

KHORASSAN

خوراسان

المطعم الأفغاني
مواعيد العمل

من يوم الاثنين إلى يوم السبت وأيام الأعياد

Opening times:

Monday – Sunday and holidays
16:30 – 23:30 o'clock

Lieferzeiten:

Monday – Sunday and holidays
16:30 – 22:45 o'clock

العنوان

München Schwabing

تصلون اليها عن طريق الباص رقم 59

أو عن طريق القطار "U6 & Bus 59" اسم المحطة Dietlindenstrasse

شارع المطعم
Ungerer Strass 56
80805 München

www.khorassan.de

info@khorassan.de

reservierung@khorassan.de



Cold Starters مقبلات باردة

€

السلطات Salad

1	Abreschom salad سلطة الأبريشوم	8,40
	Salad with tomatoes, red onion and herbs سلطة مع بندورة، وبصل أحمر وخضار ورقية.	
2	Cheese salad سلطة الجبنة	9,40
	Mixed salad with feta cheese, tomatoes, olives ⁹⁶ سلطة مشكلة مع جبنة الماعز، وبندورة وزيتون	
3	Mixed salad سلطة مشكلة	8,40
	Salad with cucumbers, tomatoes, peppers, herbs سلطة مع خيار، وبندورة وفليفلة وخضار ورقية.	
4	Morgh salad سلطة مورغ	9,90
	Mixed salad with fried chicken breast, tomatoes and cucumbers سلطة مشكلة مع صدر دجاج مقلي وبندورة و الخيار	
5	Khorassan salad سلطة خراسان	10,40
	Mixed salad with Lula Kabab (minced) boiled egg, tomatoes and herbs سلطة مشكلة مع كباب اللولا (لحم عجل مفروم) وبيض مسلوق، وبندورة وخضار ورقية	
6	Afghan Salad سلطة أفغانية.	6,90
	finely chopped tomatoes, onions, cucumber and coriander سلطة بندورة مقطعة حجم صغير، وبصل وخيار وكزبرة	

الحساء Soup

€

20	Aasch	7,40
	شوربة آش	
	Afghan stew of vegetables, noodles, Beans and potatoes طبق أفغاني من الخضار، والمعكرونة والفاصولياء والبطاطا	
21	Tarkari Suppe	7,90
	شوربة تاراكاري	
	Vegetables of the season after Afghani tradition خضار الموسم على الطريقة الأفغانية التقليدية	
22	Maschaua	8,00
	ماشاو	
	Soup with grounded beef, lentils, chickpeas, wheat, ginger and herb yoghurt ^{a1 g} (زبادي مع خضار ورقية) شوربة مع لحم العجل المفروم، وعدس وحمص وقمح وزنجبيل ولبن.	
23	Schornakhod	8,50
	شورن أخود	
	Chick peas with potatoes, coriander and Afghan Spices (hot) (حمص مع بطاطا وكزبرة وبهارات أفغانية (حارة	

All prices in euros, including VAT
جميع الأسعار باليورو شاملة ضريبة القيمة المضافة

Warm Starters مقبلات ساخنة

€

10	Mini spring rolls لفائف الربيع الصغيرة	6,90
	Small vegetarian spring rolls and with homemade chili sauce لفائف الربيع الصغيرة النباتية بالإضافة إلى صلصلة حارة محضرة منزلياً.	
11	Mantu المانتو	8,90
	Dumplings with beef and onions filled with herb quark with yellow lentils in a spicy sauce ^g جين محشو بلحم العجل والبصل، على لبن زبادي مع بيا دال صلصة عدس أصفر (في صلصلة التوابل)	
12	Aschak آشاك	8,50
	Dumplings filled with leeks on Herb curd with yellow lentils in spicy sauce ^g جين محشو بالكراث على لبن الزبادي مع بيا دال (صلصلة عدس) (في صلصة التوابل)	
13	Bolani بولاتي	7,50
	Fried Dumpling filled with leeks and potato on Herb curd and with homemade chili sauce ^g فطائر مقلية محشية بالكراث والبطاطا، بالإضافة إلى ذلك زبادي اللبن (مضاف اليه خضار ورقية) (والصلصلة الحارة المحضرة منزلياً).	
14	Borani Bandjan بوراني البازنجان	8,50
	Roasted slices of eggplant on herb quark to an Afghan flatbread ^{a1 g} قطع البازنجان المقلية مع اللبن الزبادي، بالإضافة إلى ذلك رغيف خبز أفغاني	

All prices in euros, including VAT
جميع الأسعار باليورو شاملة ضريبة القيمة المضافة

Warm Starters**مقبلات ساخنة**

€

15 Broni Kadu

بروني كادو

Slices of roast pumpkin on herb quark to an Afghan flatbread
(depending on season)^{a1g}

شرائح القرع المقليّة مع اللبن الزبادي

(المضاف إليه خضار ورقية) بالإضافة إلى ذلك رغيف خبز أفغاني.

((حسب الموسم

8,90

16 Mixed Pakaura

باكورة مشكلة

Assorted mixed Pakaura
(breaded, fried vegetables)

(خضار باكورة مشكلة (خضار مقليّة

8,50

17 Samosa Vegetarian

سمبوسة نباتي

2 patties stuffed with fresh vegetables

فطيرتين محسوتن بالخضار الطازجة

8,50

18 Chicken wings

أجنحة الدجاج

Baked chicken wings with spices and
with homemade chili sauce

أجنحة دجاج مشوية بالفرن مع البهارات والصوص الحار المحضر منزلياً.

8,50

19 Appetizer 2 people

مقبلات لشخصين

Vegetarian Samosa, Mixed Pakaura and Chicken Wings
with homemade chili sauce

سمبوسة نباتي، باكورة مشكلة وأجنحة الدجاج بالإضافة

إلى الصوص الحار المحضر منزلياً

16,50

All prices in euros, including VAT

جميع الأسعار باليورو شاملة ضريبة القيمة المضافة

Main dishes الأطباق الرئيسية

€



30	Quabelli Palau كوابيلي بالاو	18,50
----	--	-------

Veal steamed in baked brown basmati rice to carrot sticks, almonds, raisins and eggplant in spicy sauce ^{g h}

لحم العجل المطهو على البخار في الأرز البسمتي البني المخبوز ، مع شرائح الجزر واللوز والزبيب والباذنجان في السوق الحار

31	Narendj Palau ناريندي بالاو	17,40
----	---------------------------------------	-------

Chicken breast with fried saffron rice, almonds, pistachios and strip from the bitter orange rind spinach (sweet and spicy) ^h

صدر الدجاج مع أرز بالزعفران محمص بالزيت، لوز، فستق

حليبي، وشرائح من قشر البرتقال المر، بالإضافة
(إلى السبانخ (الحلو والحار

33	Zereshk Palau زيريشك بالاو	17,40
----	--------------------------------------	-------

Chicken breast with fried basmati and saffron rice, Barberries and Ras el Hanout (a mixture of spices), plus spinach

صدر الدجاج مع أرز بسمتي المحمص بالزيت وأرز بالزعفران، وبهارات البرباريس ورأس الحانوت، بالإضافة
إلى السبانخ.

All prices in euros, including VAT
جميع الأسعار باليورو شاملة ضريبة القيمة المضافة

الأطباق الرئيسية

€

Main dishes		
34 Goufta Tschalau	كفتة تشايلو	17,90
	Minced beef meat with Afghan tomato sauce, served with basmati rice ^٩ لحمة عجل مفرومة، مع صلصة البندورة الأفغانية، بالإضافة إلى ذلك أرز بسمتي	
35 Morgh Tschalau	مورغ تشايلو	17,40
	Delicately cooked marinated chicken breast in tomato sauce with onions and garlic, served with basmati rice ^٩ فخذ الدجاج المنقوع بالتوايل، والمطبوخ بصلصة البندورة مع البصل والثوم، بالإضافة إلى ذلك أرز بسمتي	
36 Qurme Goscht ba Tschalau	جورمي كوشت با تشايلو.	17,90
	Boiled veal pieces with yellow lentils, onions, peppers, ginger in tomato sauce ^٩ قطع لحم العجل المسلوق مع دال البلااء، البصل، الفلفل الحلو، الزنجبيل في صلصة الطماطم	
37 Afghan Schola- e Ghorbandi	شولا أفغاني، الغورباندي	15,40
	Sticky rice with chickpeas, lentils, peppers, dill, parsley, onions, ginger, and small pieces of veal أرز لوج مع الحمص والعدس والفلفل الحلو والشبت والبقدونس والبصل والزنجبيل والتوايل وقطع صغيرة من لحم العجل	

All prices in euros, including VAT
جميع الأسعار باليورو شاملة ضريبة القيمة المضافة

Afghan Grill specialty

€

Kebabs

Grilled kebabs on a lava stone grill

الكباب الأفغاني، الشواء تم على موقد الفحم الحجري

40	Kebab-e Teeka ba Quabelli Palau تكة كباب، با كوابيلي بالاو	21,50
	Delicately marinated lamb meat on skewers grilled with brown baked basmati rice, raisins, almonds and carrot strips ^{gh} لحم الخسان المنقوع بالتوابل، والمشوي على سيخ الشواء، مع أرز بسمتي البني، وزبيب، ولوز، وشرائح الجزر	
41	Kebab-e Teeka ba Tschalau كباب - تكة با تشا لاو	19,90
	Tender marinated lamb on skewers grilled with fried basmati rice, sauce by the chef's choice ^g ستيك لحم غنم متببل، مشوي على سيخ الشواء مع أرز بسمتي، بالإضافة إلى صلصة حسب اختيار الشيف	
42	Shammi Kebab ba Tschalau كباب شامي با تشا لاو	18,90
	Chopped grilled beef with fried basmati rice this sauce by the chef's choice لحم عجل مفروم مشوي مع أرز بسمتي بالإضافة إلى صلصلة اختيار الشيف	
43	Kebab-e-Morgh ba Tschalau كباب المورغ با تشا لاو	17,50
	Spicy marinated chicken breast, grilled with baked Basmati rice to sauce chef's choice ^g صدر دجاج المنقوع بالتوابل الحارة مشوي، مع ارز بسمتي، بالإضافة إلى صلصلة حسب اختيار الشيف	

All prices in euros, including VAT
جميع الأسعار باليورو شاملة ضريبة القيمة المضافة

Afghan Grill specialty

€

Kebabs

Grilled kebabs on a lava stone grill

الكباب الأفغاني، الشواء تم على موقد الفحم الحجري

44	Kebab-e Teeka تکہ کباب	19,90
	Tender marinated lamb grilled on skewers with salad to Afghan flatbread ⁹ ستیک لحم الخسأن المنقوع بالتوابل مشوی على سیخ الشواه، مع سلطة، بالإضافة إلى رغيف خبز أفغاني	
45	Shammi Kebab کباب شامی	18,50
	Chopped grilled beef with salad and Afghan flatbread ^{a1} لحم عجل مفروم مشوی، مع سلطة بالإضافة إلى رغيف خبز أفغاني	
46	Kebab-e-Morgh کباب المورغ	17,00
	Spicy marinated grilled chicken breast with salad and Afghan flatbread ^{a1 g} صدر دجاج منقوع بالتوابل الحارة، مشوی مع السلطة، بالإضافة إلى ذلك رغيف خبز أفغاني	
47	Kebab-e Degi کباب الديجي	21,90
	Gebratene Lammkeule mit Zwiebel, Afghanische Gewürze und Pea Dahl in pikanter Sauce, dazu afghanisches Fladenbrot ^{a1} لحم ساق الخروف مع البصل، والتوابل الأفغانية وبيا دال (صلصلة عدس اصفر) والصلصلة الحارة بالإضافة إلى ذلك الخبز الأفغاني.	
48	Kebab-e-Morgh ba Zereshk Palau 1 کباب المورغ با تسیرشیک بالاو	17,90
	Chicken breast grilled on skewers with fried basmati and saffron rice, barberries and Ras el Hanout (a mixture of spices), plus choice of sauce the chef صدر دجاج مشوی على سیخ الشواه مع أرز بسمتي المحمر وأرز بالزعفران، وبهار البرباریس ورأس الحانوت، بالإضافة إلى ذلك صلصلة حسب اختيار شيف المطبخ	

Afghan Grill specialty

€

Kebabs

Grilled kebabs on a lava stone grill

الكباب الأفغاني، الشواء تم على موقد الفحم الحجري

49	Mixed Kebab for 2 person كباب مشكل لشخصين، كل شخص	44,90
	Grilled lamb skewers, Shammi Kabab (beef skewers), Kabab-e-Morgh (chicken skewer) with salad and Afghan flatbread ^{a1} سيخ لحم غنم مشوي، كباب شامي لحم عجل مفروم مشوي)، كباب المورغ (سيخ دجاج) مع سلطة، بالإضافة إلى ذلك الخبز الأفغاني.	
50	Mixed Kebab for 1 person كباب مشكل لشخصين، كل شخص	23,90
	Grilled lamb skewers, Shammi Kabab (beef skewers), Kabab-e-Morgh (chicken skewer) with salad and Afghan flatbread ^{a1} سيخ لحم غنم مشوي، كباب شامي لحم عجل مفروم مشوي)، كباب المورغ (سيخ دجاج) مع سلطة، بالإضافة إلى ذلك الخبز الأفغاني.	
51	Kebab-e Morgh ba Quabelli Palau كباب مورغ با كوايللي بالاو	17,90
	Spicy marinated chicken breast, grilled with brown baked Basmati rice, raisins, almonds, carrot strips and sauce ^{g h} صدر دجاج متبل حار مشوي مع خبزبني أرز بسمتي ، زبيب ، لوز ، شرائح جزر و صوص	
52	Kebab-e Morgh ba Narendj Palau (süß-pikant) كباب مورغ با ناريندج بالاو (حلو-حار)	18,50
	Spicy marinated chicken breast, grilled with fried saffron rice, Almonds, pistachios, bitter orange peel and sauce ^{g h} صدر دجاج متبل حار مشوي مع أرز زعفران مقلبي ، لوز ، فستق ، قشر برتقال وصوص	

Awassane

€

Afghani

Pasta

معكرونة

60	Mantu مانتي	17,50
-----------	-----------------------	--------------

Dumplings with beef and onions filled with herb quark with yellow lentils in a spicy sauce ⁹

عجين محشو بلحم العجل والبصل، على لبن زبادي مع بيا دال
(صلصة عدس اصفر) (في صلصلة التوابل)

61	Aschak آشاك	16,50
-----------	-----------------------	--------------

Dumplings filled with leeks on Herb curd with yellow lentils in spicy sauce ⁹

عجين محشو بالكراث على لبن الزبادي مع بيا دال (صلصة عدس) (في صلصة التوابل)

62	Bolani بولاني مطبق افغاني	14,50
-----------	-------------------------------------	--------------

Fried Dumplings filled with leeks and potato on Herb curd and with homemade chili sauce ⁹

فطائر محرمة بالزيت محسنة بالكراث والبطاطا،
بالإضافة إلى ذلك لبن زبادي وصلصة حارة محضرة منزلياً

Gheza- e Tarkari

Vegetarian

تشيزا ايتارکاري - نباتية

70	Borani Bandjan باذنجان بوراني	15,90
-----------	---	--------------

Roasted slices of eggplant on herb quark and Afghan flatbread ^{a1 g}

شرائح البازنجان المقلي، على اللبن الزبادي، بالإضافة إلى ذلك رغيف خبز الأفغاني

All prices in euros, including VAT
جميع الأسعار باليورو شاملة ضريبة القيمة المضافة

Gheza- e Tarkari Vegetarian

€

تشيزا ايتارکاري - نباتية

71	Broni Kadu بروني كادو	16,90
	Roasted slices of pumpkin on herb quark and Afghan flatbread (depending on season) ^{a1g} شرائح القرع المقليه مع اللبن الزبادي، بالإضافة إلى ذلك رغيف خبز افغاني - حسب الموسم.	
72	Sabsi Tschalau سابسي تشاالو	15,50
	Chopped spinach cooked with onions and garlic served with basmati rice سبانخ مفروم محمص مع البصل والثوم، بالإضافة إلى أرز بسمتي والقليل من السلطة.	
73	Qurme Nakhod ba Tschalau كومري ناخود با تشاالو	14,50
	Cooked chickpeas with potatoes, onions, ginger in tomato sauce, served with basmati rice ⁹ حمص مطبوخ مع بطاطا، وبصل وزنجبيل في صلصلة البندورة بالإضافة إلى أرز بسمتي	
74	Khorassan Spezialitäten طبق خراسان الخاص	17,90
	Three different vegetable dishes (eggplant, pumpkin, Spinach) served with herb quark and basmati rice ⁹ ثلاثة أنواع من الخضار المتنوعة (باذنجان، قرع، سبانخ) بالإضافة إلى اللبن الزبادي وأرز بسمتي	
75	Bandjan Tschalau بادنيان تشاالو	15,90
	Eggplant in a spicy sauce, with white baked basmati rice باذنجان في صلصة حارة مع أرز بسمتي مخبوز	

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt
جميع الأسعار باليورو شاملة ضريبة القيمة المضافة

Extra side dishes

أطباق إضافية جانبية

€

80	Afghan flatbread ^{a1}	3,80
	رغيف خبز أفغاني	
81	Tschalau - Baked Basmati rice	6,90
	تشالاو - أرز بسمتي.	
82	Palau - Brown Basmati rice baked	6,90
	بالاو - أرز بسمتيبني.	
83	Quabelli Palau - Brown baked basmati rice with carrot strips, almonds and raisins^h	8,90
	اللوز والزبيب الجزر ، مع شرائح أرز بسمتيبني مخبوز من	
84	Kaschalu - Cooked potatoes in spicy sauce	7,90
	كاشلاو - بطاطا مطبوخ في صلصلة التوابل.	
85	Badenjan ziya - Eggplant in spicy sauce	8,90
	باذنجان زيا - باذنجان في صلصلة التوابل.	
86	Broni Kadu - Roasted pumpkin on herb quark^g	8,90
	بروني كادو - قرع مقلي على لبن زبادي	
87	Maust - Fresh creamy yogurt with cucumber and dill^g	3,90
	ماوست - لبن زبادي طازج (كريمي) مع الخيار والشبت	
88	Spinach - Chopped spinach with onions and garlic	7,90
	سبانخ - سبانخ مفروم مع البصل والثوم.	
89	French fries	5,90
	شرائح البطاطا المقليه	
95	A lamb Teeka skewer	7,90
	سيخ لحم خروف تيكا	
96	A chicken skewer	6,90
	سيخ دجاج	
97	A Schammi skewer	7,40
	سيخ شامي	

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt
جميع الأسعار باليورو شاملة ضريبة القيمة المضافة

Bad az Gheza Dessert

€

90	Baqlawa بقلوة	8,90
	Sweet dough pastry filled by season ^{a1} فطيرة عجين حلوة المذاق محسنة حسب الموسم	
91	Firnee فيرييه	7,90
	Cornstarch pudding served chilled and topped with pistachios ^g بودينج -أفغاني-حليب مع فستق حلبي	
92	Gulab Jamun جومان جلاب	6,90
	Fried milk dough balls soaked in honey, very cute, 2 pieces ^{a1, g} قطعة 2 جداً حلو ، العسل في غرقة مقلية عجين كرات	
93	Gosh-e-feel جوش الفيل – آذن الفيل	6,90
	Sweet flatbread baked with powdered sugar ^{a1} عجين حلو مخبوز مع السكر المطحون	

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt
جميع الأسعار باليورو شاملة ضريبة القيمة المضافة