



Mittagstisch

Dienstag bis Freitag von 12.00 bis 15.00

Rote Diba Aubergine 12,50

Mirza Ghasemi ba polo

Hausgemachtes Mus aus gegrillten Auberginen, Ei und geschmorten Tomaten mit Safran Basmatireis

Granatapfel-Walnuss 15,50

Khoresht-e Fesenjan

Eine fruchtig-süß-saure Granatapfelsauce, Aloo Bukhara (mit Kern), gemahlene Walnüsse mit Safran Basmatireis

Hähnchen bei Sonnenuntergang 15,50

Zereshk Polo ba Morgh

Safran gebeizte Hähnchenkeule in fruchtiger Tomatensauce, karamellisierten Berberitzen und Rosinen mit Safran Basmatireis

Persischer Garten 10,50

Feine Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Radieschen, feiner roten Beete, Schafskäse, Pistaziensticks, Walnüssen und Granatapfelkernen

Lammhackspieß 13,50

Koobideh

Saftiges gehacktes Lamm auf einem Spieß gegrillt mit gegrillter Tomate und Safran Basmatireis

Hähnchenfiletspieß mit Safranmarinade 14,50

Jojekabab

Safran gebeizte Hähnchenbrustfilet Medaillons auf einem Spieß gegrillt mit gegrillter Tomate und Safran Basmatireis



Das Perfekte Dinner

— Aperitif —

Persian Spritz

— Vorspeise —

Diba Aubergine

Kashk-e Bademjan

auch in vegan

— Hauptspeise —

Lammfiletspieß im Safranglanz

Kabab-e Barg

— Dessert —

Napoleoni Hausgemacht



Warme Vorspeisen

Kleiner Filet Genuss 13,20

Rinderfiletwürfel, in fruchtiger Granatapfel-Glasur
auf Gemüse

Diba Aubergine 13,90

auch in vegan

Kashk-e Bademjan

Hausgemachtes Mus aus gegrillten Auberginen mit
fermentierter Joghurtpaste, Minze & gerösteten Zwiebeln

Rote Diba Aubergine 13,90

Mirza Ghasemi

Hausgemachtes Mus aus gegrillten Auberginen, Ei &
geschmorten Tomaten

UNSERE EMPFEHLUNG

Kuku Sabzi 14,50

Frische Kräuter, Walnuss, Berberitze, Ei



Kalte Vorspeisen

Zeytoon Parvade 8,90

Oliven in Walnuss, Granatapfelpaste & Bergkräutern mariniert

Salat Shirazi 5,90 ——— **PERFEKT ZU GRILLGERICHTEN** ———

Fein gewürfelte Tomaten, Gurken & Zwiebeln, mariniert mit Limettensaft & frischer Minze

Mast -e Makhsus 7,90

Cremiger Joghurt mit Gurken, Minze, Damaszener Rose
— Wahlweise ohne Walnuss & Rosinen

Mast -o Musir 5,90

Cremiger Joghurt mit persischem Wildknoblauch

Borani -e Esfenaj 6,90

Gedünsteter Spinat, Joghurt, karamellisierte Zwiebeln & Knoblauch





Salate

Salat mit Hähnchenfilet vom Grill 19,50

Zartes safranmariniertes Hähnchenfilet vom Grill auf feinen Blattsalaten, mit Tomaten, Gurken, Radieschen, grünen Oliven, zarten Karottensticks, Walnüssen und Granatapfelkernen

Salat mit Rindstreifen vom Grill 23,50

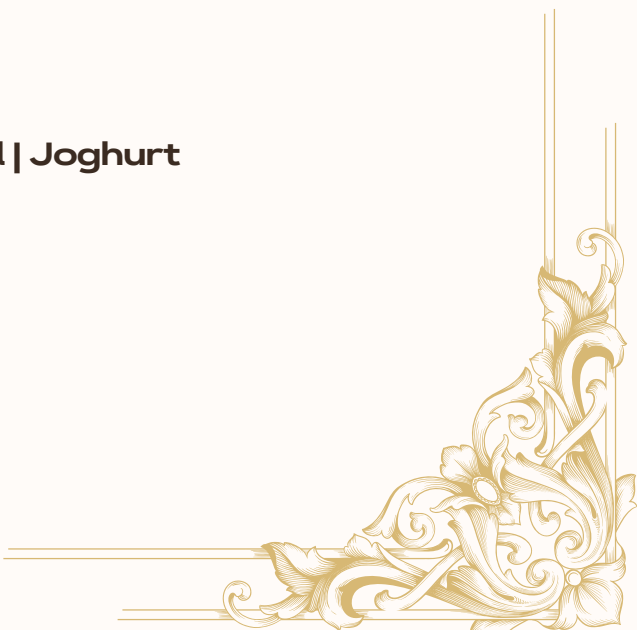
Safranmarinierte Rindstreifen vom Grill auf feinen Blattsalaten, mit Tomaten, Gurken, Radieschen, grünen Oliven, zarten Karottensticks, Walnüssen und Granatapfelkernen

Persischer Garten 17,00

Feine Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Schafskäse, Pistaziensticks, Walnüssen und Granatapfelkernen

Dressing:

Senf-Honig | Granatapfel | Joghurt



Schmorzauber des Orients

P E R F E K T Z U M T E I L E N

Dreierlei persischer Schmorgerichte aus der Hausküche

Lamm in grünen Kräutern, Sonniger
Auberginen Genuss und Granatapfel-
Walnuss-Hähnchen

58,- für zwei Personen

Lamm in grünen Kräutern 23,50

Khoresht-e Ghormeh Sabzi

Zart geschmortes Lamm in einer aromatischen Sieben-Kräuter-Sauce, roten Bohnen & Loomi

Adas Polo 22,50

Zart geschmorte Lammkeule im eigenem Fond mit Safran, Basmatireis gemischt mit Linsen und verfeinert mit karamellisierten Karotten, Rosinen & Mandelstiften

***Alle Schmorgerichte werden mit duftendem
Safran Basmatireis serviert***





Scampi mit Safran-Duft 28,50

Safrangebeizte Scampi in Olivenöl, knusprige Kartoffeln, süße Kirschtomaten in einer frischen Tomaten Knoblauch Soße und Petersilie

Sonniger Auberginen Genuss 24,50

Gheymeh Bademjan

Zart geschmortes Lamm in einer Safran-Tomatensauce mit Spalterbsen und Loomi auf einem Auberginenbett

Granatapfel-Walnuss-Hähnchen 23,50 auch in vegetarisch / vegan

Khoresht-e Fesenjan

Zart geschmorte Hähnchenkeule in einer fruchtig-süß-sauren Granatapfelsauce, Aloo Bukhara (mit Kern), gemahlenen Walnüssen

Hähnchen bei Sonnenuntergang 19,50

Zereshk Polo ba Morgh

Safran gebeizte Hähnchenkeule in fruchtiger Tomatensauce, karamellisierten Berberitzen und Rosinen

DAZU EMPFEHLEN WIR

Hausgemachtes Shur 4,90 in Essig eingelegtes Gemüse

*Alle Schmorgerichte werden mit duftendem
Safran Basmatireis serviert*



Lammhaxe im Safran Fond 26,50**Baghali Polo ba Mahiche**

Zart geschmorte Lammhaxe im eigenen Fond mit Safran und Tomaten, Basmati Safranreis gemischt mit frischem Dill & Favabohnen

Tachin 25,50

auch in vegetarisch

Tahchin-e Bademjan ba Morgh

Knuspriger Safran-Reiskuchen, gefüllt mit Hähnchenbrust, Tomaten, Auberginen, karamellisierten Berberitzen, Pistazien und Mandeln

Im Duft der Kirsche 22,50

auch in vegetarisch / vegan

Albalu Polo ba Morgh

In Safran gebeizte Hähnchenkeule in feiner Tomaten-Safransauce mit Basmati Safranreis gemischt mit aromatischen Sauerkirschen, Mandeln und Pistazien

DAZU EMPFEHLEN WIR

Hausgemachtes Torshi 4,90 in Salzlake eingelegtes Gemüse

***Alle Schmorgerichte werden mit duftendem
Safran Basmatireis serviert***





rill Duett des Hauses

Eine Diba Aubergine Vorspeise,
zwei Lammhackspieße,
ein Lammfiletspieß in Safranbutter glasiert,
ein Hähnchensafranspieß
Begleitung: gegrillte Tomate, karamellisierte
Zwiebel, feine Karottensticks

65,- für zwei Personen

**Enjoy the art
of sharing**

Persian style



Grill Genuss Entdecker

Lammhackspieße 22,50

Koobideh

Saftiges gehacktes Lamm auf zwei Spießen gegrillt mit gegrillter Tomate

Hähnchenfiletspieß mit Safranmarinade 22,50

Jojekabab

Safran gebeizte Hähnchenbrustfilet Medaillons auf einem Spieß gegrillt mit gegrillter Tomate

Lammfiletmedaillons als Grillspieß 27,50

Chenje

Saftige Lammfiletmedaillons, mariniert in einer Knoblauch-Joghurt - Safran- Chili- Marinade auf einem Spieß gegrillt, mit gegrillter Tomate

Königsspieße 25,50

Kabab-e Negini

Lammhack und Hühnerfilet vereint auf zwei Spießen mit Safranbutter glasiert, mit gegrillter Tomate

***Alle Grillgerichte werden mit duftendem
Safran Basmatireis serviert***



Lammkoteletts auf persischer Art 31,50

Schischlik Kabab

Fünf in Safranbutter marinierte Lammkoteletts am Spieß,
mit gegrillter Tomate

Lammfiletspieß im Safranglanz 28,50

Kabab-e Barg

Dünnes Lammfilet am Spieß vom Grill, mit Safranbutter glasiert
mit gegrillter Tomate

Kabab Soltani 32,90

Ein gegrillter Lammfiletspieß mit Safranbutter glasiert & ein
saftiges Lammhack auf einem Spieß, mit gegrillter Tomate

***Alle Grillgerichte werden mit duftendem
Safran Basmatireis serviert***





Dessert

Schoko-Vanille-Kuppel 13,50

Kakaobiskuit mit Schokoladen- und Haselnusscreme
überzogen mit Kakaoglasur

Faloodeh 7,50

Traditionelles Rosenwasser Sorbet mit Reismudeln,
Limettensaft und Sauerkirschsirup

UNSERE EMPFEHLUNG

Napoleoni Hausgemacht 9,50

Traditionelles persisches Blätterteiggebäck in feinen
Schichten, gefüllt mit frischer Vanille, luftiger Schlagsahne und
Pistazien

Bastani Sonati Hausgemacht 9,50

Cremiges, traditionelles Safraneis, verfeinert mit
Rosenwasser, Sahnestücken und Pistazien

Lemon Cheesecake Likör 2cl 5,-



Leichter cremiger Likör mit frischer Zitronennote



Black Knight Eiswein - edelsüß

Aus Rheinhessen, erzeugt aus gefrorenen Trauben

2cl 5,-

Flasche 0,375L 52,-



Feiern mit AlmaVera

Ob Geburtstag, Firmenfeier oder ein
besonderer Abend mit Freunden.

AlmaVera bietet den perfekten Rahmen für
unvergessliche Momente.

Unser privater Bereich für bis zu 20 Gäste
lädt ein, persische Gastfreundschaft in
exklusiver Atmosphäre zu erleben.

Kontaktiert uns - wir gestalten Euren Abend.

نوش جان

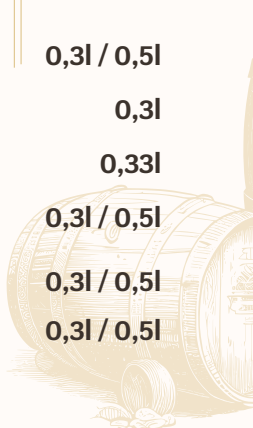
May our food nourish your soul

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Unsere Allergenliste erhältst du bei unserem Team.

GETRÄNKE

BIER VOM FASS



0,3l / 0,5l	Carlsberg Pils	4,2 / 6,5
0,3l	Duckstein Original	4,6
0,33l	1664 Blanc	4,2
0,3l / 0,5l	Alsterwasser	4,2 / 6,5
0,3l / 0,5l	Carlsberg Pils Alkoholfrei	4,2 / 6,5
0,3l / 0,5l	Alsterwasser Alkoholfrei	4,2 / 6,5
	<u>Flaschenbiere</u>	
0,5l	Erdinger Hefeweizen	6
0,5l	Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	6

SOFTDRINKS

0,3l / 0,4l	Säfte & Schorlen Apfel, Maracuja, Rhabarber	3,9 / 4,9
0,3l / 0,4l	Coca Cola/ Coca Cola Zero/ Sprite/ Fanta	3,9 / 4,9
0,3l / 0,4l	Schweppes Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon	3,9 / 4,9
0,9l	Tafelwasser gefiltert still · feinperlig	5,5
0,25l / 0,75l	Taunusquelle Naturelle · Classic	3,5 / 7,5

GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE PERSISCHE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

0,4l	Sekanjebin Limonade Minzsirup, Chiasamen, frische Minze	5,9
0,4l	Zanjebil Limonade Ingwersirup, Chiasamen, frische Minze	5,9
0,4l	Dough Joghurt, Minze, Kohlensäure	5,9

KAFFEE & DAMNOUSH

Espresso / doppelter	2,5 / 3,2
Americano	3,5
Milchkaffee	4,8
Cappuccino / Flatwhite	4,2 / 4,8
Latte Macchiato	5,5
Abendlatte (mit Baileys)	6,4
Damnoush	5,4
• Persischer Schwarztee, Kardamom & Rosenblüten • Pfefferminz & Zitrone • Hibiskusblüten, Kirsche & Berberitzen	

COCKTAILS

SIGNATURE DRINKS

Safran Silk Martini

17

Vodka, hausgemachter Safran infundierter Sirup, weißer Vermouth, Tío Pepe Fino Sherry

Tehran's Temple

11,5

Rum, Ginger Ale, Karamell, Limettensaft



Make me sum

13

Kashmar Feige, Martini Blanc, Bitter Lemon, Zitronensaft, Salz Sumac Rim



Rumi Rouge

13

Kashmar Kirschlikör, Aperol, Zitronensaft, Bitter Lemon



COCKTAILS

CLASSIC DRINKS

Negroni

13

Gin, Campari, roter Wermut

UNSERE EMPFEHLUNG



Kashmar Tonic

14

Persischer Sultaninenbrand 40%,
Zitronensaft, Zuckersirup, Tonic Water

Gin & Tonic

Beefeater Gin

11,5

Bombay East

11,5

Hendricks

13,5

Espresso Martini

14

Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Zuckersirup

Pornstar Martini

14

Vodka, Maracuja, Passionsfruchtlikör,
Limettensaft, Vanillesirup, Prosecco

APERITIFS & SEKT



Persian Spritz

12

Kashmar Granatapfel Likör, Prosecco, Minze



Rubin Spritz

12

Kashmar Kirsch Likör, Prosecco, Beeren



Feigen Spritz

12

Kashmar Feige Likör, Prosecco, Minze

Aperol Spritz

10,5

Aperol, Prosecco, Soda Wasser, Orange

Sarti Spritz

10,5

Sarti, Prosecco, Sodawasser, Limette

Prosecco 0,1L

4,5

Prosecco auf Eis 0,2L

6,5

Kashmar Safran Secco

38,5

Flasche 0,750L

ALKOHOLFREI

Bitter Orange Spritz

9,5

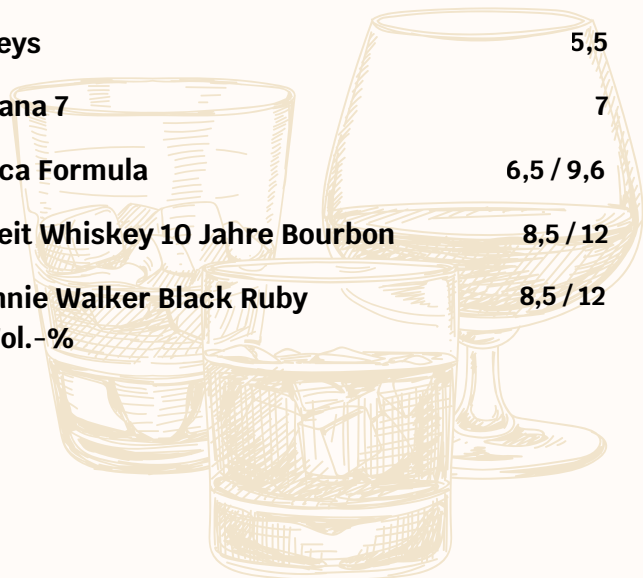
Orange Spritz-Sirup, Alk. frei Prosecco,
Soda Wasser, Orange

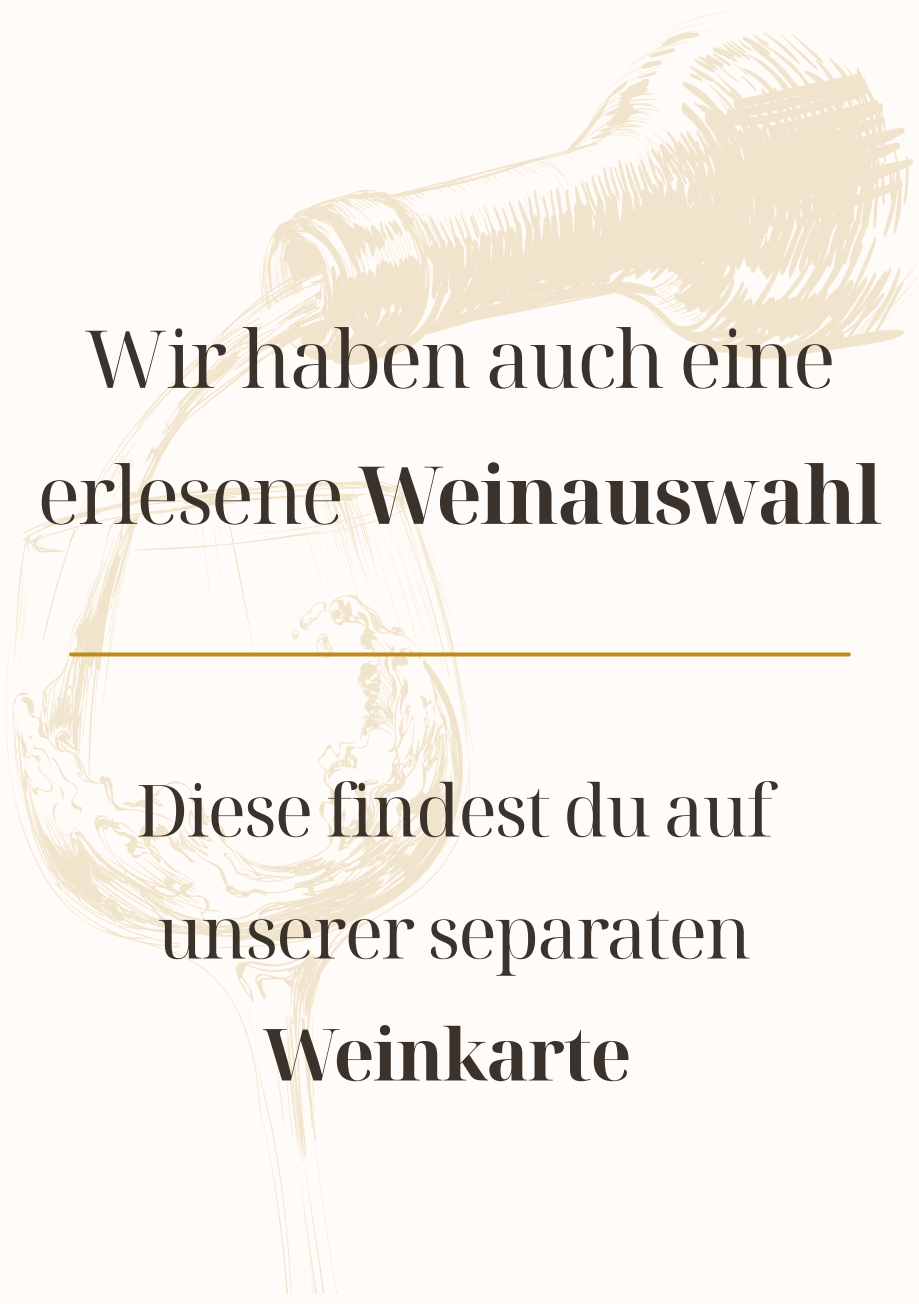
Prosecco 0,0%

4,5

SPIRITUOSEN

2cl		Patrón	5,5
2cl		Tequila José Cuervo Silver	4
2cl		Tequila José Cuervo Gold	4
2cl		Jägermeister	4
2cl		Absolut Vodka	3,5
2cl / 4cl		Kashmar Likör Feige	4,5 / 7
2cl / 4cl		Kashmar Likör Granatapfel	4,5 / 7
2cl / 4cl		Kashmar Likör Kirsche	4,5 / 7
2cl / 4cl		Kashmar Sultaninenbrand 50 Vol.-%	7,5 / 11
2cl / 4cl		Frangelico	3,5 / 5
4cl		Baileys	5,5
4cl		Havana 7	7
4cl / 6cl		Antica Formula	6,5 / 9,6
4cl / 6cl		Bulleit Whiskey 10 Jahre Bourbon	8,5 / 12
4cl / 6cl		Johnnie Walker Black Ruby 40 Vol.-%	8,5 / 12





Wir haben auch eine
erlesene **Weinauswahl**

Diese findest du auf
unserer separaten
Weinkarte

Feiern mit **AlmaVera**

Ob Geburtstag, Firmenfeier oder ein besonderer Abend mit Freunden und Familie Alma Vera bietet den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente.

Unser privater Bereich für bis zu 20 Gäste lädt ein, persische Gastfreundschaft in exklusiver Atmosphäre zu erleben. Kontaktiert uns – wir gestalten euren Abend.

نوش جان

May our food nourish your soul

Alle Preise verstehen sich in Euro.
Unsere Allergenliste erhältst du bei unserem Team.

Besuche doch gerne
unsere Webseite



Eppendorfer Landstraße 96, 20249 Hamburg

Tel.: 040 2000 4730 | info@alma-vera.de

www.alma-vera.de