



NABATIAN
RESTAURANT & CATERING

Eine kulinarische Reise



DER GESCHMACK IRANS

Die persische Küche kombiniert eine Vielzahl delikater Gewürze und eleganter Aromen, was nicht zuletzt auf die zentrale Lage des Iran im Herzen der alten Seidenstraße zurückzuführen ist. Diejenigen, die mit der persischen Küche nicht vertraut sind, kommen oft zum *Sofreh* (dem bunt gemusterten Tischtuch, auf dem die Gerichte im Iran traditionell serviert werden) und erwarten würzige, feurige Aromen, die vielleicht eher zum Klima und zur Politik des Landes passen, und sind oft überrascht, ob der Milde der Speisen – eine poetische Balance aus subtilen Aromen wie getrockneten Limetten (*Limo Amani*), Safran und Pomeranze (*Wildorange*).

Langsam gekochte Eintöpfe, bekannt als *Khoresh*, und aufwendige Reisgerichte, die mit Kräutern, Gemüse, Hülsenfrüchten, Fleisch, Nüssen und Früchten geschichtet werden, sind die Grundlagen der persischen Küche und schaffen ein schillerndes Mosaik aus Düften, Texturen und Farben am *Sofreh*. Außerhalb der privaten Küchen beherrscht der *Kebab* als Nationalgericht die iranische Gastronomie-Szene. An jeder Straßenecke findet man saftige Fleischstücke, die oft mit frischem Zitronensaft, Zwiebeln, Safran und persischen Gewürzen mariniert, auf Spieße gesteckt und über heißen Kohlen gegrillt werden. Die Spieße werden mit *Somagh* (einem herben roten Gewürz, das aus den getrockneten Beeren des Somagh Strauchs hergestellt wird) bestreut und entweder auf weißem Reis oder in großen Fladenbroten aufgetürmt serviert. Immer begleitet von gegrillten Tomaten und Peperoni.

Sobald Sie das Haus eines Iraners betreten, werden Sie mit Tee, Süßigkeiten und einer großen Platte verschiedenster Früchte empfangen, und wenn Sie nicht mindestens drei verschiedene Sorten davon essen, riskieren Sie, Ihren Gastgeber ernsthaft zu beleidigen. Der fruchtbare Boden und das abwechslungsreiche Klima des Landes lassen Pfirsiche, Aprikosen, Trauben, Kaki, Melonen, Kiwis, Feigen, Kirschen, Quitten und natürlich den eleganten Granatapfel – die Nationalfrucht des Irans, die von der Mythologie umwoben ist und in der persischen Kunst und Poesie seit jeher gefeiert wird – gedeihen. Die Verwendung von Früchten zum Würzen herzhafter Gerichte ist ein weiteres charakteristisches Merkmal der persischen Küche.

Aber machen Sie sich doch ein eigenes Bild und begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise durch den Iran. Nooshe Jan – Guten Appetit!

NABATIANS BRUNCH – SOBHANEYE IRANI

Das traditionell Persische Frühstück lebt von der Vielfalt verschiedener Geschmacksrichtungen. **Jeden Sonntag** von **9 – 12 Uhr** können Sie sich durch die unterschiedlichen Komponenten probieren. Eine Reservierung wird empfohlen. Guten Appetit oder wie es die Perser zu sagen pflegen: „Nooshe Jan!“

1 SOBHANEYE SONATI IRANI (für 1 Person)

17.0

Traditionell Persisches Frühstück mit

Cremigem Schafkäse, Walnüssen und frischen Kräutern, Tomaten und Gurken, einem Persischen Spiegelei, frischen Früchten der Saison, frischen klebrigen dunklen Datteln, einem Brotkorb ^a, einer kleinen Kanne persischem Schwarztee² mit Kardamomkapseln, Rosenblätter, Minze und Zimt, serviert mit Nabat (Kandiszucker)

2 SOBHANEYE SONATI IRANI (für 2 Personen)

37.0

Traditionell Persisches Frühstück mit

Cremigem Schafkäse, Walnüssen und frischen Kräutern, Tomaten und Gurken, Halva, Butter ^g, Karottenmarmelade, Wabehonig, Mascarpone, frischen klebrigen dunklen Datteln, gefüllten Weinblättern mit gerösteten Zwiebeln, Berberitzen, Pistazien und Mandeln, frischen Früchten der Saison, zwei persischen Spiegeleien, einem Brotkorb ^a, einer großen Kanne persischem Schwarztee² mit Kardamomkapseln, Minze, Rosenblätter und Zimt serviert mit Nabat (Kandiszucker) und 0,1l Sekt pro Person

3 SOBHANEYE SONATI IRANI (für 1 Person) – Vegan

18.0

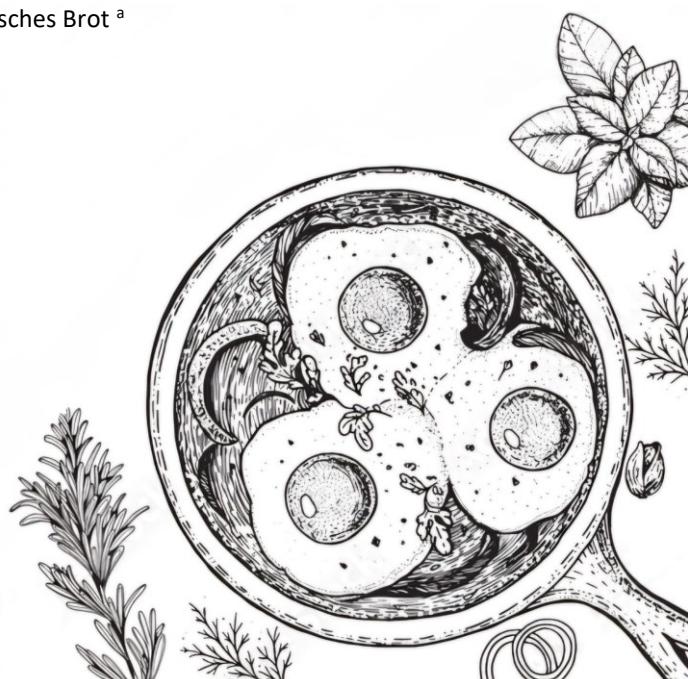
Persisches Veganer Frühstück mit

Humus, Walnüssen, frischen Kräutern, frischen klebrigen dunklen Datteln, Tomaten und Gurken, gefüllten Weinblättern mit gerösteten Zwiebeln, Berberitzen, Pistazien und Mandeln, frischen Früchten der Saison, einem Brotkorb ^a, einer kleinen Kanne persischem Schwarztee mit Kardamomkapseln, Minze, Rosenblätter und Zimt serviert mit Nabat (Kandiszucker)

4 ADASI- Vegan

7.5

Proteinhaltiger Eintopf aus Linsen, klein gewürfelten Kartoffeln und Karotten, abgeschmeckt mit Persischen Gewürzen, garniert mit frischer Petersilie. Dazu frisches Brot ^a



Omeletts

Wir beziehen unsere Eier von glücklichen Hühnern aus der Region. Alle Omeletts werden zudem mit **frischem Brot** ^a serviert.

<u>10 GHEYSAVAH</u>	8.0
---------------------	-----

Süßes Omelette mit frischen dunklen Datteln, Zimt und Rosenpulver

<u>11 OMELETE E GOJEH FARANGI</u>	8.0
-----------------------------------	-----

Omelette mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni, verfeinert mit Persischen Gewürzen wie Kurkuma

<u>12 NARGISSI ESFINAJ</u>	9.0
----------------------------	-----

Omelette mit frischem Spinat, Walnüssen, Tomaten, Zwiebeln und Berberitzen

<u>EXTRAS</u>	
---------------	--

20 Butter ^g	1.0
------------------------	-----

21 Gekochtes Ei	2.0
-----------------	-----

22 Frische klebrige dunkle Datteln (3 St.)	2.0
--------------------------------------------	-----

23 Halva	2.0
----------	-----

24 Tomaten und Gurken	3.0
-----------------------	-----

25 Karottenmarmelade	2.0
----------------------	-----

26 Mascarpone (wird trad. mit Wabenhonig gefrühstückt)	2.0
--------------------------------------------------------	-----

27 Cremiger Schafkäse	3.0
-----------------------	-----

28 Hummus	3.0
-----------	-----

29 Wabenhonig	3.0
---------------	-----

30 Gefühlte Weinblätter mit gerösteten Zwiebeln, Berberitzen, Pistazien und Mandeln (2 St.)	3.5
---------------------------------------------------------------------------------------------	-----

31 Persisches Spiegelei	4.0
-------------------------	-----

32 Brotkorb ^a	4.0
--------------------------	-----

33 Frische Kräuter	4.5
--------------------	-----

34 Frische Früchte der Saison	4.5
-------------------------------	-----

35 Walnüsse	2.5
-------------	-----

<u>FRISCHE SÄFTE</u>	
----------------------	--

36 Frisch gepresster Karottensaft	5.5
-----------------------------------	-----

37 Frisch gepresster Orangensaft	5.5
----------------------------------	-----

<u>APERITIFS</u>		0,2l	0,5l
Persian Spritz ² (Prosecco Safran Basilikumsamen Rosenwasser)	7.9		
Pomegranate Royal (Kashmar Granatapfel Likör Prosecco Soda Minze)	9.9		
Aperol Spritz ² (Prosecco Aperol Soda Orange)	6.9		
Gin Tonic (Bombay Sapphire Gin Tonic Water Limette)	7.9		
Hugo (Prosecco Limette Minze Holunderblüte Soda)	6.9		
Lillet Berry (Lillet Blanc Schweppes Wild Berry Soda Himbeeren)	6.9		
Hugo alkoholfrei (Limette Minze Holunderblüte Soda)	6.5		
Ipanema alkoholfrei (Limette Rohrzucker Ginger Ale Maracujanektar)	6.9		
<u>SEKT</u>		0,1l	0,2l
Sekt (Freixenet)	3.9	5.0	18.0
<u>ALKOHOLFREIE GETRÄNKE</u>		0,3l	0,5l
Dough (Ayran)	4.5		
Persisches Nationalgetränk aus Joghurt ^c , Soda, Minze und Rosenpulver			
Sharbat e Reyhan o Khakshir	4.9		
Persisches Nationalgetränk aus Rosenblütensirup, Samen der Sophienrauke, Basilikumsamen und Minzextrakt			
Sharbat e Albaloo	4.5		
Persische Limonade aus Sauerkirschsirup und Soda			
Teinacher Mineralwasser (Medium, Still)	3.9	5.9	
Cola, Cola Zero/light ² , Fanta ^{2,3} , Mezzo Mix ² , Sprite	3.9	4.9	
Bionade (Holunder, Ingwer-Orange)	3.9		
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja (Saft)	4.9	5.9	
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja (Schorle)	3.9	4.9	
<u>BIERE</u>		0,33l	0,5l
Distelhäuser Pils ^a	3.9	4.9	
Distelhäuser Hefe Weizen ^a		4.9	
Distelhäuser Kristall ^a		4.9	
Distelhäuser Export ^a		4.9	
Distelhäuser Natur Radler ^a	3.9	4.9	
Distelhäuser Natur Radler Alkoholfrei ^a	3.9	4.9	
Distelhäuser Weizen Alkoholfrei ^a		4.9	
Distelhäuser Alkoholfrei ^a	3.9	4.9	

VORSPEISEN

Alle Vorspeisen werden mit *Lavash Brot*^a serviert.

1 Nan o Panir o Sabzi (vegetarisch) **نان و پنیر و سبزی**

8.9

Schafskäse^g, Walnüsse^h und frische Datteln, dazu versch. Kräuter

2 Kashke Bademjan (vegetarisch) **کشک پادمجان**

8.9

Auberginencreme - eine persische Spezialität aus Auberginen und Kashk^c. Köstlich gewürzt mit Minze, Kurkuma, gebratenen Zwiebeln und Knoblauch - knusprig getoppt mit Walnüssen^d

3 Mirsa Ghasemi (vegetarisch) **میرزا قا سمی**

8.9

Gegrillte und gehackte Auberginen mit Knoblauch, gebratenen Zwiebeln, Kurkuma, Tomaten und Ei^b, garniert mit Granatapfelkernen

4 Sini Pischghaza für 2 Personen (vegetarisch) **سینی پیش غذا برای دونفر**

18.5

Vier versch. Köstlichkeiten (2 Kashke Bademjan, 3 Mirsa Ghasemi, 25 Mast-o-Khiar und 28 Salad Shirazi)

5 Sechs Pialeh Mazzeh (vegetarisch) **شش پیاله مزه**

15.9

Sechs versch. Köstlichkeiten (23 Zeytoon Parvardeh, 25 Mast-o-Khiar, 28 Salad Shirazi, 27 Torshi, 26 Khiar Schur, 24 Mast-o-Mussir), die in kleinen Schälchen serviert werden

SUPPE

14 Asch (vegan) **آش**

6.9

Persische Kräutersuppe mit Petersilie, Lauch, Spinat, Koriander, rote Bohnen, Gemüsebrühe und gebratenen Zwiebeln, garniert mit Minze

BEILAGEN

23 Zeytoon Parvardeh **زیتون پرورده**

7.5

Marinierte Oliven nach persischer Art aus grünen Oliven, Knoblauch, Granatapfelmelasse, Walnüsse mit Kräutern

24 Mast-o-Mussir (vegetarisch) **موسیر و ماست**

4.9

Naturjoghurt^c mit wildem persischem Knoblauch

25 Mast-o-Khiar (vegetarisch) **ماست و خیار**

4.9

Naturjoghurt^c mit Gurken, Walnüssen^d, getrockneten Rosen und Minze

26 Khiar Schur (vegan) **خیار شور**

4.9

Delikate persische Salzgurken

27 Torschi - Liteh (vegan) **ترشی لیته**

5.9

Fein gehackte Gemüsemischung, eingelegt in Wein-Essig

28 Salad Shirazi (vegan) **سالاد شیرازی**

5.9

Trad. persischer Beilagensalat mit fein geschnittenen Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Rosmarin, Thymian, Olivenöl und Zitronensaft

29 Sabzi (vegan) **سبزی**

5.9

Frische Kräuter der Saison

30 Piaz (Frische Zwiebel) **پیاز**

1.5



TABRIZ

Milch und Honig

Seit Jahrhunderten ist die Stadt Tabriz, die in den hohen Bergen im Nordwesten des Irans gebettet liegt, ein Ort der Verbindung, der den Kaukasus, den Nahen Osten und Nordosteuropa durch Handel und Gewerbe überbrückt. Es war eine der Hauptstädte des alten Persiens und ein wichtiger Dreh- und Angelpunkt auf der alten Seidenstraße, berühmt für seine belebten Basare, auf denen aromatische Gewürze aus Indien und China, kompliziert gewebte Teppiche, Halbedelsteine und zarte Seidenwaren verkauft wurden. Das moderne Tabriz hat immer noch einen berühmten Basar - heute ein UNESCO-Weltkulturerbe.

Das Land um Tabriz ist bemerkenswert fruchtbar, und einige Gelehrte vermuten sogar, dass hier der Garten Eden gelegen haben könnte. Auf jeden Fall ist es ein Land, in dem Milch und Honig fließen, und die lokalen Produkte gehören zu den besten des Irans: goldene Aprikosen, die wie Honig schmecken und sich wie warmer Sonnenschein auf der Haut anfühlen; Pfirsiche, die so saftig sind, dass man kaum das Rinnsal süßer Säfte bemerkt, das einem beim Essen das Kinn hinunterläuft; und kleine schwarze Feigen, die sich fest und saftig anfühlen und beim Aufreißen mit klebriger Marmelade überquellen.

Milchprodukte sind eine regionale Delikatesse, die zu jeder Mahlzeit genossen wird - von elfenbeinfarbener Büffelmilchbutter auf dem Frühstücksbrot über dicke fermentierte Joghurtdrinks zum Herunterspülen des Mittagessens bis hin zu cremigen, mit Rosenwasser getränkten Reispuddings zum Abschluss des Abendessens. Seien Sie versichert, dass sich niemand aus dieser Gegend Sorgen machen muss, seinen täglichen Kalziumbedarf zu decken.

Tabriz ist übrigens auch die Heimatstadt der Familie Nabatian.

Wir hoffen Sie hatten eine angenehme Reise.

Besten Dank und bis zum nächsten Mal!

Das Team von NABATIAN

WEINE

Alle unsere angebotenen Weine beziehen wir ausschließlich vom Heilbronner Weingut Albrecht-Kiessling aus den Heilbronner Weinlagen Stiftsberg und Wartberg.

<u>Rotwein</u>	0,1l	0,2l	Fl. 1l
Trollinger trocken QbA ^e	4.0	6.0	25.0
Trollinger mit Lemberger QbA ^e	4.0	6.0	25.0
Trollinger mit Lemberger trocken QbA ^e	4.0	6.0	25.0
Lemberger trocken QbA ^e	4.5	6.5	26.0
Shiraz ^e / Yellow Tail (Flasche 0,75l)	4.5	6.5	23.0
<u>Weißen</u>	0,1l	0,2l	Fl. 1l
Riesling QbA ^e	4.0	6.0	25.0
Riesling trocken QbA ^e	4.0	6.0	25.0
Grauburgunder Kabinett trocken ^e (Flasche 0,75l)	5.0	7.0	25.0
<u>Weißenherbst</u>	0,1l	0,2l	Fl. 0,75l
Lemberger Weißenherbst Trocken QbA ^e	5.0	7.0	25.0
<u>Roséwein</u>	0,1l	0,2l	Fl. 0,75l
Muskat Trollinger ^e	5.0	7.0	25.0
<u>Weinschorlen</u>		0,2l	
Rotwein-, Weißwein-, Weißenherbstschorle ^e		5.0	
<i>(Alle Schorlen mit Heilbronner Qualitätswein)</i>			



SALATE

Alle Salate werden mit **Kräuterdressing** und **Lavash Brot^a** serviert.

40 Salatteller groß/ klein سالاد

13.9 6.9

Bunt gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, geriebenen Karotten, Sonnenblumen- und Granatapfelkernen

41 Salate Panir (vegetarisch) سالاد پنیر

14.9

Bunt gemischter Salat mit cremigem Schafskäse^c, Gurken, Tomaten, Paprika, geriebenen Karotten, Sonnenblumen- und Granatapfelkernen

42 Salate Djudje سالاد جوجه

16.9

Bunt gemischter Salat mit Djudjeh Kabab, Gurken, Tomaten, Paprika, geriebenen Karotten, Sonnenblumen- und Granatapfelkernen

43 Salate Bakhtiari سالاد بختیاری

17.9

Bunt gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, geriebenen Karotten, Sonnenblumen- und Granatapfelkernen und am Spieß gegrilltes Hähnchenbrustfilet sowie gegrillte Lammkeulenstücke

44 Salat Tschendje سالاد چنجه

18.9

Bunt gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, geriebenen Karotten, Sonnenblumen- und Granatapfelkernen und am Spieß gegrillte Lammkeulenstücke

TSCHELO KABAB - GRILLSPEZIALITÄTEN

Zu allen Grillspezialitäten (Halal) reichen wir edlen **Basmatireis mit Safranhäube** und **Salatgarnitur**. Persische Gerichte besitzen einen milden Geschmackscharakter und werden traditionell nicht scharf zubereitet. Sollten Sie jedoch etwas Schärfe bevorzugen, äußern Sie dies bitte direkt bei Ihrer Bestellung.

Falls die traditionelle Zubereitung für den hiesigen schwäbischen Gaumen ein wenig zu trocken sein sollte, empfehlen wir folgende **Saucen**:

Hausgemachte Tomatensoße (vegan)

3.0

Gebratene Zwiebeln, Tomaten, Limo Amani und persische Gewürze

Fruchtige Granatapfelsauce (vegan)

4.0

Granatapfelsirup, Honig, Walnüsse^h, Zwiebeln, Knoblauch und persische Gewürze

53 Djudjeh جوجه کباب

16.9

Hähnchenbrustfilet vom Grill, eingelegt in Safran, Limettensaft und Zwiebel - dazu grüne Peperoni, Grilltomate, Somagh und Butter^c

Kleine Portion

12.5

54 Kubideh کوبیده

17.9

Zwei fein gegrillte Hackfleischspieße vom Lamm und Rind - dazu grüne Peperoni, Grilltomate, Somagh und Butter^c

Kleine Portion	12.9
55 Tschelo Bakhtiari چلوبختیاری Ein gemischter Grillspieß mit Hähnchenbrustfilet und Lammkeulenstücke, eingelegt in Safran, Limettensaft und Zwiebel - dazu gegrillte grüne Peperoni, Tomate, Somagh und Butter ^c	19.9
56 Tschelo Tschendje چلو چندje In Safran, Limettensaft und Zwiebel eingelegte und am Spieß gegrillte Lammkeulenstücke - dazu gegrillte grüne Peperoni, Tomate, Somagh und Butter ^c	20.9
57 Djudjeh Soltani چوجه سلطانی Hähnchenbrustfilet vom Grill eingelegt in Safran, Limettensaft und Zwiebel sowie gegrilltem Kebab aus Lamm-Rinderhackfleisch - dazu gegrillte grüne Peperoni, Tomate, Somagh und Butter ^c	21.9
58 Barg برگ Zartes, dünn geklopftes Entrecôte vom Kalb, eingelegt in Safran, Limettensaft und Zwiebel, am Spieß gegrillt - dazu gegrillte grüne Peperoni, Tomate, Somagh und Butter ^c	21.9
59 Tschelo Soltani چلو سلطانی Dünn geklopftes Entrecôte vom Kalb eingelegt in Safran, Limettensaft und Zwiebel, sowie gegrilltem Kebab vom Lamm und Rind - dazu gegrillte grüne Peperoni, Tomate, Somagh und Butter ^c	24.9
<hr/>	
NABATIANS GRILLPLATTEN	
<i>Mit unseren Grillplatten können Sie sich durch alle Grillspezialitäten durchprobieren. Zu unseren Platten reichen wir zwei Reis Variationen: Reichlich edlen Juwelenreis mit Berberitzen, Mandeln, Pistazien ^d und gebratenen Zwiebeln sowie Basmatireis mit Safranhaube. Gegrillte grüne Peperoni, gegrillte Tomaten, Butter ^c, Somagh und eine kleine Salatgarnitur runden die Platten ab.</i>	
67 Für zwei Personen 1 Spieß Djudjeh Kabab, 1 Spieß Barg, 1 Spieß Tschendje, 1 Spieß Kubideh	47.0
68 Für drei Personen 2 Spieße Djudjeh Kabab, 1 Spieß Barg, 1 Spieß Tschendje, 2 Spieße Kubideh	69.0
69 Für vier Personen 2 Spieße Djudjeh Kabab, 2 Spieße Barg, 1 Spieß Tschendje, 3 Spieße Kubideh	89.0
<i>Djudjeh Kabab: Hähnchenbrustfilet eingelegt in Safran, Limettensaft und Zwiebeln Barg: Dünn geklopftes Entrecôte vom Kalb eingelegt in Limettensaft und Zwiebeln Kubideh: Hackfleischspieße vom Lamm und Rind Tschendje: Am Spieß gegrillte Lammkeulenstücke</i>	

SAUCENGERICHTE

Zu allen Saucengerichten reichen wir edlen **Basmatireis mit Safranhaube** und eine **kleine Salatgarnitur**.

80 Khoresh Bademjan ba Safran-Polo خورشت با د مجان	18.5
Gebratene Aubergine mit zartem Rindfleisch in hausgemachter Tomatensoße aus Verjus, Pomeranze, Limo Amani und persischen Gewürzen	
81 Khoresh Ghormeh Sabzi ba Safran-Polo خورشت قورمه سبزی	18.5
Zartes Rindfleisch in einer Kräutersoße aus frischer Petersilie, Lauch, Bohnen, Bockshornklee, Pomeranze, Limo Amani, Verjus und persischen Gewürzen	
82 Gheyme Bademjan قیمه با د مجان	18.5
Zartes Rindfleisch, gebratene Auberginen sowie gelbe Linsen in hausgemachter Tomatensoße aus Verjus, Pomeranze, Limo Amani und persischen Gewürzen	
83 Zereschk Polo ba Morgh زرشک پلو با مرغ	18.9
Zartes Hähnchenbrustfilet in einem Bett aus Karotten, Aprikosen und Pflaumen in hausgemachter Tomatensoße aus Verjus, Pomeranze, Limo Amani und persischen Gewürzen, dazu edler Juwelenreis mit Safran, Berberitzen, Mandeln, Pistazien ^d sowie gebratenen Zwiebeln	
84 Khoresh Fessendjan خورشت فسنجان	19.9
Zartes Hähnchenfleisch mit gehackten und gebratenen Walnusskernen ^d in fruchtiger Granatapfelsauce	
85 Shivid Polo ba Mahiche شوید پلو با ماهیچه	24.9
Ganze geschmorte Lamm Haxe im eigenen Jus mit Dill-Safran-Reis	

VEGETARISCHE GERICHTE

Zu allen vegetarischen Gerichten reichen wir edlen **Basmatireis mit Safranhaube** und eine **kleine Salatgarnitur**.

87 Tschelo Kaschke Bademjan چلوکشک با د مجان	16.9
Auberginencreme - eine persische Spezialität aus Auberginen und Kashk ^c . Köstlich gewürzt mit Minze, Kurkuma, gebratenen Zwiebeln und Knoblauch - knusprig getoppt mit Walnüssen ^d	
88 Tschelo Mirza Ghasemi چلو میرزا قاسمی	16.9
Gegrillte und gehackte Auberginen mit Knoblauch, Kurkuma, gebratenen Zwiebeln, Tomaten und Ei ^b , garniert mit Granatapfelkernen	

VEGANE GERICHTE

Zu allen veganen Gerichten reichen wir edlen **Basmatireis mit Safranhaube** und eine **kleine Salatgarnitur**.

92 Khoreshte Havij ba Safran-Polo خورشت هویج	16.5
Karotten, Aprikosen und Pflaumen in hausgemachter frischen Tomatensoße aus Verjus, Pomeranze, Limo Amani und persischen Gewürzen	
93 Khoreshte Bademjan ba Safran-Polo خورشت با دمچان	16.5
Gebratene Aubergine in hausgemachter frischer Tomatensoße aus Verjus, Pomeranze, Limo Amani und persischen Gewürzen	
94 Khoreshte Ghormeh Sabzi ba Safran-Polo خورشت قورمه سبزی	16.5
Eine Kräutersoße aus frischer Petersilie, Lauch, Bohnen, Bockshornklee, Verjus, Pomeranze, Limo Amani und persischen Gewürzen	
95 Gheyme Bademjan قیمه با دمچان	16.5
Gebratene Aubergine und gelbe Linsen in hausgemachter frischer Tomatensoße aus Verjus, Pomeranze, Limo Amani und persischen Gewürzen	
96 Tschelo Sabzi چلوسیزی	17.5
Gebratene Zucchini, Aubergine, Karotten und Paprika in hausgemachter frischer Tomatensoße aus Verjus, Pomeranze, Limo Amani und persischen Gewürzen	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

102 Kubideh kleine Portion کوبیده	12.9
Ein fein gegrillter Hackfleischspieß vom Lamm und Rind, Peperoni, Grilltomate, Somagh und Butter ^c	
103 Djudjeh Kabab kleine Portion جوچه کباب	12.5
Hähnchenbrustfilet vom Grill, eingelegt in Safran, Limettensaft und Zwiebeln, dazu Peperoni, Grilltomate, Somagh und Butter ^c	
104 Reis (vegan, glutenfrei) برنج	4.9
Edler Basmati Reis mit Safranhaube	
105 Nudeln ^a mit Rinderhackfleischsoße	12.0
106 Nudeln ^a mit hausgemachter Tomatensoße	8.5
107 Reis mit hausgemachter Tomatensoße	7.9
108 Pommes ^{a,b,c} mit Ketchup oder Mayo ¹	8.5
109 Räuberteller Teller und Besteck zum Räubern auf dem Teller der Eltern	0.0

PERSISCHES SPEISELEXIKON

Limo Amani = getrocknete Limetten | Persische Gewürzmischung = Kurkuma, Kreuzkümmel, Bockshornklee, Koriandersamen, Zimt, Kardamom, Piment (Nelkenpfeffer) und Sternanis | Pomeranze = Wildorange | Somagh = Essigbaumbeeren | Verjus = hausgemachter grüner Saft unreifer Trauben | Zereshk = Berberitzen (Sauerdorn) | Kashk = getrockneter Joghurt ⁹



TEHERAN

Tradition und Moderne

Teheran, die pulsierende Hauptstadt Irans, ist ein Ort, an dem sich Tradition und Moderne vereinen. Die Stadt ist nicht nur politisches und kulturelles Zentrum des Landes, sondern auch ein wahrer Schmelziegel der persischen Esskultur. In den Straßen Teherans vermischt sich der Duft von frisch gegrilltem Kebab, würzigen Eintöpfen und süßen Desserts zu einer einzigartigen kulinarischen Atmosphäre.

Die Teheraner Küche zeichnet sich durch eine Vielfalt an Aromen aus. Besonders beliebt sind Gerichte wie Kebab, Ghormeh Sabzi (ein aromatischer Kräutereintopf mit Lamm oder Rind) und Fesenjan, ein köstlicher Hähncheneintopf mit Granatapfel und Walnüssen. Doch auch die Street Food-Kultur spielt eine wichtige Rolle – Stände und kleine Lokale bieten köstliche Snacks wie Samosas, Falafel und Kebabs, die überall in der Stadt zu finden sind.

Die persische Gastfreundschaft ist in Teheran allgegenwärtig. Ein Besuch in einem traditionellen Restaurant oder einem der modernen Lokale der Stadt ist nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern auch eine Einladung, die reiche Kultur und Geschichte der Stadt zu genießen. Teheran bietet eine faszinierende Mischung aus alten Rezepten und neuen Trends, die die Herzen der Feinschmecker weltweit erobern.

Lassen Sie sich von den Aromen dieser einzigartigen Stadt verzaubern!

NACHTISCH

118 Khorma ba Gerdu خرما با گردو	6.5
Frische dunkle Datteln, gefüllt mit Walnüssen ^d und einem Hauch Rosenpulver	
119 Bastani Sonati بستنی سنتی	7.5
Safraneis nach altem, traditionellem persischem Rezept	
120 Faludeh Shirazi (vegan) فالوده شیرازی	7.5
Persisches Glasnudeleis in leichtem Rosenwassersorbet mit Limettensaft	
121 Baklava با قلوا	6.5
Gebäck aus Blätterteig	
122 Makhlut مخلوط	12.0
Gemischtes Eis aus Bastani Sonati und Faludeh Shirazi nach persischer Art	
123 Dessertplatte für 2 Personen دسر برای دو نفر	17.0
Gemischte Platte aller Desserts	
124 Dessertplatte für 4 Personen دسر برای چهار نفر	30.0
Gemischte Platte aller Desserts	

KAFFEE

Unseren Kaffee beziehen wir ausschließlich von Dallmayr.

Kaffee	3.0
Pot Kaffee	4.0
Espresso	3.0
Espresso Macchiato	3.5
Doppelter Espresso	4.5
Cappuccino ^g	4.5
Latte Macchiato ^g	5.5
Milchkaffee ^g	5.5
Trinkschokolade	4.9



TEE

Unser hausgemachter persischer **loser Schwarztee** wird mit **Kardamomkapseln, Minze, Zimtstangen und Rosenblüten** zubereitet.

Große Kanne persischer Schwarztee ² (ergibt 10 kleine Tassen)	10.0
Kleine Kanne persischer Schwarztee ² (ergibt 5 kleine Tassen)	8.0
1 große Tasse Tee (Pers. Granatapfel, Pfefferminz, Grün, Kamille)	3.9
Safran Kandiszucker Stäbchen (1 Stück)	1.5
Frische dunkle Datteln, gefüllt mit Walnüssen ⁴ & einem Hauch Rosenpulver	6.5

FEINSTER PERSISCHER SULTANINENBRAND UND LIKÖRE 2 cl

Kashmar Classic - 40 Vol. %	5.5
Kashmar Granatapfel - 20 Vol. %	4.5
Kashmar Feige - 20 Vol. %	4.5

SPIRITUOSEN 2 cl

Jägermeister	3.5
Asbach uralt	3.5
Grappa	3.5
Williams Christ-Edelbrand	3.5
Martini	3.5
Ramazzotti	3.5
Wodka (absolut)	3.5
Jack Daniels	4.5
Raki	4.5

CATERING

Wir sind Ihr **verlässlicher Cateringpartner** in Heilbronn und Umgebung. Stechen Sie bei Ihren **privaten** oder **geschäftlichen Veranstaltungen** mit unserem **Cateringservice** hervor und hinterlassen Sie einen bleibenden Eindruck. Mit unserem Catering Service haben Sie in **puncto Küche freie Wahl**. Vom schwäbischen Klassiker über bunte Pastavariationen bis hin zu unserem persischen Catering. Egal ob **fleischlustig, vegetarisch** oder gar **vegan** – wir haben in über 10 Jahren bereits etliche Veranstaltungen bewirtet (privat als auch gewerblich) und finden für Ihr anstehendes Event ganz gewiss eine passende kulinarische Lösung. Fordern Sie uns heraus. Wir freuen uns darauf!

EVENT LOCATION

Buchen Sie das NABATIAN für Ihr Event in geschlossener Gesellschaft. Unsere Restaurant Räumlichkeiten eignen sich bestens als **Eventlocation** für insgesamt **210 Personen** (Hauptraum 100 Sitzplätze, Séparée 50 Sitzplätze, Außenterrasse 60 Sitzplätze). Wir richten Ihr Event mit **Speis & Trank**, geschultem **Personal**, erfahrenen **Dekorateuren**, entsprechender **Technik** und ansprechendem **Rahmenprogramm** aus. Für Veranstaltungen ab 40 Gästen öffnen wir auch außerhalb unserer Öffnungszeiten. Jede Feier, sei es das Buffet nach Ihrer **standesamtlichen Trauung**, die **Mottoparty** zur Firmen-Jahresfeier, Ihr nächster **Geburtstag**, das **Sommerfest**, ein **Business Dinner** oder Ihre **Hochzeit** – wir bieten für jeden Anlass das Richtige. Das Wichtigste sind Sie: **Sie sollen entspannt Ihre Gäste empfangen – und selbst Guest sein**. Gerne begleiten wir auch Ihre nächste Veranstaltung in und um Heilbronn mit unserer Expertise. Um frühzeitige Reservierung wird gebeten.

GUTSCHEINE

Sie sind auf der Suche nach einem besonderen Geschenk? Da hätten wir etwas für Sie. Persischen Genuss verschenkt nicht jeder. Begeistern Sie mit Ihrem **NABATIAN Gutschein** bei Geburtstagen, Oster- und Weihnachtsfesten oder zum Mutter-/Vatertag. Sie können die Höhe des Betrags selbst festlegen. Der Gutschein gilt sowohl für unser Restaurant als auch für unseren Cateringservice. Unsere Gutscheine eignen sich auch optimal für betriebliche Zwecke. Egal ob Firmenjubiläum, Weihnachtsfeier oder Anerkennung der Leistung Ihrer Mitarbeiter. Mit einem Gutschein von NABATIAN gelingt Ihnen garantiert eine für Sie steuervorteilhafte Überraschung.



PRODUKTE

Schauen Sie sich gerne auch unser **Sortiment an persischen Produkten** an.

Von Safran-Kandis-Stäbchen über unsere hausgemachte persische Teemischung bis hin zu orientalischen Schmucksäckchen uvm. Gerne schnüren wir Ihnen auch **Geschenkkörbe** – auf Vorbestellung.



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Speisen und Getränke, die in unserer Karte beziffert sind, enthalten folgende Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. koffeinhaltig

Allergene

- a. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- b. Eier
- c. Milch/Laktose
- d. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Pinienkerne)
- e. Schwefeldioxid und Sulfite

Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir keine Haftung. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal. Vielen Dank.

