Uzbek Manti [3, 5] (1 pc)

Gedämpfte Manti-Knödel. Wahl der Füllung:
1) Kartoffel
2) Kürbis.

4.5

Dulma [3] (1 pc)

Paprika gefüllt mit Reis, Sojaprotein, Fenchel, Karotten, beträufelt mit Olivenöl. Serviert in einem dicken Sojajoghurt.

4.5

Kofta [3] (1 pc)

Schnitzel aus grünen Linsen, serviert in pikanter Masala-Sauce.

4.5

Dervish [3, 4]

Herzhafter Eintopf mit Sojawürfeln, Paprika, Tomaten, Kartoffeln, mit Gemüse und Sesam.

6.5

Potato [3]

Mit Gewürzen gebackene Kartoffeln, serviert mit Chaka-Sauce.

5.5

Kovurma [3]

Mit Kräutern und Gewürzen gebratene Tofu-Finger.

6.5

Rice [4]

Gekochter Reis mit Sesamsamen bestreut.

3.5

Qutab [2, 3, 5] (1 pc)

Gebratenes Fladenbrot, mit Füllung nach Wahl:
1) Kartoffeln und veganer Käse;
2) Spinat, Minze, Petersilie, Sellerie.

6.5

Auberjan [1, 3]

Gebackene Aubergine, gefüllt mit Sojaprotein, Paprika, Tomaten, Dill und Basilikum, überbacken mit Walnüssen und Balsamico-Sauce.

7.5

Is [5] (1 pc)

Usbekisches gebratenes Brot.

2.5

Allergene: 1 - Nüsse; 2 - Sellerie; 3 - Soja; 4 - Sesam; 5 - Gluten

Salate

Bahor [3]

Frische Salatblätter, Tomaten, Gurken, Dill, Fenchel, Kichererbsen, Joghurt, Basilikum. **7.5**

Yoz

Paprika, Gurken, Salat, Möhren, Oliven und Olivenöl. **7.5**

Kuz

Blanchierter Brokkoli, Sojaprotein nach Hühnerart, Mais, Apfel, Kirschtomaten, Spinat, Balsamicosauce, Olivenöl. **8**

Qish

Rote Kidneybohnen, gekochte Rüben, Rucola, Sumak, getrocknete Minze, Olivenöl, Salz, Granatapfelkerne. **8**

Navruz

Teller mit einer Auswahl an frischem Gemüse der Saison und Grünzeug. **7.5**

Saucen

Chaka [3]

Veganer Joghurt mit Grünzeug. **2.5**

Achiq

Tomaten, Chili, Paprika, Äpfel, Basilikum, Karotten, Öl. **2.5**

Hummus [4]

Kichererbsen, Tahini, Zitrone und Gewürzen. **2.5**

Erdnuss [1, 3, 4]

Gemahlene geröstete Erdnüsse, Agavendicksaft, Sojasauce. **2.5**

Besh [1, 3, 4]

Set mit vier Soßen, serviert mit einer frischen Mischung aus Gemüse. **9**

Allergene: 1 - Nüsse; 2 - Sellerie; 3 - Soja; 4 - Sesam; 5 - Gluten

Hauptspeisen

Dervish-Set [3, 4]

Saftiger und herzhafter Eintopf mit Sojaproteinstückchen, Paprika, Tomaten, Kartoffeln und Gewürzen, garniert mit Gemüse und Sesam, dazu ein Salat und eine Sauce. **18**

Kofta-Set [3]

Platte mit Kofta-Schnitzeln aus gemahlenen grünen Linsen, Paprika, Tomaten und Tofu. Serviert in pikanter Masala-Sauce, mit gekochtem Reis, Salat und einer Sauce. **18**

Lagman [3, 4, 5]

Dicke Nudeln mit gebratenem Tofu, Zucchini, Paprika und Karotten, bestreut mit Petersilie und Sesam. Serviert mit **Erdnuss**- oder **Chilisauce** auf der Seite. **16**

Glutenfreier Lagman [3, 4]

Reisnudeln mit gebratenem Tofu, Zucchini, Paprika und Karotten, bestreut mit Petersilie und Sesam. Serviert mit **Erdnuss**- oder **Chilisauce** auf der Seite. **16**

Qutab Plate [2, 3, 5]

Zwei gefüllte Qutab-Fladenbrote: 1 mit Grünzeug, 1 mit Kartoffeln und veganem Käse, serviert mit VIer Soßen. **17**

Allergene: 1 - Nüsse; 2 - Sellerie; 3 - Soja; 4 - Sesam; 5 - Gluten

Hauptspeisen

Kürbis-Manti-Teller [3, 5]

Gedämpfte Manti-Knödel mit saftiger Kürbiswürfelfüllung, dazu ein Salat und eine Sauce. **18**

Kartoffel-Manti-Teller [3, 5]

Gedämpfte oder frittierte Manti-Knödel mit Kartoffelwürfelfüllung, dazu ein Salat und eine Sauce. **18**

Linsen-Suppe [2]

Eine gemütliche Mischung aus herzhaften Linsen, aromatischen Gewürzen und frischem Gemüse in einer reichhaltigen und nahrhaften Gemüsebrühe. **8**

ESSEN ZUM TEILEN

Gap (Vorspeisenmenü für 2 Personen) [1, 2, 3, 4, 5]

- 1 Kürbis Manti, 1 Kartoffel Manti;
- 1 Kofta und 1 Dulma, 1 Kovurma;
- 1 Qutab, Besh-Saucen;
- 1 Auberjan, 2 Is-Brote.

49

Mahalla (Menü für 4 Personen) [1, 2, 3, 4, 5]

- 4 Manti, 4 gebratene Brote;
- Dervish-, Kofta- und Qutab-Teller;
- Reis, Kartoffeln; Salate-Set;
- Hausgemachte Limonade.

120

Allergene: 1 - Nüsse; 2 - Sellerie; 3 - Soja; 4 - Sesam; 5 - Gluten

Nachspeisen

Brownie [1]

Reichhaltige, dichte Brownies aus Datteln mit intensivem Schokoladengeschmack und ohne Zuckerzusatz. Serviert mit einer Kugel veganer Eiscreme **7.5**

Forish [5]

Mehrschichtiger Blätterteigkuchen mit weicher, reichhaltiger und köstlicher veganer Creme zwischen den Schichten. **7**

Rumi [1, 5]

Dieses makellose hausgemachte Cashew- und Haselnuss-Tiramisu ist dick, cremig, köstlich und ein bisschen süchtig machend. **8**

Oriyon [1, 5]

Dessert aus Kekskrümeln, Kakao, veganer Butter, Ahornsirup und Walnüssen, gefüllt mit veganem Creme. **7.5**

Allergene: 1 - Nüsse; 2 - Sellerie; 3 - Soja; 4 - Sesam; 5 - Gluten

Getränke

Minze-Tee (Teekanne)	5
Jasmintee (Teekanne)	5
Dervisch-Tea (Teekanne)	5.5
Hibiskus-Tee (Teekanne)	5
Ingwer-Tee (Teekanne)	5
Schwarzer/Grüner Tee	4.5
Chai-Latte (Tasse)	5

Espresso	2.8
Americano	3.2
Cappuccino	4
Latte	4
Matcha-Latte	5
Milchkaffee	4
Heiße Schokolade	4

Orange Frisch	5
Eiskalte Latte	5
Matcha-Eis-Latte	5
Mango Lassi	6
Ayran	6
Eistee (hausgemacht)	5
Rayhon Sherbet	5
Ingwer-Bier (0% alc.)	5

Wasser STILL / PRICKELND 250 ml	3.5
Wasser STILL / PRICKELND 750 ml	5.9
Fritz-Kola - Zero - Zirtone - Orange - Rhabarberschorle	3.5
Saft / Schorle - Apfel - Ananasschorle - Preiselbeer	4

Getränke

Piña Colada

5.9

Cremiges, alkoholfreies, erfrischendes Tropengetränk aus Ananassirup und Kokosnussmilch.

Ms Maple

5.9

Erfrischender Mocktail, zubereitet mit frischem Limettensaft, Apfelsaft und Ahornsirup.

Mr Maracuja

5.9

Frischer und fruchtiger Mocktail aus Maracuja, Limonade und Tonic Water.

Mojito

5.9

Erfrischender Virgin Mojito mit Limettensaft, frischen Minzblättern, Tonic Water und Limettenscheiben.

GETRÄNKE ZUM TEILEN

Rayhon Sherbet 1 Liter

11.9

Erfrischendes und aromatisches Getränk aus frischen Basilikumblättern, Zitronensaft und Rohrzucker.

Homemade Lemonade 1 Liter

11.9

- Zitrone & Minze: erfrischende Limonade mit Zitrusfrüchten, Minze und Barsirup
- Fruits & Berries: hausgemachte Limonade mit Zitrusfrüchten, Beeren und Barsirup.

Eistee 1 Liter

11.9

Hausgemachter Eistee mit grünen Teeblättern, frischem Zitronensaft und Rohrzucker.

Brunch

FREITAG — SONNTAG bis 15:00 Uhr

Tofu-Rührei [3, 5]

Würziges Tofu-Tomaten-Rührei mit frischem Salat und Sauerteigbrot. **15**

Mung Omelette

Geschmackvolles gefaltetes Omelett mit gespaltenen Mungobohnen als Basis und einer köstlichen Füllung aus Pesto, Avocado, Tomaten, Käse und Gewürzen. **15**

Pfannkuchen [5]

Flauschige Pfannkuchen mit saisonalen gemischten Früchten oder Beeren und Belag nach Wahl: **15**
1 - Ahornsirup
2 - Schokolade

Tortilla Fold [3, 5]

Geschichtete Tortillatasche mit Avocado, Hummus, Käse, Tomaten, Gurken und Salat, in Schichten gefaltet und zu einer knusprigen Kruste gegrillt. **13.5**

Somsa Set [3, 4, 5]

Usbekische Somsa (handgefalteter Blätterteig) gefüllt mit: (1) Kartoffel und gewürztem Sojahackfleisch, (2) gewürztem Kürbis, (3) Spinat mit veganem Käse. Serviert mit einer Soße und frischem Salat als Beilage. **15**

Allergene: 1 - Nüsse; 2 - Sellerie; 3 - Soja; 4 - Sesam; 5 - Gluten