
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 *Khoresht*, 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 FRÜHSTUCKSBRUNCH – JEDEN SONNTAG

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

Schafskäse, Walnüssen, Tomaten und Gurken, einem Spiegelei, frischen Früchten der Saison, frischen fruchtigen dunklen Datteln, einem Brotkorb [a], Halva, einer kleinen Kanne persischem Schwarztee [2] mit Kardamomkapseln, Rosenblätter, Minze und Zimt, serviert mit Nabat (Kandiszucker)

2 SOBHANEYE SONATI IRANI (für 2 Personen) 37.0

Traditionell Persisches Frühstück mit

Schafskäse, Walnüssen, Tomaten und Gurken, Halva, Butter [g], Karottenmarmelade, Wabenhonig, Mascarpone, frischen fruchtigen dunklen Datteln, gefüllten Weinblättern mit gerösteten Zwiebeln, Berberitzen, Pistazien und Mandeln, frischen Früchten der Saison, zwei Spiegeleiern, einem Brotkorb [a], einer großen Kanne persischem Schwarztee [2] mit Kardamomkapseln, Minze, Rosenblätter und Zimt serviert mit Nabat (Kandiszucker) und 0,1l Sekt pro Person (statt Sekt können Sie Orangensaft nehmen)

3 SOBHANEYE SONATI IRANI (für 1 Person) – Vegan 18.0

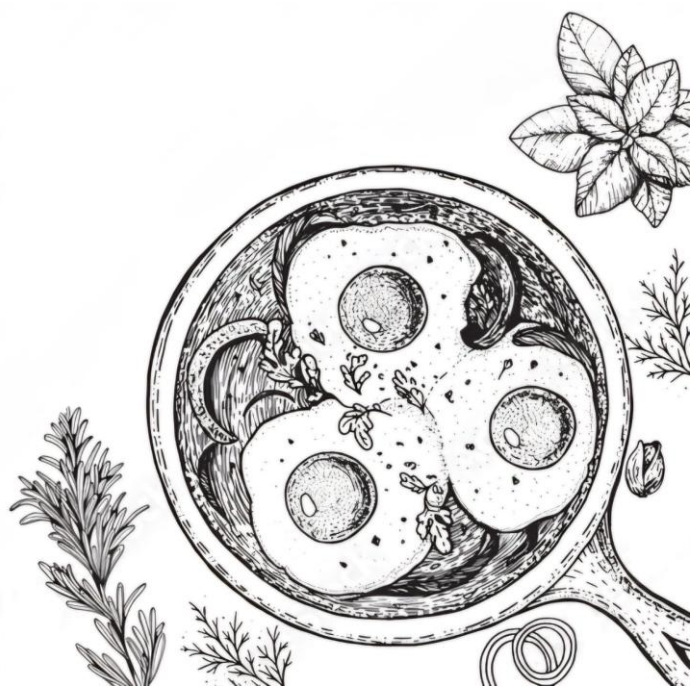
Persisches Veganes Frühstück mit

Hummus, Walnüssen, frischen Kräutern, frischen fruchtigen 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 [2] mit Kardamomkapseln, Minze, Rosenblätter und Zimt serviert mit Nabat (Kandiszucker)

Frühstücksbrunch

jeden Sonntag

9-12 Uhr



Omeletts (Sonntags 9-12 Uhr)

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

10 GHEYSAVAH 9.0

Süßes Omelette mit frischen dunklen Datteln, Zimt und Rosenpulver

11 OMELETE E GOJEH FARANGI 9.0

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

12 NARGISSI ESFINAJ 9.0

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

EXTRAS

20 Butter [g]	1.0
21 Gekochtes Ei	2.0
22 Frische fruchtige 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 Schafskäse	3.0
28 Hummus	3.0
29 Wabenhonig	3.5
30 Gefüllte Weinblätter mit gerösteten Zwiebeln, Berberitzen, Pistazien und Mandeln (2 St.)	3.5
31 Zwei Spiegeleier	4.0
32 Brotkorb [a] (versch. Brotsorten)	2.5
33 Frische Kräuter	3.5
34 Frische Früchte der Saison	4.5
35 Walnüsse	2.5

FRISCHE SÄFTE

36 Frisch gepresster Karottensaft	5.9
37 Frisch gepresster Orangensaft	5.9
38 Frisch gepresster Karotten-Orangensaft	5.9

APERITIFS	0,2l	0,5l
Persian Spritz [2] (Prosecco I Safran I Basilikumsamen I Rosenwasser)	7.9	
Pomegranate Royal (Kashmar Granatapfel Likör | Prosecco | Soda | Minze)	9.9	
Aperol Spritz [2] (Prosecco I Aperol I Soda I Orange)	7.5	
Gin Tonic (Bombay Sapphire Gin I Tonic Water I Limette)	7.9	
Hugo (Prosecco I Limette I Minze I Holunderblüte I Soda)	7.5	
Lillet Berry (Lillet Blanc I Schweppes Wild Berry I Soda I Himbeeren)	7.5	
Hugo alkoholfrei (Limette I Minze I Holunderblüte I Soda)		6.9
Ipanema alkoholfrei (Limette I Rohrzucker I Ginger Ale I Maracujanektar)		6.9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	0,3l	0,5l	0,75l
Dough (Ayran) Persisches Nationalgetränk aus Joghurt [c], Soda, Minze und Rosenpulver	4.5		
Sharbat e Reyhan o Khakshir Persisches Nationalgetränk aus Rosenblütensirup, Samen der Sophienrauke, Basilikumsamen und Minzextrakt	4.9		
Sharbat e Anar Persische Limonade aus Granatapfelsirup	4.5		
Sharbat e Albaloo Persische Limonade aus Sauerkirschsirup	4.5		
Teinacher Mineralwasser (Medium, Still)		4.2	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 (Saft)	4.9	5.9	
Johannisbeere, Maracuja (Saft)	5.9	6.9	
Apfel, Orange (Schorle)	3.9	4.9	
Johannisbeere, Maracuja (Schorle)	4.9	5.9	

BIERE	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	
Distelhäuser Weizen Alkoholfrei [a]		4.9
Distelhäuser Alkoholfrei [a]		4.9

VORSPEISEN

Alle Vorspeisen werden mit ***Lavash Brot*** [a] *serviert und sind ideal zum Teilen.*

1 Nan o Panir o Sabzi (vegetarisch) **نان و پنیر و سبزی** 10.9
Schafskäse [g], Walnüsse [h] und frische Datteln, dazu versch. Kräuter

2 Kashke Bademjan (vegetarisch) **کشک بادمجان** 11.9
Auberginencreme - eine persische Spezialität aus Auberginen
und Kashk [g]. Köstlich gewürzt mit Minze, Kurkuma, gebratenen Zwiebeln
und Knoblauch – knusprig getoppt mit Walnüssen [h]

3 Mirza Ghasemi (vegetarisch) **میرزا قا سمی** 11.9
Gegrillte und gehackte Auberginen mit Knoblauch, gebratenen
Zwiebeln, Kurkuma, Tomaten und Ei [c], garniert mit Granatapfelkernen

4 Sini Pischghaza für 2/4 Personen (vegetarisch) **سینی پیش غذا ۲ نفره/ ۴ نفره** 19.9 / 29.9
Vier versch. Köstlichkeiten (2 Kashke Bademjan, 3 Mirza Ghasemi, 25 Mast-o-Khiar
und 28 Salad Shirazi)

5 Sechs Pialeh Mazzeh (vegetarisch) **شش پیا له مزه** 17.9
Sechs versch. Köstlichkeiten (23 Zeytoon Parvardeh, 24 Mast-o-Musir, 25 Mast-o-Khiar,
26 Khiar Schur, 27 Torshi, 28 Salad Shirazi,) die in kleinen Schälchen serviert werden

SUPPE

14 Asch (vegan) **آش** 7.9
Persische Kräutersuppe mit Petersilie, Lauch, Spinat, Koriander, Kichererbsen, Bohnen,
Gemüsebrühe und gebratenen Zwiebeln, garniert mit Minze und Röstzwiebeln

BEILAGEN

23 Zeytoon Parvardeh زیتون پرورده 7.5
Marinierte Oliven nach persischer Art aus grünen Oliven, Knoblauch,
Granatapfelmelasse, Walnüsse, Minze und Golpar (Bärenklau)

24 Mast-o-Musir (vegetarisch) **موسیر و ماست** 5.9
Naturjoghurt [g] mit wildem persischem Knoblauch

25 Mast-o-Khiar (vegetarisch) **ما ست و خیا ر** 5.9
Naturjoghurt [g] mit Gurken, Walnüssen [h], getrockneten Rosen und Minze

26 Khiar Schur (vegan) **خیا ر شور** 4.9
Delikate persische Salzgurken

27 Torschi – Liteh (vegan) **تر شی لیته** 4.9
Fein gehackte Gemüsemischung, eingelegt in Wein-Essig

28 Salad Shirazi (vegan) **سا لا د 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** 1.0

31 Brotkorb [a] (extra Portion *Lavash Brot* [a]) 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 samtig 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.

Rotwein	0,1l	0,2l	Fl. 1l
Trollinger trocken QbA°	4.2	6.9	24.9
Trollinger mit Lemberger QbA°	4.2	6.9	31.9
Trollinger mit Lemberger trocken QbA°	4.2	6.9	24.9
Lemberger trocken QbA°	4.2	6.9	25.9
Shiraz °/ Yellow Tail (Flasche 0,75l)	4.5	7.5	23.9

Weißwein	0,1l	0,2l	Fl. 1l
Riesling QbA°	4.2	6.9	24.9
Riesling trocken QbA°	4.2	6.9	24.9
Grauburgunder trocken° (Flasche 0,75l)	4.5	7.5	26.9

Roséwein	0,1l	0,2l	Fl. 0,75l
Muskat Trollinger°	4.2	6.9	24.9
Lemberger Rosé trocken QbA°	4.2	6.9	24.9

Weinschorlen		0,2l	
Rotwein-, Weißwein-, Roséweinschorle°		5.9	

(Alle Schorlen mit Heilbronner Qualitätswein)

SEKT	0,1l	0,2l	FL. 0,75l
Sekt (Freixenet)	4.9	8.5	26.9



SALATE

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

40 Salatteller groß/ klein سا لا د — 13.9 / 6.9
Bunt gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, geriebenen Karotten, Sonnenblumen- und Granatapfelkernen

41 Salate Panir (vegetarisch) سا لا د پنیر — 15.9
Bunt gemischter Salat mit cremigem Schafskäse[g], Gurken, Tomaten, Paprika, geriebenen Karotten, Sonnenblumen- und Granatapfelkernen

42 Salate Djudjeh سا لا د جوجه — 17.9
Bunt gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, geriebenen Karotten, Sonnenblumen- und Granatapfelkernen und am Spieß gegrilltes Hähnchenbrustfilet

43 Salate Bakhtiari سا لا د بختیا ری — 18.9
Bunt gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, geriebenen Karotten, Sonnenblumen- und Granatapfelkernen und am Spieß gegrilltes Hähnchenbrustfilet sowie gegrillte Lammkeulenstücke

44 Salat Tschendje سا لا د چنجه — 19.9
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 Safranhaube** 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**:*

51 Hausgemachte Tomatensauce (vegan) — 3.9
Gebratene Zwiebeln, Tomaten, Limo Amani und persische Gewürze

52 Fruchtige Granatapfelsauce (vegan) — 4.9
Granatapfelsirup, Honig, Walnüsse[h], Zwiebeln, Knoblauch und persische Gewürze

53 Djudjeh جوجه کبا ب — 19.9
Hähnchenbrustfilet vom Grill, eingelegt in Safran, Limettensaft und Zwiebeln - dazu grüne Peperoni, Grilltomate, Somagh und Butter[g]

Kleine Portion — 15.9

54 Kubideh کوبیده — 19.9
Zwei fein gegrillte Hackfleischspieße vom Lamm und Rind – dazu grüne Peperoni, Grilltomate, Somagh und Butter[g]

Kleine Portion — 15.9

55 Tschelo Bakhtiari چلوبختیا ری 22.9
Ein gemischter Grillspieß mit Hähnchenbrustfilet und Lammkeulenstücke, eingelegt in Safran, Limettensaft und Zwiebeln – dazu gegrillte grüne Peperoni, Tomate, Somagh und Butter [g]

56 Tschelo Tschendje چلو چنجه 23.9
In Safran, Limettensaft und Zwiebeln eingelegte und am Spieß gegrillte Lammkeulenstücke – dazu gegrillte grüne Peperoni, Tomate, Somagh und Butter [g]

57 Djudjeh Soltani جوجه سلطا نی 24.9
Hähnchenbrustfilet vom Grill eingelegt in Safran, Limettensaft und Zwiebeln sowie gegrilltem Kebab aus Lamm-Rinderhackfleisch – dazu gegrillte grüne Peperoni, Tomate, Somagh und Butter [g]

58 Barg برگ 24.9
Zartes, dünn geklopftes Lammfilet, eingelegt in Safran, Limettensaft und Zwiebel, am Spieß gegrillt – dazu gegrillte grüne Peperoni, Tomate, Somagh und Butter [g]

59 Tschelo Soltani چلوسطا نی 27.9
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 [g]

NABATIANS GRILLPLATTEN

Mit unseren Grillplatten können Sie sich durch alle Grillspezialitäten durchprobieren. Zu unseren Platten reichen wir zwei Reisvariationen: Reichlich edlen ***Juwelenreis mit Berberitzen, Mandeln, Pistazien*** [d] ***und gebratenen Zwiebeln*** *sowie* ***Basmatireis mit Safranhaube****.* ***Gegrillte grüne Peperoni, gegrillte Tomaten, Butter*** [g]*, Somagh (Essigbaumbeeren) und eine* ***kleine Salatgarnitur*** *runden die Platten ab.*

67 Für zwei Personen 54.9
1 Spieß Djudjeh Kabab, 1 Spieß Barg, 1 Spieß Tschendje, 1 Spieß Kubideh

68 Für drei Personen 79.9
2 Spieße Djudjeh Kabab, 1 Spieß Barg, 1 Spieß Tschendje, 2 Spieße Kubideh

69 Für vier Personen 99.9
2 Spieße Djudjeh Kabab, 2 Spieße Barg, 1 Spieß Tschendje, 3 Spieße Kubideh

EXTRA SPIESS

70 Djudjeh Kabab Hähnchenbrustfilet eingelegt in Safran, Limettensaft und Zwiebeln 12.9

71 Barg Dünn geklopftes Lammfilet eingelegt in Limettensaft und Zwiebeln 15.9

72 Kubideh Hackfleischspieße vom Lamm und Rind 7.9

73 Tschendje Am Spieß gegrillte Lammkeulenstücke 14.9

SAUCENGERICHTE

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

80 Khoreshte Bademjan ba Safran-Polo خورشت با د مجا ن 19.5
Gebratene Aubergine mit zartem Rindfleisch in hausgemachter Tomatensoße aus Verjus, Pomeranze, Limo Amani und persischen Gewürzen

81 Khoreshte Ghormeh Sabzi ba Safran-Polo خورشت قورمه سبزی 19.5
Zartes Rindfleisch in einer Kräutersoße aus frischer Petersilie, Lauch, Bohnen, Bockshornklee, Pomeranze, Limo Amani, Verjus und persischen Gewürzen

82 Gheyme Bademjan قیمه با د مجا ن 19.5
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 19.9
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 sowie gebratenen Zwiebeln

84 Khoreschte Fessendjan خورشت فسنجا ن 19.9
Zartes Hähnchenfleisch mit gehackten und gebratenen Walnusskernen [d] in fruchtiger Granatapfelsauce

85 Shivid Polo ba Mahiche شوید پلو با ماهیچه 28.9
Ganze geschmorte Lammhaxe im eigenen Jus mit Dill-Safran-Reis

86 Nabatian Soßen- Trilogie für 2 Personen سه پیاله با گوشت 39.9
3 persische Schmorgerichte nach Wahl (aus Nr. 80, 81, 82, 83, 84, 87, 88, 92, 93, 94, 95, 96)

VEGETARISCHE GERICHTE

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

87 Tschelo Kaschke Bademjan چلوکشک با د مجا ن 17.9
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 چلومیرزا قا سمی 17.9
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 17.9
Karotten, Aprikosen und Pflaumen in hausgemachter frischer Tomaten-soße aus Verjus, Pomeranze, Limo Amani und persischen Gewürzen

93 Khoreshte Bademjan ba Safran-Polo خورشت با دمجا ن 17.9
Gebratene Aubergine in hausgemachter frischer Tomatensoße aus Verjus, Pomeranze, Limo Amani und persischen Gewürzen

94 Khoreshte Ghormeh Sabzi ba Safran-Polo خورشت قورمه سبزی 17.9
Eine Kräutersoße aus frischer Petersilie, Lauch, Bohnen, Bockshornklee, Verjus, Pomeranze, Limo Amani und persischen Gewürzen

95 Gheyme Bademjan قیمه با د مجا ن 17.9
Gebratene Aubergine und gelbe Linsen in hausgemachter frischer Tomatensoße aus Verjus, Pomeranze, Limo Amani und persischen Gewürzen

96 Tschelo Sabzi چلوسبزی 18.9
Gebratene Zucchini, Aubergine, Karotten und Paprika in hausgemachter frischer Tomatensoße aus Verjus, Pomeranze, Limo Amani und persischen Gewürzen

97 Nabatian Soßen- Trilogie für 2 Personen – vegan/ vegetarisch سه پیاله بدون گوشت 35.9
3 persische Schmorgerichte nach Wahl (aus Nr. 92, 93, 94, 95, 96, 87,88)

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

102 Kubideh kleine Portion کوبیده 14.9
Ein fein gegrillter Hackfleischspieß vom Lamm und Rind, edler Basmati Reis mit Safranhaube, Peperoni, Grilltomate, Somagh und Butter [c]

103 Djudjeh Kabab kleine Portion جوجه کبا ب 13.5
Hähnchenbrustfilet vom Grill, eingelegt in Safran, Limettensaft und Zwiebeln, dazu Peperoni, Grilltomate, Somagh und Butter [c]

104 Reis (vegan, glutenfrei) بر نج 5.9
Edler Basmatireis mit Safranhaube

105 Nudeln [a] mit Rinderhackfleischsoße 12.0

106 Nudeln [a] mit hausgemachter Tomatensoße 9.5

108 Pommes [a] mit Ketchup oder Mayo [1] 8.5

109 Räuberteller Teller und Besteck zum Räubern vom Teller der Eltern 0.0

PERSISCHES SPEISELEXIKON

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

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 Schmelztiegel 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) **فا لوده شیرازی** 7.5
Persisches Glasnudeleis in leichtem Rosenwassersorbet mit Limettensaft

121 Baklava با قلوا 6.5
Zarte Blätterteigschichten, Knackige Nüsse, süßer Honig - unwiderstehlich lecker

122 Makhlut klein/ groß مخلوط 8.0 12.0
Gemischtes Eis aus Bastani Sonati und Faludeh Shirazi nach persischer Art

123 Dessertplatte für 2 Personen دسر برای دو نفر 18.0
Gemischte Platte aller Desserts (118, 119, 120, 121)

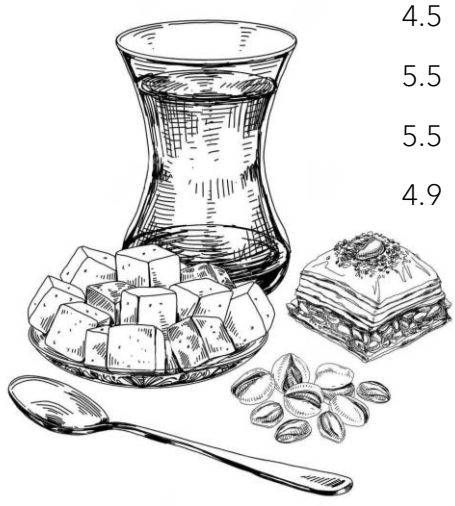
124 Dessertplatte für 4 Personen دسر برای چهار نفر 32.0
Gemischte Platte aller Desserts (118, 119, 120, 121)

125 Havij Bastani – eine persische Spezialität هویج بستنی 7.9
Ein beliebter persischer Klassiker: Frischer Karottensaft trifft auf cremiges Safraneis, verfeinert mit Rosenwasser und Pistazien. Süß, erfrischend und perfekt als Dessertdrink

KAFFEE

Unseren Kaffee beziehen wir ausschließlich von Dallmayr.

Kaffee	3.5
Pot Kaffee	4.0
Espresso	3.0
Espresso Macchiato [g]	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) *(Schwarztee, Kardamomkapseln, Minze, Zimtstangen und Rosenblüten)*	10.0
Kleine Kanne persischer Schwarztee [2] (ergibt 5 kleine Tassen) *(Schwarztee, Kardamomkapseln, Minze, Zimtstangen und Rosenblüten)*	8.0
Feine Teesorten, große Tasse (Pers. Granatapfel, Pfefferminz, Grün, Kamille)	3.9
Safran Kandiszucker Stäbchen (1 Stück)	1.0
Frische dunkle Datteln, gefüllt mit Walnüssen [h] & 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 Daniel's	4.5
Raki	4.5
Tequila	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 Räumlichkeiten eignen sich bestens als **Eventlocation** für insgesamt **200 Personen** (Hauptraum 100 Sitzplätze, Séparée 40 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 Gast 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)
c. Eier
g. Milch und Laktose
h. Schalenfrüchte (Nüsse) Mandeln, Wallnüsse, Pistazien
o. 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.

