



# SAFRAN RESTAURANT & CAFÉ

## DEIN EVENT MIT SAFRAN:

Wir bringen ein Stück Orient zu Ihnen nach Hause, ins Büro oder wohin auch immer Sie wollen. Favoritenmenüs für Ihr Firmenevent, Geburtstag, Verlobung, Hochzeit oder anderes.

Mit unserem Catering-Team machen wir Ihr privates oder geschäftliches Event zum kulinarischen Erlebnis. Wir bieten Ihnen ein Buffet für jeden Anlass mit Speisen von bester Qualität und auf Ihren Geschmack abgestimmt.

Vegetarier, Veganer wie auch Fleischliebhaber können unsere Buffets genießen.

Das Safran-Team ermöglicht Ihnen Ihre Veranstaltung zu genießen.

## EINEN ABEND IM HERZEN ORIENTS

...hoffen wir im Safran Restaurant & Café entstehen zu lassen. Durch unsere mit Liebe und Sorgfalt eingerichtete Ambiente wollen wir eine Atmosphäre schaffen in der Sie sich wohlfühlen und Ihnen die Möglichkeit geben orientalische Kultur in Augsburg zu erleben. Die afghanische Küche, die wir Ihnen hauptsächlich anbieten, hat aufgrund ihrer geografischen Lage an der Seidenstraße, Einfluss aus anderen Küchen genossen und sie so reich an Vielfalt und Geschmack werden lassen. Unter anderem der persischen Küche, sowie den Küchen Zentralasiens.

Das heißt, essen Sie afghanisch, essen Sie die bestmögliche Kombination aus nahem und mittleren Osten.

Unsere Gerichte bereiten wir natürlich nur frisch und traditionell zu, benutzen authentische Gewürze, die verantwortlich für den unvergleichbaren orientalischen Geschmack sind und setzen bei unseren Zutaten möglichst auf nachhaltige und regionale Produkte. Doch das wichtigste Element für einen unvergesslichen Abend, das sind Sie, unsere Gäste. Ohne Ihr Leben, Ihre Gespräche, Ihren Genuß und Ihren Spaß ist jede noch so leckere Speise und besondere Ambiente bedeutungslos, weshalb wir uns bei Ihnen für Ihren Besuch bedanken wollen. Und gleichzeitig hoffen wir Sie noch oft als unseren Gast begrüßen zu dürfen um Ihnen einen Abend aus dem Herzen des Orients zu bieten.

## VORSPEISEN

1) SAMBOSA *VEGETARISCH* 7,50€

Zwei gebratene Teigtaschen mit würziger Kartoffel-Erbsenfüllung, frischem Koriander und Kümmel mit Chakni

2) PAKAURA *VEGAN* 7,70€

Drei mal gebratenes Gemüse in einem Kichererbsenteigmantel mit Chakni

3) LINSENSUPPE *VEGAN* 7,70€

mit Kartoffeln, Karotte, Linsen und orientalischer Würze

4) SUPPE JAU 8,50€

Haferflocken, Karotten, Hähnchen, Koriander, Dill

5) SUPPE HARIRA 7,90€

*VEGAN MÖGLICH*

mit frischen Tomaten und Kräutern, Linsen, Kichererbsen, Fadennudeln und orientalischer Würze

## SALATE

### 11) SALAT-E SAFRAN **11,50€**

Blattsalat mit gegrillter Hähnchenbrust eingelegt in Safran, Gurken, Weichkäse, Oliven und getrockneter Minze

### 12) SALAT-E AVOCADO *VEGAN* **9,90€**

Avocado, Tomaten, Zitronensaft, Koriander und Peperoni

### 13) SALAT-E PANER **10,90€**

*VEGETARISCH, VEGAN MÖGLICH*

Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Oliven, Weichkäse und frische Minze

### 14) SALAT-E WATANI *VEGAN* **6,60€**

Tomaten, Zwiebel, getrocknete Petersilie und getrocknete Minze

### 15) SALAT-E FAS **8,20€**

*VEGETARISCH, VEGAN MÖGLICH*

Eisbergsalat, Rotkohl, Tomaten und Gurken mit hausgemachter Soße

### 16) SALAT-E COUSCOUS **6,90€**

Couscous, Petersilie, Minze, Frühlingszwiebel, Gurke, Tomaten, Paprika, Olivenöl

## HAUPTSPEISEN

- 21) KABULI PALAU **17,90€**  
Gedämpfter Basmatireis mit Rosinen, Pistazien, Mandeln, Karottenstreifen, zwei Kofta und Chakni
- 22) SIRISCHK PALAU **19,50**  
Gedämpfter Basmatireis mit Safran, Berberitze, Dal, ein großer Spieß Kabab Morgh und Chakni
- 23) SABSI TSCHAULAU **16,90€**  
*VEGAN MÖGLICH (EMPFEHLUNG MIT DAL)*  
Gedämpfter Basmatireis mit Spinat, Koriander, Ingwer, Frühlingszwiebel in pikanter Soße und eine Kofta
- 24) SCHORWA **19,90€**  
Suppe mit Lammhaxe mit Kirchererbsen, Kartoffel, Karotten, frischen Kräutern und orientalischen Gewürzen
- 25) MANTU **15,90€**  
Sechs Teigtaschen gefüllt mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln und fein geschnittenen Kräutern mit Quark-Linsensoße
- 26) ASCHAK *VEGETARISCH MÖGLICH* **13,90€**  
Acht kleine Teigtaschen gefüllt mit Porree, Frühlingszwiebel, Kräuter mit Quark und Hackfleischsoße
- 27) KARAHI MORGH **16,90€**  
Gewürzte Hähnchenbrust gekocht in pikanter Tomatensoße mit Safran Tschalau & Chakni
- 28) AFGHANI CHICKEN KARAHI **17,90€**  
Hähnchenbrust und Keule mit Peperoni, Tomaten, Naturjoghurt, frischem Koriander und orientalischen Gewürze, Safran Tschalau und Chakni
- 29) MAHICHA **23,90€**  
Gedämpfter Basmatireis mit Rosinen, Pistazien, Mandeln, Karottenstreifen und einer in pikanter Soße zubereiteten Lammhaxe
- 30) PALAU KOSCHTI **22,50€**  
Gedämpfter Basmatireis mit Rosinen, Pistazien, Mandeln, Karottenstreifen und in pikanter Soße zubereiteten Lammfleischstückchen

## FLEISCHGERICHTE VOM LAVASTEINGRILL

Inklusive Chakni, Safran Tschalau - auf Wunsch bieten wir Ihnen alle Grillgerichte auch mit Naan & Mix-Salat an

### 31) KABAB KUBIDA

Zwei Lamm- & Rinderhackspieße mit gegrillter Tomate (220 gr.)

19,50€

### 32) KABABE MORGH

Zwei in Safran eingelegte Hähnchenbrustspieße mit gegrillter Tomate (250gr.)

18,50€

### 33) KABAB SULTANI

Ein Spieß Kubida, ein Spieß Morgh mit gegrillter Tomate und Peperoni (235gr.)

21,70€

### 34) KABAB BAKHTIARE

Zwei gemischte Hähnchen- und Lammspieße mit gegrillter Tomate und Peperoni (220gr.)

21,90€

## ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN (EXTRA BEILAGEN)

- |  |        |   |        |
|--|--------|---|--------|
| 40) TSCHALAU <i>VEGAN</i><br>Gedämpfter Basmatireis  | 6,90€  | 47) BAMIA (OKRASCHOTEN)<br>Gebratene und gedämpfte Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und orientalischen Gewürzen                                 | 13,30€ |
| 41) SABSI <i>VEGAN</i><br>Spinat nach traditioneller Art   | 8,90€  | 48) BOLANI<br><i>VEGETARISCH, VEGAN MÖGLICH</i><br>Zwei große dünne Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln dazu Joghurtsoße                                     | 12,90€ |
| 42) DAL <i>VEGAN</i><br>Linsen in pikanter Soße, mildscharf  | 7,70€  | 49) NAAN <i>VEGAN</i><br>Entweder Fladenbrot, Lavash Brot oder hausgemachtes Brot   | 2,00€  |
| 44) KOFTA<br>Zwei Hackfleischbällchen in Tomaten-Linsensoße  | 12,90€ | 50) GRÜNE CHAKNI <i>VEGAN</i><br>Mittelscharfe Soße aus gehackten Kräutern, grünen Tomaten, frischer Chili mit Knoblauch - nach Wunsch mit Joghurt gemischt | 2,50€  |
| 45) BORANI KADU<br><i>VEGETARISCH, VEGAN MÖGLICH</i><br>Gebratener Kürbis mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Koriander und Knoblauch mit Quarksoße (mit Naan empfohlen)           | 10,30€ | 51) ROTE CHAKNI <i>VEGAN</i><br>Scharfe Soße aus gehackten Kräutern, rote Peperoni, Tomaten, mit Knoblauch und Essig - nach Wunsch mit Joghurt gemischt     | 2,50€  |
| 46) BORANI BANJAN SIAH<br><i>VEGETARISCH, VEGAN MÖGLICH</i><br>Gebratene Auberginen mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Koriander und Knoblauch mit Quarksoße (mit Naan empfohlen) | 9,90€  | 52) QUARK SOSSE<br>Milde Soße aus Quark und Knoblauch   | 2,50€  |

Wir bereiten alle Speisen frisch zu. Sprechen Sie uns bei Bestellung gerne bzgl. Schärfe & Gewürzen.

## NACHSPEISEN

61) FIRNI **5,90€**

Traditioneller Milchpudding mit Pistazien

62) EIS-CREME (3 KUGELN) **6,90€**

Drei verschiedene Sorten Eis mit Mandeln

63) BAKLAWA **7,70€**

Zwei Baklawa mit Datteln und Mandeln

64) SCHOLE SARD **6,50€**

Süßer Safran-Milchreis mit Granatapfelsirup

65) JELABI SAFRANI **6,90€**

Safran, Zitrone, Kardamom und ein Gläschen Safrantee

## HOMEMADE

71) FRISCH GEPRESSTER ZITRONENSAFT  
mit Pfefferminze 0,5L **4,40€**

72) FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT  
0,36L **4,90€**

73) DOUGH 0,5L **3,90€**  
Erfrischungsgetränk aus Joghurt mit Gurken & getrockneter Pfefferminze

74) MANGO DOUGH 0,36L **2,70€**  
0,5L **4,90€**

Erfrischungsgetränk aus Mango, Joghurt, Milch, Zucker & Kardamom

## SHERBETS

Süßes Erfrischungsgetränk auf Safran-Basis

75) SAFRAN-MINZE-LIMETTE 0,35L **4,80€**

76) SAFRAN-ZITRONE-ROSE 0,35L **4,80€**

77) SAFRAN-GRANATAPFEL 0,35L **4,90€**



## KALTE GETRÄNKE

### SOFTDRINKS

- 81) FRITZ-KOLA  
0,33L **3,50€**
- 82) FRITZ-KOLA OHNE ZUCKER  
0,33L **3,50€**
- 83) FRITZ-LIMO ORANGE  
0,33L **3,90€**
- 84) FRITZ-LIMO APFEL-KIRSCH-HOLUNDER  
0,33L **3,90€**
- 85) FRITZ-SPRITZ BIO-APFELSCHORLE  
0,33L **3,90€**
- 86) FRITZ-SPRITZ BIO-RHABARBERSCHORLE  
0,33L **3,90€**
- 87) BIONADE INGWER-ORANGE  
0,33L **3,90€**
- 88) BIONADE LITSCHI  
0,33L **3,90€**
- 89) SPEZI  
0,33L **3,60€**

### WASSER

- 91) MOZARTQUELLE  
*SILENCIO KLEIN* 0,33L **2,90€**
- 92) MOZARTQUELLE  
*SILENCIO GROß* 0,75L **5,50€**
- 93) MOZARTQUELLE  
*FORTISSIMO KLEIN* 0,33L **2,90€**
- 94) MOZARTQUELLE  
*FORTISSIMO GROß* 0,75L **5,50€**
- 95) MOZARTQUELLE  
*ALLEGRO* 0,75L **5,50€**

### BIER

- 101) RIEGELE WEISSE  
*ALKOHOLFREI* 0,5L **4,80€**
- 102) RIEGELE HELL  
*ALKOHOLFREI* 0,5L **4,80€**
- 103) BITBURGER  
*ALKOHOLFREI 0,0%* 0,33L **4,40€**
- 104) DISTELHÄUSER RADLER  
*ALKOHOLFREI* 0,33L **4,50€**
- 105) ERDINGER  
*ALKOHOLFREI* 0,5L **4,80€**

## HEIßE GETRÄNKE

### TEE

111) TSCHAI-E-SAFRAN 5,90€

Kännchen grüner Tee mit Safran

112) TSCHAI-E-SIA 4,40€

Kännchen schwarzer afghanischer Tee mit Kardamom

113) TSCHAI-E-SABS 4,50€

Kännchen grüner afghanischer Tee mit Kardamom

114) TSCHAI-E-NANAA 4,90€

Kännchen frischer Pfefferminztee mit Kardamom

115) SHIR-E-TSCHAI 3,90€

Selbstgemachter Milchtee nach traditioneller Art mit Kardamom & Ingwer

116) CHAI LATTE 3,90€

Selbstgemachter Chai Latte mit Zimt, Kardamom, Nelke, Milch & Schwarztee

117) ORIENTALISCHER CHAI 4,90€

Frisch gekochter orientalisches würziger Chai mit frischem Ingwer, Zimt & Kardamom

### KAFFEE

121) MOKKA 2,90€

122) KAFFEE 2,80€

123) KAFFEE groß 3,30€

124) CAPPUCCINO 3,90€

125) ESPRESSO 2,50€

126) ESPRESSO doppio 3,30€

127) ESPRESSO macchiato 2,80€

128) LATTE MACCHIATO 3,90€

Für eine genaue Information der Allergene, wenden Sie sich bitte an einen Mitarbeiter.