



Zaher
Afghans Restaurant

Voorgerechten

MANTOE

Een gestoomd kussentje van deeg gevuld met licht gekruid gehakt

KOFTE TOKHM

Vegetarische burgertjes van ui, ei, meel en verse kruiden

MORGE DEGI

Gemarineerde stukjes kippenfilet met uien en paprika

SHOR NAKHOT

Traditioneel met zout gekookte kikkererwten met stukjes aardappel

SAMBOSA

Een pastetje gevuld met aardappel en groente

BORANI KATJALOE

Aardappelschijfjes uit de oven met een topping van uienringen

AASHAK

Een gestoomd kussentje van deeg gevuld met licht gekruide prei

Alle voorgerechten worden met Afghans brood geserveerd

Hoofdgerechten

TAKHAR GERECHT

Qabeli palauw (door gekarameliseerde suiker gebruikte rijst met een deken van wortel, rozijnen, pistache en amandel). Onder de rijst vindt u malse stukjes lamsvlees. Bij dit gerecht krijgt u ook Daal (gestoofde gele linzen), Dopiazza (kalfsvlees met twee bereidingen van ui) en Sabzi (spinazie)

WARDAK GERECHT

Zarda tjalaaw (saffraanrijst met een deken van khelale narendj en badam (schil van een Afghaanse citrusvrucht en amandelreepjes)), Qorme kadoe (pompoen in rode saus), Raane morg (kipkarbonade uit de oven), Boranie Bandejan (aubergine uit de oven met een topping van op smaak gebrachte kwark)

NURISTAN GERECHT

Zamarod Chalaaw (door spinaziesap gekleurde rijst), Bij dit gerecht krijgt u ook Vaselya (gestoomde sperziebonen in tomatensaus) Bamy (okra's) en Qorme Bara (gestoofd lamsvlees).

HERAT GERECHT (VEGETARISCH)

Palauw (door gekarameliseerde suiker gebruikte rijst). Bij dit gerecht krijgt u ook Boranie Bandejan (aubergines), Sabzi (spinazie) en Bamy (okra's)

TANDOOR

Lamsschijf uit de oven. Dit gerecht wordt geserveerd met Zamarod Chalaaw (groene rijst) en Kadoe (pompoen in rode saus)

CHAINAKI

Kalfsvlees aan het bot met uien en kikkererwten uit de oven. Dit gerecht wordt geserveerd met Palauw (door gekarameliseerde suiker gebruikte rijst) en Vaselya (sperziebonen)

Alle hoofdgerechten worden met Salata (Afghaanse salade) en Afghaanse tafelzuren geserveerd

Nagerechten

SHIRJAKHE ANJIR

Huisgemaakt vijgenijs

SHIRJAKHE PESTA

Huisgemaakt pistache-ijs met kardemom

SHIRJAKHE ZANJAFIL

Huisgemaakt gemberijs

SHIRJAKHE TOET

Huisgemaakt moerbeienijs

SHIRJAKHE BEDOENE SHIR

Huisgemaakt sorbetijs

MEWE GOHSK

Mewe Gohsk Wa Tjaj (in Afghanistan geliefd divers gedroogd fruit en notensoorten met thee)

Extra's

Dashlam, Tjaj Wa Chelam: waterpijp, thee naar keuze en gesuikerde amandel voor €15,-

Ook de kleintjes (tot twaalf jaar) kunnen zelf hun menu samenstellen, dan worden de 3-gangen in kleinere porties geserveerd voor €12,50

U kunt bij ons genieten van een 3-gangenmenu voor €29,50