



nos MENU



Ti Nam Ti Kebab

WWW.TINANTIKEBAB.COM



Bienvenue chez **TI NAN TI KEBAB**

Cuisine traditionnelle iranienne

Découvrez les saveurs authentiques de l'Iran
dans une ambiance chaleureuse et conviviale !

Chez Ti Nan Ti Kebab, nous croyons au partage et à
la générosité.

- 30 % de réduction pour les réfugiés
- 20 % de réduction pour les étudiants

Et pour prolonger votre expérience, un thé iranien
traditionnel vous est offert après chaque repas.

- Pour chaque 4 plats commandés à emporter, 1
plat offert !

(Offre valable uniquement pour les commandes à emporter)





ENTRÉES

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





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.





PLAT DU JOUR EXCEPTIONNEL

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.



Rebab 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 Rebab

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 €

Thé iranien offert

sera servi pour tous les invités à la fin du repas



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

Chenjeh Kabab

1x brochettes de filet d'agneau + tomates grillées

- Avec pain traditionnel – 24 €
- Avec riz basmati – 25 €

Thé iranien offert

sera servi pour tous les invités à la fin du repas



Thé iranien offert

sera servi pour tous les invités à la fin du repas

à partir de 4 personnes

Plateau spécial du Chef

Une sélection généreuse des meilleures grillades iraniennes, accompagnée de 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.

Thé iranien offert

sera servi pour tous les invités à la fin du repas



Zereshk Polo au Poulet

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.

Thé iranien offert

sera servi pour tous les invités à la fin du repas

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 mûsse 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 Roobideh (1x 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 Pâcheh

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 €

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

Actuellement
non disponible

Thé iranien offert

sera servi pour tous les
invités à la fin du repas



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



DESSERTS

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.



Pâtisseries Fraîches Iraniennes – 6 €

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.

Jus de Carotte avec Glace – 8 €

(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 €



BOISSONS NON-ALCOOLISÉES

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





Cappuccino – 3.20 €

Café – 2.50 €



Espresso – 2.50 €

Thé supplémentaire

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



+352 691 202 404



tinantikebab2@gmail.com



Ouverture:

Du lundi au vendredi : de 16h à 22h
Samedi et dimanche : de 10h à 22h

Designed by SIMOURQ Digital

ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

