEH 15,9 }
چلو کباب کوبیده

zwei Spieße aus fein gewürztem Lammhackfleisch
Two skewers of finely seasoned lamb mince



{ 27 CHELO KABAB DJOUJE FILLET 16,9 }
چلو کباب جوجه بدون استخوان

in Safran eingelegtes Hähnchenfilet am Spieß, gegrillt
In saffron pickled chicken fillet, grilled on a skewer



{ 28 CHELO KABAB DJOUJE OSTOKHUNI 19,9 }
چلو کباب جوجه استخوانی

in Safran eingelegte Hähnchenteile am Knochen, gegrillt
In saffron pickled chicken pieces grilled on the bone

Grillspieß Gerichte

GRILLED SKEWER DISHES

Alle unsere Grillgerichte werden mit Basmatireis und Safranhaube serviert, dazu gegrillte Tomate

All of our grilled dishes are served with basmati rice and saffron topping, with grilled tomato



{ 29 CHELO KABAB BARG 21,9 }
چلو کباب برگ

in Safran marinierter dünn geklopftes Lammfilet am Spieß, gegrillt
Pickled in saffron Marinated thinly-sliced rack of lamb fillet, grilled on a skewer



{ 30 CHELO KABAB CHENJE 21,9 }
چلو کباب چنجه

in Spezialmarinade eingelegtes Lammfilet wild gestückelt am Spieß, gegrillt
Pickled in saffron Marinated rack of lamb fillet, grilled on a skewer



{ 31 CHELO KABAB WAZIRI 22,9 }
چلو کباب وزیری

ein Spieß mit fein gewürztem Lammhackfleisch und ein Spieß in Safran eingelegtes Hähnchenfilet, gegrillt
a skewer with finely seasoned minced lamb, and a skewer of grilled chicken fillet marinated in saffron



{ 32 CHELO KABAB SOLTANI 25,9 }
چلو کباب سلطانی

in Safran marinierter dünn geklopftes Lammfilet und ein Spieß mit fein gewürztem Lammhackfleisch
Pickled in saffron Marinated thinly-sliced minced lamb fillet, of finely spiced lamb mince

{ 33 CHELO KEBAB DARBARI 29,9 }
چلو کباب درباری

in Safran marinierter dünn geklopftes Lammfilet am Spieß und in Spezialmarinade eingelegtes Lammfilet wild gestückelt am Spieß, gegrillt
thinly pounded lamb fillet marinated in saffron on a skewer and lamb fillet marinated in a special marinade, sliced wild on a skewer, grilled

{ 34A CHELO KABAB GHAFGHASI 23,9 }
چلو کباب قفقازی

bunter Spieß mit abwechselndem mariniertem Lammfilet, gegrillter Paprika und Zwiebeln
Colorful skewers with alternating marinated Lambfilet, grilled peppers and onions

{ 34B CHELO KABAB GHAFGHASI 21,9 }
چلو کباب قفقازی

bunter Spieß mit abwechselndem mariniertem Hähnchenfilet, gegrillter Paprika und Zwiebeln
Colorful skewers with alternating marinated chicken filet, grilled peppers and onions

{ 35 CHELO KABAB BAKHTIARI 21,9 }
چلو کباب بختیاری

ein Mixspieß aus mariniertem Lammfilet und Hähnchenfilet, gegrillt an einem Spieß
a Mixakewer Marinated lammfilet and chicken breast grilled on Skewer

{ 36 CHELO KABAB SHISHLIK 29,9 }
چلو کباب شیشلیک

6 saftige Lammkarree in Safran und feinstem Olivenöl mariniert, gegrillt
6 Pieces of juicy lamb chops marinated in saffron and grilled

{ 37 CHELO KABAB DJOYE SOLTANI 29,9 }
چلو کباب جوجه سلطانی

ein Spieß aus eingelegtem Hähnchenfilet und in Safran marinierter dünn geklopftes Lammfilet am Spieß, gegrillt
A skewer-pickled chicken fillet and thinly pounded lamb fillet marinated in saffron on a skewer, grilled

{ 38 GEMÜSEPANNE 18,9 }
سینی سبزیجات

mit Gemüse der Saison (z.B. mit Brokkoli, Möhren, frisch gebrillten Bohnen und Champignons)
Mixed Grilled vegetables, garlic an saffron sauce

{ 39 KINDER PORTION 9,9 }
پرس کباب کودک

ein Spieß aus fein gewürztem Lammhackfleisch mit Reis
On e skewer of finely seasoned lamb mince with ricey

Spieß Preise

SKEWER PRICES

KUBIDEH	6,5 کوبیده
HÄHNCHENFILET	13,9 جوچه بدون استخوان

EXTRA BEILAGEN

A GEGRILLTE TOMATEN	2,0 چاشنی ها
B KRÄUTER	2,0 گوجه کبابی
C BERBERITZEN	5,0 سبزی
D BROT ^{A,J}	2,0 زرشک
E REIS	4,9 نان
F LIMETTEN	1,0 برنج
G BUTTER ^F	1,0 لیمو
H EIER ^C	2,0 کره
	2,0 خم مرغ



DRINKS

Softdrinks & Juices

COCA COLA ^{1,9}	0,20L	2,9	ABSOLUT VODKA	2CL	2,9	4CL	5,8
COLA ZERO ^{1,2,3,5,9}	0,20L	2,9	TEQUILA GOLD/SILBER	2CL	2,9	4CL	5,8
FANTA ^{1,3,7} /SPRITE ³	0,20L	2,9	RED LABEL	2CL	2,9	4CL	5,8
STILLES WASSER	0,25L	2,9	JACK DANIEL'S	2CL	2,9	4CL	5,8
MINERALWASSER	0,25L	2,9	HENNESSY	2CL	3,9	4CL	7,8
DOUGH ^F	0,30L	3,9	RAMAZZOTTI	2CL	2,9	4CL	5,8
ähnlich wie Ayran versetzt mit Kohlensäure und feinen Kräutern			JÄGERMEISTER	2CL	2,9	4CL	5,8
APFELSCHORLE	0,25L	2,9	ARAK SAGGI	2CL	3,5	4CL	7,0
ORANGENSAFT	0,20L	2,9					
GINGER ALE	0,20L	2,9					
BITTER LEMON	0,20L	2,9					
RED BULL	0,25L	3,9					
EISTEE	0,25L	3,9					

Longdrinks

VODKA RED BULL	0,30L	7,9
VODKA LEMON	0,30L	7,9
ARAK BITTER LEMON	0,30L	9,9
pension Wodka mit Minze, Bitter Lemon		
WHISKEY COLA	0,30L	7,9

Hot Drinks

SAFRAN TEE	3,9	Wein/ Wine	
GRÜNER TEE	2,9	PINOT GRIGIO	0,20L 6,9 0,75L 29,0
SCHWARZER TEE	2,9	Weiße Wein	
SCHWARZER TEE MIT NABAT	3,9	MERLOT- ROTWEIN	0,20L 6,9 0,75L 29,0
ESPRESSO	2,9	SHIRAZ- ROTWEIN	0,20L 7,9 0,75L 35,0
KAFFEE	3,9	ROSÉ- ROSÉWEIN	0,20L 7,9 0,75L 35,0
CAPPUCCINO	4,0		
LATTE MACCHIATO	4,9		
KAFFEECREME	4,5		

Flaschen/ Bottles

JACK DANIEL'S WHISKEY	0,75L	80,0
RED LABEL WHISKEY	0,75L	80,0
CHIVAS WHISKEY	0,75L	90,0
ABSOLUT VODKA	0,75L	80,0
SMIRNOFF VODKA	0,75L	80,0
TEQUILA SIERRA GOLD/SILBER	0,75L	80,0
ARAK SAGGI	0,75L	99,0

Bier vom Fass / Draft beer

PILS	0,33L	4,9	
ALT	0,33L	4,9	
RADLER	0,33L	4,9	
PILSENER ALKOHOLFREI	0,33L	4,9	