

Übersicht der Speisen

Deutsch 2 - 9

Getränke 10 - 16

Englisch 17 - 24

Arabisch 25 - 38

Bildergalerie 39 - 46

Allergenkennzeichnung

1 mit Farbstoff | 2 koffeinhaltig | 3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt
7 gewachst | 8 mit Phosphat | 9 mit Süßungsmittel | 10 mit Milcheiweiß
11 chininhaltig | 12 taurinhaltig | 13 mit Konservierungsstoffen

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

a) glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
(1 Weizen, 2 Gerste, 3 Dinkel, 4 Roggen, 5 Grünkern, 6 Emmer,
7 Einkorn, 8 Kamut, 9 Triticale)
b) Krebstiere und Krebserzeugnisse | c) Eier- und Erzeugnisse
d) Fisch- und Erzeugnisse | e) Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse
f) Sojabohnen- und daraus gewonnene Erzeugnisse
g) Milch- und Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
i) Sellerie- und Erzeugnisse | j) Senf- und Erzeugnisse
k) Sesamsamen- und Erzeugnisse
l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)
m) Lupinen- und daraus gewonnene Erzeugnisse
n) Mollusken Weichtiere- und daraus gewonnene Erzeugnisse

KHORASSAN

AFGHANISCHES RESTAURANT

Öffnungszeiten:

Montag – Sonntag und Feiertagen
16:30 – 23:30 Uhr

Lieferzeiten:

Montag – Sonntag und Feiertagen
16:30 – 22:45 Uhr

München Schwabing
Haltestelle Dietlindenstrasse
U6 & Bus 59
Ungerer Strasse 56
80805 München

www.khorassan.de

info@khorassan.de

reservierung@khorassan.de



خوش آمدید

Herzlich Willkommen - welcome

Sehr geehrte Gäste,

Khorassan war eine historische Region in Zentralasien im Gebiet der heutigen Staaten Afghanistan, Iran, Tadschikistan, Usbekistan und Turkmenistan.

Wir möchten Sie in unserem Restaurant Khorassan herzlich begrüßen und Ihnen die kulinarischen Spezialitäten der Afghanischen Küche näher bringen.

Das Fleisch aller Fleischgerichte wird im Lavasteingrill zubereitet. Gerne richten wir für Sie Feiern jeglicher Art aus.

Guten Appetit wünscht Ihnen
das Khorassan-Team



Das Wort Khorassan ist altpersisch und bedeutet „Land der aufgehenden Sonne“. (auch Chorasán geschrieben)

Kalte Vorspeisen / Salat

- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | Abreschom Salat
Salat mit Tomaten, roter Zwiebel und Kräuter | 8,40 |
| 2 | Käse Salat
Gemischter Salat mit Schafskäse, Tomaten, Oliven ^{g 6} | 9,40 |
| 3 | Gemischter Salat
Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Kräuter | 8,40 |
| 4 | Morgh Salat
Gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Tomaten und Gurken | 9,90 |
| 5 | Khorassan Salat
Gemischter Salat mit Lula Kabab (Rinderhackfleisch) gekochtem Ei, Tomaten und Kräuter ^c | 10,40 |
| 6 | Afghanischer Salat
Klein geschnittene Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Koriander | 6,90 |

Suppen

- | | | |
|----|---|------|
| 20 | Aasch
Afghanischer Eintopf aus Gemüse, Bandnudeln, Bohnen und Kartoffeln | 7,40 |
| 21 | Tarkari Suppe
Gemüse der Saison nach Afghanischer Art | 7,90 |
| 22 | Maschaua
Suppe mit Rinderhackfleisch, Linsen, Kichererbsen, Weizen, Ingwer und Kräuterjoghurt ^{a1 g} | 8,00 |
| 23 | Schornakhod
Kichererbsen mit Kartoffeln, Koriander und afghanischen Gewürzen (scharf) | 8,50 |

Warme Vorspeisen

	€
10 Mini Frühlingsrollen Vegetarische Frühlingsrollen mit hausgemachter Chilisauce	6,90
11 Mantu Teigtaschen mit Rinderhackfleisch und frische Zwiebeln gefüllt auf Kräuterquark mit Pea Dahl in pikanter Sauce ^g	8,90
12 Aschak Teigtaschen mit Lauch gefüllt auf Kräuterquark mit Pea Dahl in pikanter Sauce ^g	8,50
13 Bolani Gebratene Teigtasche gefüllt mit Porree und Kartoffeln, dazu Kräuterquark und hausgemachter Chilisauce ^g	7,50
14 Borani Bandjan Gebratene Auberginenscheiben auf Kräuterquark, dazu afghanisches Fladenbrot ^{a1 g}	8,50
15 Broni Kadu Gebratene Kürbisscheiben auf Kräuterquark, dazu afghanisches Fladenbrot (je nach Saison) ^{a1 g}	8,90
16 Mixed Pakora Verschiedene gemischte Pakora (paniertes, gebratenes Gemüse)	8,50
17 Samosa Vegetarisch 2 Pastetchen gefüllt mit frischem Gemüse	8,50
18 Chicken Wings Gebackene Hühnerflügel mit Gewürzen und Sauce nach Wahl	8,50
19 Vorspeise 2 Personen Vegetarische Samosa, Mixed Pakora und Chicken Wings	16,50

Hauptspeisen

€



- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 30 | Quabelli Palau
Kalbfleisch gedämpft in braun gebackenem Basmatireis mit Karottenstreifen, Mandeln, Rosinen, dazu Auberginen in Tomaten Sauce ^{g h} | 18,50 |
| 31 | Narendj Palau
Hähnchenbrust mit gebratenem Safranreis, Mandeln, Pistazien und Streifen von der Bitterorangenschale, dazu Spinat (süß-pikant) ^h | 17,40 |
| 33 | Zereshk Palau
Hähnchenbrust mit gebratenem Basmati und Safranreis, Berberitzen und Ras el Hanout (eine Mischung von Gewürzen), dazu Spinat | 17,40 |
| 34 | Goufta Tschalau
Rindergehacktes Fleisch mit Afghanischer Tomatensauce, und dazu Basmatireis ^g | 17,90 |
| 35 | Morgh Tschalau
Gekochte Hühnerbrust mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Gewürzen in Tomaten Sauce, dazu Basmatireis ^g | 17,40 |
| 36 | Qurme Goscht ba Tschalau
Gekochte Kalbfleischstückchen mit Pea Dahl, Zwiebeln, Paprika, Ingwer in Tomatensauce, dazu Basmatireis ^g | 17,90 |
| 37 | Afghan Schola- e Ghorbandi
Klebreis mit Kichererbsen, Linsen, Paprika, Dill, Petersilien, Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen und kleine Kalbfleischstückchen | 15,40 |

Afghanische Grillspezialitäten

€

Kebabs

auf Lavasteingrill gegrillt

40	Kebab-e Teeka ba Quabelli Palau	21,50
	Zart mariniertes Lammfleisch am Spieß gegrillt mit braungebackenem Basmatireis, Rosinen, Mandeln und Karottenstreifen, dazu Sauce nach Wahl des Küchenchefs ^{g h}	
41	Kebab-e Teeka ba Tschalau	19,90
	Zartes mariniertes Lammfleisch am Spieß gegrillt mit gebackenem Basmatireis, dazu Sauce nach Wahl des Küchenchefs ^g	
42	Shammi Kebab ba Tschalau	18,90
	Gehacktes vom Rind gegrillt mit gebackenem Basmatireis, dazu Sauce nach Wahl des Küchenchefs	
43	Kebab-e-Morgh ba Tschalau	17,50
	Hähnchenbrust pikant mariniert, gegrillt mit gebackenem Basmatireis, dazu Sauce nach Wahl des Küchenchefs ^g	
44	Kebab-e Teeka	19,90
	Zartes mariniertes Lammfleisch am Spieß gegrillt mit Salat, dazu afghanisches Fladenbrot ^g	
45	Shammi Kebab	18,50
	Gehacktes vom Rind gegrillt mit Salat und afghanisches Fladenbrot ^{a1}	
46	Kebab-e-Morgh	17,00
	Hähnchenbrust pikant mariniert gegrillt mit Salat und afghanisches Fladenbrot ^{a1 g}	
47	Kebab-e Degi	21,90
	Gebatene Lammkeule mit Zwiebel, Afghanische Gewürze und Pea Dahl in pikanter Sauce, dazu afghanisches Fladenbrot ^{a1}	
48	Kebab-e-Morgh ba Zershk Palau	17,90
	Hähnchenbrust gegrillt am Spieß mit gebratenem Basmati und Safranreis, Berberitzen und Ras el Hanout (eine Mischung von Gewürzen), dazu Sauce nach Wahl des Küchenchefs	
49	Mixed Kebab für 2 Personen	44,90
	Gegrillte Lammspieße, Shammi Kebab (Rinderhackspieße), Kebab-e-Morgh (Hühnerspieß) mit Salat, dazu afghanisches Fladenbrot ^{a1}	
50	Mixed Kebab für 1 Person	23,90
	Gegrillte Lammspieße, Shammi Kebab (Rinderhackspieße), Kebab-e-Morgh (Hühnerspieß) mit Salat, dazu afghanisches Fladenbrot ^{a1}	
51	Kebab-e Morgh ba Quabelli Palau	17,90
	Hähnchenbrust pikant mariniert, gegrillt mit braun gebackenem Basmatireis, Rosinen, Mandeln, Karottenstreifen und Sauce ^{g h}	
52	Kebab-e Morgh ba Narendj Palau (süß-pikant)	18,50
	Hähnchenbrust pikant mariniert, gegrillt mit gebratenem Safranreis, Mandeln, Pistazien, Bitterorangenschale und Sauce ^{g h}	

Awassane Afghani Pasta

€

- 60 Mantu** **17,50**
Teigtaschen mit Rinderhackfleisch und frische Zwiebeln gefüllt auf Kräuterquark mit Pea Dahl in pikanter Sauce ⁹
- 61 Aschak** **16,50**
Teigtaschen mit Lauch gefüllt auf Kräuterquark mit Pea Dahl in pikanter Sauce ⁹
- 62 Bolani** **14,50**
Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Porre und Kartoffeln, dazu Kräuterquark und hausgemachte Chilisauce ⁹



Gheza-e-Tarkari - Vegetarisch

- 70 Borani Bandjan** **15,90**
Gebratene Auberginenscheiben auf Kräuterquark, dazu afghanisches Fladenbrot ^{a1 g}
- 71 Broni Kadu** **16,90**
Gebratene Kürbisscheiben auf Kräuterquark, dazu afghanisches Fladenbrot (je nach Saison) ^{a1 g}
- 72 Sabsi Tschalau** **15,50**
Gehackter Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch zubereitet dazu Basmatireis
- 73 Qurme Nakhod ba Tschalau** **14,50**
Gekochte Kichererbsen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer in Tomatensauce, dazu Basmatireis ⁹
- 74 Khorassan Spezialitäten** **17,90**
Drei verschiedene Gemüsegerichte (Aubergine, Kürbis, Spinat), dazu Kräuterquark, Basmatireis und Sauce nach Wahl des Küchenchefs ⁹
- 75 Bandjan Tschalau** **15,90**
Aubergine in pikanter Sauce, dazu weiß gebackener Basmatireis

Extra Beilagen

	€
80 Afghanisches Fladenbrot ^{a1}	3,80
81 Tschalau - Gebackener Basmati Reis	6,90
82 Palau - Braun gebackener Basmati Reis	6,90
83 Quabelli Palau - Braun gebackener Basmati Reis mit Karottenstreifen, Mandeln und Rosinen ^h	8,90
84 Kaschalu - Gekochte Kartoffeln in pikanter Sauce	7,90
85 Badenjan ziya - Auberginen in pikanter Sauce	8,90
86 Broni Kadu - Gebratener Kürbis auf Kräuterquark ^g	8,90
87 Maust - Frischer cremiger Joghurt mit Gurken und Dill ^g	3,90
88 Spinat - Gehackter Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch	7,90
89 Pommes	5,90
95 Ein Lamm Teeka Spieß	7,90
96 Ein Hähnchen Spieß	6,90
97 Ein Schammi Spieß	7,40

Baz Gheza Dessert

90 Baqlawa - Süßes Teiggebäck gefüllt nach Saison ^{a1}	8,90
91 Firnee - Afghanischer Milchpudding mit Pistazien ^g	7,90
92 Gulab Jamun Frittierte Milch-Teigbällchen in Honig getränkt, sehr süß, 2 Stück ^{a1, g}	6,90
93 Gosh-e-feel (Elefantenohren) Süße Teigfladen gebacken mit Puderzucker ^{a1}	6,90

Alkoholfreie Getränke

	0,20 l	0,25 l	0,30 l	0,40 l	0,75 l
200	Acqua Panna		3,70		6,10
201	San Pellegrino		3,70		6,10
202	Coca Cola ^{1,2}	3,70		4,10	
203	Coca Cola Light ^{1,2,9}	3,70		4,10	
204	Fanta ¹	3,70		4,10	
205	Spezi ^{1,2}	3,70		4,10	
206	Sprite	3,10		3,70	
207	Schweppes Bitter Lemon ¹	3,30			
208	Schweppes Tonic Water ¹	3,30			
209	Red Bull ^{1,2}	4,70			

Säfte & Nektar

216	Apfelsaft	3,70			
217	Ananassaft	3,70			
218	Kirsch Nektar	3,70			
219	Orangensaft	3,70			
220	Maracuja Nektar	3,70			
221	Johannisbeer Nektar	3,70			
222	Lychee Nektar	3,70			
223	Mango	4,20			
224	Mango-Lassi ⁹ (Indisches Getränk, Süß)			4,70	
225	Dough ⁹ (Jogurt mit Dill und Gurke, salzig)			4,70	
226	Rhabarber Nektar	3,70			

Schorle

		0,3l	0,5l
230	Apfelsaft Schorle	3,60	4,50
231	Orangensaft Schorle	3,60	4,50
232	Maracuja Nektar Schorle	3,60	4,50
233	Johannisbeer Nektar Schorle	3,60	4,50
234	Kirsch Nektar Schorle	3,60	4,50
235	Mango Schorle	3,60	4,50
236	Lychee Nektar Schorle	3,60	4,50
237	Rhabarber Nektar Schorle	3,60	4,50

Heisse Getränke Tasse

250	Kaffee	3,30
251	Espresso	3,10
252	Cappuccino	3,60
253	Milchkaffee	4,50
254	Latte Macchiato	4,10
255	Doppelter Espresso	4,60
256	Espresso Macchiato	3,80
257	Cappuccino Spezial	4,00
258	Tasse heiße Schokolade	3,80
259	Schockokaffee	4,20

Tee

	Tasse	Kännchen	
260	Schwarzer Tee	2,60	4,80
261	Grüner Tee	2,60	4,80
262	Jasmin Tee	2,60	4,80
263	Pfefferminz Tee	2,60	4,80

Bier		0,30 l	0,50 l
270	Helles vom Fass	3,80	4,60
271	Hefeweißbier		4,90
272	Dunkles Weißbier, Flasche		4,90
273	Leichtes Weißbier, Flasche		4,90
274	Alkoholfreies Helles, Flasche		4,90
275	Alkoholfreies Weißbier, Flasche		4,90
276	Radler		4,60
277	Pils Becks	0,33 l 4,10	

Aperitif

300	Kir Royal	0,10 l	6,10
301	Campari Soda ¹	5 cl	5,20
302	Campari Orange ¹	5 cl	5,70
303	Martini Bianco	5 cl	5,70
304	Martini Dry	5 cl	6,10
305	Martini Rosso	5 cl	5,70
306	Sherry Sandemann Secco	5 cl	6,10
307	Sherry Sandemann Medium Dry	5 cl	6,10
308	Glas Sekt	0,10 l	6,10
309	Glas Prosecco	0,10 l	5,20
310	Gin Tonic ¹¹	4 cl	6,20
311	Bacardi Cola ¹²	4 cl	6,20
312	Aperol Spritz	0,10 l	6,10

Offene Weine – Weiß

	Herkunft	0,20 l	0,50 l
320 Grüner Veltliner ¹	Österreich Neusiedlersee	5,70	12,20
321 Riesling ¹	Pfalz	5,70	12,20
322 Pinot Grigio ¹	Italien	5,70	12,20
323 Lugana ¹	Italien	5,70	12,20
324 Chardonnay ¹	Frankreich	6,00	12,70
325 Wein Schorle , Weiß ¹		5,10	8,70

Offene Weine – Rot

340 Zweigelt ¹	Österreich	5,70	12,20
341 Montepulciano ¹	Italien	5,70	12,20
342 Chianti ¹	Italien	6,10	13,20
343 Bordeaux rouge ¹	Frankreich	6,10	13,20
344 Merlot ¹	Italien	6,10	13,20
345 Wein Schorle, Rot ¹		5,10	8,70

Offene Weine – rosé

350 Weißherbst rosé ¹	Diverse	5,70	12,20
351 Rosato ¹	Italien	5,80	13,20

Flaschen – Weiß

	Herkunft	0,75 l
360 Weißburgunder ¹ Kellerei Kaltern trocken, mit einem Duft von Apfel- Banane und dezenten Honignoten	Italien	29,80
361 Gavi del comune di Gavi DOCG ¹ Beni di Batasiolo trocken, frisch und eine helle strohgelbe Farbe Piemont	Italien	35,80
362 Chablis AC J. Bouchon ¹ Feiner Pfirsichduft mit tropischen Aromen Bourgogne	Frankreich	40,80
363 Chardonnay J. Bouchon ¹ Feiner Pfirsichduft mit tropischen Aromen Santiago nach Grapefruit und Ananas	Chile	29,80
370 Sauvignon Blanc Bergsig Estate ¹ frischer, süffiger und trockener Sauvignon Breede River mit sortentypischem Bukett	Südafrika	29,80
371 Grüner Veltliner ¹ Qualitätswein- Weingut Salzl trocken, zarte hellgelbe Farbe, intensive, frische und elegante Frucht	Österreich Neusiedlersee	29,80



Flaschen – Rot

	Herkunft	0,75 l
380 Merlot KWV Paal ¹ trocken, geschmeidig, saftig, dezenz Stellenbosch Kakao- und Röstaromen, vollmundig	Südafrika	28,80
381 Bardolino Classico DOC Casa ¹ trocken,würzig, schöne Frucht und ausgewogen	Vinicola ceairitalien Veneto	29,80
382 Rosso di Montalcino Tenuta Friggiali ¹ dichter Körper, ausgewogene Tanninstruktur und kräftig	Italien Toskana	39,80
383 Cabernet Sauvignon J. Bouchen ¹ Duft von reifen Früchten, Cassis, Blaubeeren und Minzearomen	Chile Santiago	35,80
384 Shiraz De Bortoli, Riverina ¹ Interessante Gewürze, Schokolade und Bilbul Beerenaroma, Zedernholzton	Australien	35,80

Flaschen – Rose`

390 Rose` de Loire A. C. ¹ Cuveé Reserve-Le Caves de la Loir Loire trocken, mit feiner Struktur	Frankreich	29,80
391 Vina Acedo Rosado DOC ¹ glänzende Himbeerfarbe, die Aromen von Banane und Zitrusfrüchten dominieren	Spanien	29,80

Spirituosen

400	Ramazotti 38%	4 cl	5,10
401	Averna 29%	4 cl	5,10
402	Fernet Branca 40%	2 cl	3,70
403	Absolut Wodka 40%	2 cl	5,70
404	Aquavit 42%	2 cl	4,10
405	Williamsbirne, Morand 43%	2 cl	5,10
406	Kirsch, Morand 43%	2 cl	5,10
407	Grappa 37,5%	2 cl	5,30
408	Remy Martin V.S.O.P. 40%	2 cl	4,60
409	Calvados 40%	2 cl	5,60
410	Guavenlikör 18%	2 cl	4,40
411	Mangolikör 24%, hausgemacht	2 cl	3,70

Offener Whiskey

420	Johnnie Walker, Black Label 40%	4 cl	6,70
421	Chivas Regal, 12 Jahre gereift 40%	4 cl	6,70
422	Jim Beam 40%	4 cl	6,70
423	Jack Daniel's Old No. 7 40%	4 cl	6,70
424	Ballantines 40%	4 cl	6,70