





Découvrez nos entrées savoureuses, soigneusement préparées selon des recettes traditionnelles iraniennes.

Des saveurs authentiques pour éveiller votre appétit et commencer votre repas en beauté.



#### Mirza Ghassemi 6€

Aubergines grillées, ail, œufs, épices parfumées et sauce tomate.

Un classique du nord de l'Iran, riche en saveurs et parfaitement équilibré.





#### Kashk-e Bademjan 6€

Purée d'aubergines, ail, oignons, noix croquantes, menthe séchée et petit-lait fermenté.

Un mélange onctueux et raffiné, emblématique de la cuisine persane.

#### Salade Shirazi 4€

Concombres frais, tomates juteuses, oignons croquants, assaisonnés d'un filet de jus de citron.

Une salade légère et rafraîchissante, parfaite pour accompagner vos plats.





#### Ash Reshteh 6€

Soupe traditionnelle iranienne à base de légumes frais, haricots variés, pois chiches, nouilles aux herbes aromatiques et épices.

Un plat nourrissant et réconfortant, riche en saveurs authentiques, parfait pour toutes les saisons.

#### Mast-o-Khiar 4€

Yaourt au concombre, menthe et herbes séchées





# Assortiment de Torshi 3€ (pickles iraniens)

Légumes marinés au vinaigre et aux épices, selon le choix du jour

#### Zeytoun Parvardeh 3€

Olives marinées à la pâte de grenade, ail, noix et herbes du nord d'Iran





### Soupe maison GRATUITE

Velouté de potiron, carottes, pommes de terre, poulet effiloché, concentré de tomates, curcuma, sel et poivre. *Servie à table avant les plats principaux* 



Laissez-vous séduire par nos plats principaux, inspirés des recettes traditionnelles iraniennes.

Chaque assiette est préparée avec soin, en utilisant des ingrédients frais, des épices authentiques et des techniques culinaires transmises de génération en génération.

Un véritable voyage gustatif au cœur de la Perse.





Chelo Kebab Koobideh - Le vrai goût de l'Iran!

Uniquement les mardis, mercredis et jeudis midi, savourez notre plat du jour :

Chelo Kebab Koobideh – servi avec riz safrané et accompagnements Pour seulement 16 €!

Ne manquez pas cette offre irrésistible – quantité limitée chaque jour ! Disponible uniquement sur place, dans une ambiance chaleureuse et authentique.



#### Kebab Koobideh

2x brochettes de viande hachée + tomates grillées

- Avec pain traditionnel 16 €
- Avec riz basmati 22 €



Thé iranien offert sera servi pour tous les invités à la fin du repas

#### Joojeh Kebab

1x brochettes de poulet mariné + tomates grillées

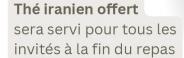
- Avec pain traditionnel 18 €
- Avec riz basmati 22 €

Thé iranien offert sera servi pour tous les invités à la fin du repas

#### Koobideh & Joojeh Combo

1x brochettes de poulet mariné + 1x brochettes de viande hachée + tomates grillées

- Avec pain traditionnel 22 €
- Avec riz basmati 24 €





#### Koobideh & Chenjeh Combo

1x brochettes d'agneau + 1x brochettes de viande hachée + tomates grillées

- Avec pain traditionnel 22 €
- Avec riz basmati 28 €

#### Thé iranien offert

sera servi pour tous les invités à la fin du repas





riz, pain traditionnel, accompagnements variés, boissons et dessert. Idéal à partager :

• Pour 4 personnes : 150 € • Pour 6 personnes : 200 €

Une offre exclusive pour vivre une expérience culinaire complète et conviviale

#### Dizi traditionnel

Ragoût authentique d'agneau mijoté avec pois chiches, pommes de terre, tomates et épices persanes.

Prix: 11.50 €

Servi dans son pot en terre cuite, un plat riche et savoureux, emblème du patrimoine

culinaire iranien.





Riz basmati parfumé au safran, agrémenté de baies d'épine-vinette acidulées, servi avec un morceau de poulet tendre et une sauce savoureuse.

Prix:18€

Un grand classique de la gastronomie iranienne, alliant douceur et subtilité.

#### **Baghali Ghatogh**

(ragoût aux fèves, aneth et œufs), servi avec riz basmati, poisson fumé, ail mariné, olives marinées.

Prix: 22 €

Un plat typique du nord de l'Iran, riche en arômes et en traditions.

Thé iranien offert sera servi pour tous les invités à la fin du repas





#### Fesenjan avec riz

Ragoût de noix et mélasse de grenade, servi avec du riz basmati

• Prix:18.00€

Thé iranien offert

sera servi pour tous les invités à la fin du repas





#### Ghormeh Sabzi avec riz

Ragoût aux herbes fraîches, haricots rouges et viande de bœuf, accompagné de riz basmati.

• Prix:18€

Thé iranien offert sera servi pour tous les invités à la fin du repas

Gheymeh avec riz et frites

Ragoût de viande de bœuf, pois cassés, tomate et épices, servi avec des frites sur le riz basmati.

• Prix:15€

**Thé iranien offert** sera servi pour tous les invités à la fin du repas



#### Baghali Polo avec truite

Riz basmati aux fèves et à l'aneth, accompagné de truite

• Prix:22.00€

Thé iranien offert sera servi pour tous les invités à la fin du repas





#### Baghali Polo avec poulet

Riz basmati aux fèves et à l'aneth, servi avec une cuisse de poulet mijotée

• Prix:20€

**Thé iranien offert** sera servi pour tous les invités à la fin du repas

#### Kabab Koobideh (Ix brochette seule)

Brochette de viande hachée de bœuf et d'agneau, grillée au charbon

• Prix:8€





#### Lavash - Pain frais traditionnel

Pain fin et souple cuit à la main selon la méthode traditionnelle iranienne.

Parfait pour accompagner vos plats à la maison.

1 € l'unité – Disponible uniquement à emporter

# SPÉCIALITÉS DU WEEK-END

Uniquement Disponible le samedi et dimanche dès 6h du matin

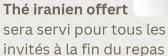
#### Kaleh Pacheh

Plat traditionnel iranien à base de tête et de pieds d'agneau, mijotés lentement avec des épices pour obtenir une texture fondante et des saveurs riches.

• Prix:8€

Actuellement non disponible

Un mets authentique, généralement dégusté au petit matin, idéal pour commencer la journée avec force et énergie.





#### Petit-déjeuner iranien

Un assortiment généreux composé d'omelette aux tomates fraîches, de beurre, de fromage, de crème fraîche et de pain chaud traditionnel.

Prix:8€

Un petit-déjeuner simple, nourrissant et plein de saveurs authentiques pour bien commencer la journée.

#### Thé iranien offert

sera servi pour tous les invités à la fin du repas





Terminez votre repas en douceur avec nos desserts maison, préparés avec amour et selon les traditions persanes.

Chaque bouchée est une invitation au voyage et à la gourmandise.



#### Nân Khâmei - 3.50 €

Petits choux à la crème préparés avec farine blanche, sucre, lait et vanille.

(1x pièces de choux à la crème)





#### Gâteau Roulé à la Crème - 6 €

Biscuit roulé garni de crème légère, vanille et morceaux de fraise fraîche.

#### Gâteau au Chocolat -6€

Moelleux au cacao préparé avec farine, sucre, lait, vanille et chocolat.





Gâteau à la crème garni de tranches de banane et de fraises.



## Majoun - 10 €

(Milk-shake énergétique : lait, banane, noix, glace, sésame, dattes)



#### Jus de Melon Frais - 8€

Boisson fraîche à base de melon mixé avec une touche de sucre.



(Ab Havij Bastani)



#### Glace Traditionnelle Iranienne

Glace artisanale préparée avec du lait, du sucre, du safran, des pistaches concassées et de la crème fraîche.

Une douceur onctueuse et parfumée, fidèle à la tradition persane

• par boule 3 €



Découvrez notre sélection de boissons fraîches et sans alcool, parfaites pour accompagner vos repas





### Cappuccino – 3.20 €

Café - 2.50 €



Espresso – 2.50 €



par théière de 4 verres 6€



Doogh - 2.50 €

boisson traditionnelle au yaourt, légèrement salée et pétillante



#### Coca-Cola - 2.50 €

Fanta - 2.50 €





**Sprite** - 2.50 €

Eau plate (petite bouteille) – 2,50 €





Eau plate (grande bouteille) – 4,00 €

Eau gazeuse (petite bouteille) – 2,50 €





Eau gazeuse (grande bouteille) - 4,00 €

Martini - 7,00 €



Bière en bouteille – 3,00 €

Bière pression Bofferding (petite) – 3,00 €





Bière pression Bofferding (grande) – 4,00 €

Vin rosé (petite bouteille) – 10,00 €



#### **CHERS CLIENTS**

Spécialisé dans les grillades traditionnelles, les plats mijotés, ainsi que les entrées et desserts typiques, notre établissement propose une expérience culinaire unique, fidèle aux saveurs ancestrales de l'Iran.





109, Route d'Esch L-4450 Belvaux



+352 691 322 248



tinantikebab2@gmail.com



 Les horaires d'ouverture sont le lundi de 16h00 à 22h00, et du mardi au dimanche de 6h30 à 22h00

Designed by SIMOURQ Digital

