

MAMA PERSIA SPEZIAL GRILL TELLER



Für 2 Personen

- Reiskuchen
- 3 verschiedene persische Fleischspiesse
- 3 Mezze (Borani, Hummus, Baba Ghanoush)
- Safranreis & Brot CHF 120

Für 3 Personen

- Reiskuchen
- 4 verschiedene persische Fleischspiesse
- 4 Mezze (Borani, Hummus, Baba Ghanoush, Salad-e shirazi)
- Safranreis & Brot CHF 160

Für 4 Personen

- 2 Reiskuchen
- 5 verschiedene persische Fleischspiesse
- 5 Mezze (Borani, Hummus, Baba Ghanoush, Salad-e shirazi, Mirza ghasemi)
- Safranreis & Brot CHF 210



Unsere persischen Spezialitäten erklärt:

- **Hackfleischspiess:** Handgemachte Hackfleischspiesse vom Rind – das Fleisch wird für 24 Stunden mariniert mit persischen Gewürzen. (Unser Hackfleischspiess besteht aus 80 % Rind- und 20 % Lammfleisch)
- **Pouletspiess:** Pouletbrust mariniert mit Safransauce – mit Olivenöl, Limettensaft, Zwiebeln und persischen Gewürzen
- **Borani:** Sautierter Babyspinat, griechischer Joghurt und karamellierte Zwiebeln, gewürzt mit Kurkuma ♡
- **Hummus:** Feines Kichererbsenpüree mit Sesampaste, Olivenöl, Zitronensaft und Knoblauch ♡ ♡
- **Baba Ghanoush:** Crème aus gebackenen Auberginen, Sesampaste, Kreuzkümmel und frischem Koriander ♡ ♡
- **Salad-e shirazi:** Tomaten-Gurken-Salat, mit Zwiebeln, Zitronensaft und etwas Minze ♡ ♡
- **Mirza ghasemi:** Gebackene Auberginen mit Tomaten, Knoblauch, Safran, Olivenöl, Eiern und persischen Gewürzen ♡

Mama Persia • www.mamapersia.ch • info@mamapersia.ch • +41 43 388 05 15 • +41 79 531 35 89

 [mamapersia](https://www.facebook.com/mamapersia)  [mama_persia](https://www.instagram.com/mama_persia)



MAMA PERSIA GRILL- & VEGI MEZZE FÜR 2 PERSONEN



Grill Mezze für 2 Personen

- Unsere 5 beliebtesten Mezze
- Poulet Spiess: Pouletbrust mariniert mit Safransauce – mit Olivenöl, Limettensaft, Zwiebeln und persischen Gewürzen
- Rind-Hackfleisch Spiess: Handgemachte Hackfleischspiesse vom Rind – das Fleisch wird für 24 Stunden mariniert mit persischen Gewürzen (80 % Rind- und 20 % Lammfleisch)
- Brot.....CHF 85

Vegi Mezze für 2 Personen

- Unsere 6 beliebtesten Mezze
- Reiskuchen & Brot.....CHF 75



Lust auf einen kostenlosen Dessert deiner Wahl?

Das ist bei uns ganz einfach: Fotografiere dein leckeres Mama Persia Gericht und poste es auf Instagram oder Facebook und verlinke uns. Zeige uns deinen Post und schon kannst du dir einen feinen Nachtisch auswählen.

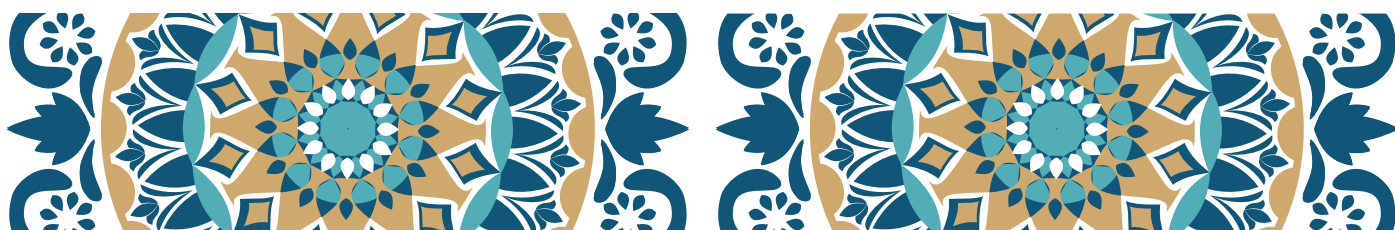
 [mamapersia](https://www.facebook.com/mamapersia)  [mama_persia](https://www.instagram.com/mama_persia)

1000 und eine Nacht-Feeling für Ihre Gäste

Planen Sie ein besonderes Event und Ihre Gäste sollen sich wohlfühlen. Das passiert am besten mit einem Catering Erlebnis, der besonderen Art. Die persische Küche bietet Abwechslung und bringt mit orientalischem Essen, das 1000 und eine Nacht-Feeling für Ihre Gäste. Entspannen, plaudern und geniessen. Treten Sie unverbindlich mit uns in Kontakt.

Mama Persia ◦ www.mamapersia.ch ◦ info@mamapersia.ch ◦ +41 43 388 05 15 ◦ +41 79 531 35 89

 [mamapersia](https://www.facebook.com/mamapersia)  [mama_persia](https://www.instagram.com/mama_persia)



TRADITIONELLER MAMA PERSIA TELLER



Für 2 Personen

- Reiskuchen
- Schmorgericht Ghormeh Sabzi: aromatische Sauce aus Spinat, Petersilie, Koriander, Dill, Schnittlauch, Bockshornkleebblätter und Frühlingszwiebeln. Mit roten Bohnen und säuerlich getrockneten Limetten
- Borani: Sautierter Babyspinat, griechischer Joghurt und karamellierte Zwiebeln. Gewürzt mit Kurkuma und Zimt
- Salad-e Shiraz: Tomaten-Gurken-Salat, mit Zwiebeln, Zitronensaft und etwas Minze
- Oliven
- Torshi: Traditionell persisch eingelegtes Gemüse
- Safranreis: Aromatischer Basmatireis, gekocht mit Safran



CHF 85

Lust auf einen kostenlosen Dessert deiner Wahl?

Das ist bei uns ganz einfach: Fotografiere dein leckeres Mama Persia Gericht und poste es auf Instagram oder Facebook und verlinke uns. Zeige uns deinen Post und schon kannst du dir einen feinen Nachtisch auswählen.

 [mamapersia](https://www.facebook.com/mamapersia)  [mama_persia](https://www.instagram.com/mama_persia)



MEZZE

Mezze Teller für 2 Personen ☞ 56
Auswahl von 6 beliebten, vegetarischen Mezze
Granatapfel Salat ☞ ❶ 12.50
Granatapfelkerne gemischt mit Zitronen- und Baumnusspaste
Oliven nach persischer Art ☞ ❶12
Grüne Oliven mariniert mit Granatapfel, Baumnüssen und Kräutern
Kashk-e bademjan ☞ 14
Gebackene Auberginen mit gewürztem Joghurt, Baumnüssen, Minze und Kashk (traditionelle persische Joghurtmolke)
Mirza ghasemi ☞ 14
Gebackene Auberginen mit Tomaten, Knoblauch, Safran, Olivenöl, Eiern und persischen Gewürzen
Kookoo potato (4 Stück) ☞ 12
Traditionelle persische Rösti mit Eiern, Petersilie, Koriander und Schnittlauch
Salad-e shirazi ☞ ❶ 10
Tomaten-Gurken-Salat, mit Zwiebeln, Zitronensaft und etwas Minze
Mast-o musir ☞ 8
Persischer Joghurdip mit Schalotten
Baba Ghanoush ☞ ❶ 8
Crème aus gebackenen Auberginen, Sesampaste, Kreuzkümmel und frischem Koriander
Hummus ☞ ❶ 9
Feines Kichererbsenpüree mit Sesampaste, Olivenöl, Zitronensaft und Knoblauch
Borani ☞ 6
Sautierter Babyspinat, griechischer Joghurt und karamellierte Zwiebeln, gewürzt mit Kurkuma und Zimt

Mama Persia Cup 16
hausgemachtes Safran Glacé mit hausgemachtem Baklava



KABAB - FLEISCHSPIESSE VOM GRILL

Alle Grillgerichte werden mit Brot, grillierten Tomaten und Safranreis serviert. Unsere Kababs bestehen zu 80 % aus Rind- und 20 % aus Lammfleisch.

Kubideh kabab (2 Spiesse, 250 g)35
Handgemachte Hackfleischspiesse vom Rind – das Fleisch wird für 24 Stunden mariniert mit persischen Gewürzen
Joojeh kabab (1 Spiess, 200 g) 31
Pouletbrust mariniert mit Safransauce – mit Olivenöl, Limettensaft, Zwiebeln und persischen Gewürzen
Vaziri kabab (2 Spiesse, 325 g) 41
Kombination von 1 Spiess Joojeh (Poulet) + 1 Spiess Kubideh (Rindfleisch)
Chenjeh kabab40
Traditioneller Lammkabab serviert mit Tomaten und Safranreis.

REIS SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Borani

Tah chin 25
Knuspriger, goldener Safran-Reiskuchen gefüllt mit grünen Bohnen, Kräutern, Joghurt, Ei, Berberitzen
Chicken tah chin 28
Knuspriger, goldener Safran-Reiskuchen gefüllt mit Poulet, Joghurt, Ei und Berberitzen
Chicken tah chin mit Salat 35
Knuspriger, goldener Safran-Reiskuchen gefüllt mit Poulet, Joghurt, Ei und Berberitzen
Vegi Tah chin mit Salat30
Knuspriger, goldener Safran-Reiskuchen gefüllt mit grünen Bohnen, Kräutern, Joghurt, Ei, Berberitzen

DESSERT

Hausgemachtes Baklava (2 Stück) ☞ 8
Gebäck mit Walnussfüllung und einer Mischung aus Kardamom und Zimt mit Rosenwasser
Hausgemachtes Safran Glacé ☞ 14
Mit gefrorenen Rahmstückchen, Rosenwasser und Pistazienstiften
Glacé, pro Kugel 4
Vanille, Schokolade, Erdbeere

HAUSGEMACHTE DURSTLÖSCHER

Sharbat khiaar	12
Erfrischende Limonade mit Minze und geraspelter Gurke	
Persischer Eistee	7
Dugh	5
Joghurtwasser mit Pfefferminze und Kohlensäure	
Sharbate golab	5
Zitronensaft, Rosenwasser und Pfefferminzpaste	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser mit/ohne Kohlensäure	50 cl	4.8
	100 cl	9
Bitter Lemon/Ginger Ale.....	20 cl	7
Red Bull	25 cl	4.50
Coca-Cola/Coca-Cola Zero	33 cl	4
Fanta.....	33 cl	4
Rivella rot/blau.....	33 cl	4

WARME GETRÄNKE

Espresso	4.50
Doppelter Espresso	5
Café Crème.....	4.50
Pfefferminztee.....	5
Orangen-Safran Tee	5
Orangen-Crème Tee.....	5
Safrantee	5
Schwarztee	4
Wildtee.....	4

APÉRO ▫ BIER

La vida Navid	14
Süss-fruchtiges Getränk mit Weisswein	
Aperol Spritz	12
Aperitif aus Aperol und Prosecco	
Hugo	12
Aperitif aus Prosecco, Holunderblütensirup, frischer Minze und Mineralwasser	
Prosecco10 cl	9
Birra Moretti33 cl	6
Feldschlösschen33 cl	4.8



🌿 vegetarisch 🍷 vegan

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken, inklusive MwSt.
 Herkunft: Rindfleisch: Schweiz / Poulet: Schweiz & Brasilien / Lamm: Neuseeland / Egli: Zürichsee. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie gerne



Mama Persia ▫ www.mamapersia.ch ▫ info@mamapersia.ch ▫ +41 43 388 05 15 ▫ +41 79 531 35 89

mamapersia mama_persia

