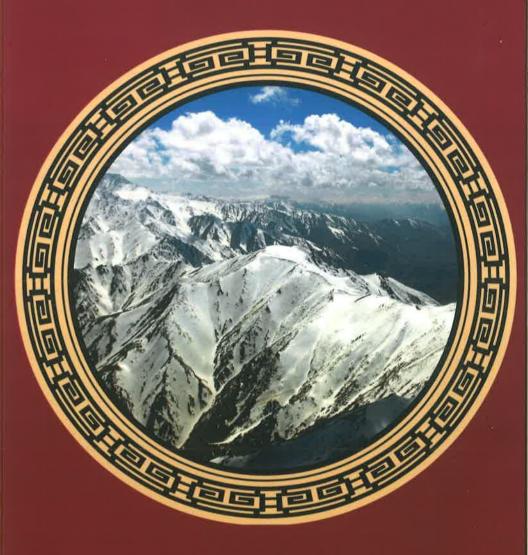
3	Ly ny ny
9	
* 20	45. Tarkari Gemüseteller mit Lammfleisch, Champignons, Paprika, Möhren und Kartoffeln dazu Fladenbrot 11,50 EUR
200	46. Samaroke Berian gebratene Champignons, Lammfleisch, Paprika, Zwiebeln und Pommes Frites mit Ketchup dazu Salatbeilage
90	Teiggerichte
4 00 4	47. Bolani Sardak 2 große, hausgemachte Teigfladen mit Möhren- und Zwiebelfüllung dazu Knoblauch-Minze-Quarksoße7,90 EUR
* 0.0	48. Sambosa 3 hausgemachte Teigtaschen mit Gemüse- und Hackfleischfüllung dazu Knoblauch-Minze-Quarksoße und Salatbeilage
*	49. Haschak hausgemachte Teigtaschen mit Lauchfüllung dazu Hackfleischsoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße
* 0.0 *	50. Mantu dampfgegarte, hausgemachte Teigtaschen mit afghanischer Hackfleischfüllung und Zwiebeln dazu Hackfleischsoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße 12,90 EUR
\$	51. Hasche Kofta Bandnudeln (nach afghanischem Rezept) mit Hackfleisch, Kichererbsen und Quark8,50 EUR
\$	Salate
8	52. Salate Djawari gemischter Salat mit Mais und Fladenbrot
8	53. Salate Noschpias gemischter Salat mit Porree und Fladenbrot
8	54. Salate Machlud gemischter Salat mit Fladenbrot5,50 EUR
8	55. Salate Djaneama gemischter Salat mit Zwiebeln und Fladenbrot
2	56. Salate Tochum gemischter Salat mit Ei und Fladenbrot
2	57. Salate Paner gemischter Salat mit Schafskäse und Fladenbrot
8	58. Salate Lubia gemischter Salat mit weißen Bohnen und Fladenbrot
	Desserts
	59. Firni traditioneller, afghanischer Pudding (Rosenwasser und Kardamom Zubereitung) mit gehackten Pistazien3,90 EUR
2	60. Jelabi afghanische Süßspeise (spiralförmiges Gebäck) in Öl gebacken und in Honig eingelegt2,90 EUR
2	61. Tschake Sherin süßer Sahnequark mit frischen Früchten (Kiwi, Apfel, Birne), Pistazien und Rosinen4,90 EUR
20	62. Eis und Heiß eine Kugel Vanille-Eis mit heißer Waldbeerensoße3,30 EUR
	63. Hamburger Rote Grütze Waldbeeren-Fruchtmischung mit einer Kugel Vanille-Eis
	64. Shirejach 3 Kugeln Vanille-Eis mit Pistazien, Rosenwasser und Kardamom-Mischung4,90 EUR

Erfrischungsgetränke Dooch afghanisches Joghurt-Kräutergetränk (mit Minze und Gurkenstreifen) 0,33 L 2,70 EUR / 0,5 L 4,20 EUR Coca-Cola, Coca-Cola light 0,2 L 2,50 EUR / 0,5 L 3,80 EUR Mineralwasser 0,25L 2,00 EUR/0,5L 3,50 EUR/FI. 0,75L 4,80 EUR Mineralwasser still 0,25L 2,00 EUR/0,5L 3,50 EUR/FI. 0,75L 4,80 EUR Apfelsaft, Orangensaft 0,2 L 2,10 EUR / 0,5 L 3,70 EUR Apfelsaftschorle 0,33 L 2,60 EUR / 0,5 L 3,60 EUR Kirsch- oder Rhabarbersaft 0,2 L 2,20 EUR / 0,5 L 3,80 EUR Kirsch- oder Rhabarberschorle 0,33 L 2,70 EUR / 0,5 L 3,70 EUR Tomatensaft 0,2 L 2,10 EUR / 0,5 L 3,60 EUR Heißgetränke Becher afghanischer, gewürzter Yogi-Tee mit Milch (Shir-Tschai)2,90 EUR Kännchen Tschai Schenwari, grüner Tee mit Mandeln gesüßt......3,20 EUR Kännchen grüner, gewürzter Tee2,50 EUR Kännchen schwarzer, gewürzter Tee2,50 EUR Kännchen Pfefferminz-Tee2,50 EUR Kännchen grüner Tee mit Safran......3,50 EUR Espresso1,80 EUR Alkoholische Getränke Becks, Becks Gold 0,33 L......3,00 EUR Jever Pils 0,33 L3,00 EUR Franziskaner Weissbier 0,5 L3,90 EUR König Pilsener 0,33 L3,00 EUR Warsteiner 0,33 L3,00 EUR Rotwein (trocken) Karaffe, klein 0,25 L4,30 EUR Weißwein (trocken) Karaffe, klein 0,25 L4,30 EUR Weinschorle 0,2 L3,00 EUR Spirituosen Jägermeister 2 cl......2,50 EUR

هندو کش

Hindukusch



Das afghanische Spezialitätenrestaurant

Seit 1978 - Hausgemachte Speisen aus frischen Zutaten

Hindukusch · Afghanisches Spezialitätenrestaurant

Grindelhof 15 · 20146 Hamburg · Tel.: 040/41 81 64 Öffnungszeiten Montag - Sonntag 12:00 bis 24:00 Uhr

egetarische Gerichte	Palau	Kabili Palau
e vegetarischen Reisgerichte 1 - 4 werden mit braunem, gebackenem, gewürztem Basmati- is mit Rosinen und geriebenen Möhren sowie einer Salatbeilage serviert.	Brauner, gebackener, gewürzter Basmati-Reis	Brauner, gebackener, gewürzter Basmati-Reis mit Rosinen und geriebenen Möhren
. Reisgericht mit Spinat und Knoblauch-Minze-Quarksoße 10,00 EUR	18. Palau mit Spinat und Lammfleisch mit Salatbeilage 10,90 EUR	29. Kabili Palau mit Spinat und Lammfleisch dazu Salatbeilage
Reisgericht mit gebratenen Auberginen dazu afghanische	19. Palau mit 2 Hackfleischbällen in pikanter Soße und Lammfleisch mit Salatbeilage	30. Kabili Palau mit 2 Hackfleischbällen in pikanter Soße und
Tomatensoße* und Knoblauch-Minze-Quarksoße	20. Palau mit gebratenen Auberginen und Lammfleisch dazu Hack-	Lammfleisch mit Salatbeilage
Reisgericht mit Gemüsemischung zubereitet mit Auberginen, Tomaten, Zucchini und Paprika dazu Kartoffeln und Knoblauch- Minze-Quarksoße	fleischsoße, Knoblauch-Minze-Quarksoße und Salatbeilage	31. Kabili Palau mit gebratenen Auberginen und Lammfleisch, Hackfleischsoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße mit Salatbeilage
. Reisgericht mit Gemüsemischung zubereitet mit Auberginen,	21. Palau mit gebratenen Zucchini und Lammfleisch dazu Hackfleischsoße, Knoblauch-Minze-Quarksoße und Salatbeilage	32. Kabili Palau mit gebratenen Zucchini und Lammfleisch, Hackfleisch-
Tomaten, Zucchini, Paprika und Knoblauch-Minze- Quarksoße	22. Palau mit Gemüsemischung und Lammfleisch, Auberginen, Tomaten, Zucchini und Paprika mit Salatbeilage	soße und Knoblauch-Minze-Quarksoße mit Salatbeilage11,90 EU
. Afghanische "Ravioli" (hausgemacht) mit Lauchfüllung dazu afghanische Tomatensoße* und Knoblauch-Minze-	23. Korma Katschalu Goscht Kartoffeln in pikanter Soße mit geschmorten	33. Kabili Palau mit Gemüsemischung und Lammfleisch, Auberginen, Tomaten, Zucchini und Paprika mit
Quarksoße	Tomaten und Zwiebeln (nach afghanischem Rezept), geschmortes Putenfleisch dazu Palau und Salatbeilage	Salatbeilage11,00 EU
Bolani 2 große, hausgemachte Teigfladen mit Lauch- Kartoffelfüllung und Knoblauch-Minze-Quarksoße	Safran Palau	34. Nareng Palau brauner Basmati-Reis mit Lammfleisch, Bitterorangen- schalen-Streifen, Pistazien und Mandeln dazu Spinat,
Pekaura Blumenkohl, Auberginen, Zuccini und Kartoffeln	Brauner, gebackener, gewürzter Basmati-Reis mit Safran, Pistazien und Mandeln	Kartoffeln und Salatbeilage
in Teig gebraten mit Knoblauch-Minze-Quarksoße und Salatbeilage	24. Safran Palau mit Spinat und Lammfleisch dazu Salatbeilage	Verschiedene Fleischgerichte
Korma Katschalu Kartoffeln in pikanter Soße mit geschmorten Tomaten und Zwiebeln (nach afghanischem Rezept) dazu	25. Safran Palau mit 2 Hackfleischbällen in pikanter Soße und Lammfleisch dazu Salatbeilage	35. Kababe Teka 2 Lammlachs-Grillspieße mit braunem Basmati- Reis dazu afghanische Tomatensoße* und Salatbeilage 15,00 EU
Salatbeilage und Fladenbrot	26. Safran Palau mit gebratenen Auberginen und Lammfleisch, Hack-	36. Kababe Kobida 2 Grillspieße mit Beefsteak-Hackfleisch (zubereitet mit pürierten Paprika und Zwiebeln) und braunem Basmati-Reis
Golpi Blumenkohl in pikanter Soße (nach afghanischem Rezept) mit Salatbeilage und Fladenbrot	fleischsoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße dazu Salatbeilage	dazu afghanische Tomatensoße* und Salatbeilage11,90 EU
Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern dazu Salatbeilage und Fladenbrot		37. Kababe Machlud 1 Lammlachs-Grillspieß und 1 Beefsteak- Hackfleisch-Grillspieß dazu brauner Basmati-Reis mit afghanischer Tomatensoße* und Salatbeilage
Borani Bandjan gebratene Auberginen mit afghanischer Tomatensoße* und Knoblauch-Minze-Quarksoße dazu Fladenbrot		38. Kababe Fielmurch 2 Puten-Grillspieße mit braunem Basmati-Reis und afghanischer Tomatensoße* mit Salatbeilage11,90 EU
Borani Sardak gebratene Möhren mit afghanischer Tomatensoße* und Knoblauch-Minze-Quarksoße dazu Fladenbrot8,50 EUR		39. Kababe Degi geschmortes Putenfleisch in pikanter Soße (nach afghanischem Rezept) mit braunem Basmati-Reis und Salatbeilage
Sabsidjat Gemüseteller-Mischung zubereitet mit Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika, Spinat und Kartoffeln dazu		39. a) Maitscha Palau geschmorte Lammhaxe in pikanter Soße (nach afghanischem Rezept) mit braunem Basmati-Reis
Salatbeilage und Fladenbrot		und Salatbeilage
Tomatensoße* und Knoblauch-Minze-Quarksoße dazu Fladenbrot	27. Safran Palau mit gebratenen Zucchini und Lammfleisch, Hack-	40. Kofta 3 saftige Hacksteaks mit pürierten Paprika und Zwiebeln,
ntöpfe	fleischsoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße mit Salatbeilage	Pommes Frites mit Ketchup und Salatbeilage10,50 EU
Eintöpfe werden auf Wunsch auch vegetarisch serviert.	28. Safran Palau mit Gemüsemischung und Lammfleisch, Auberginen,	41. Tschapli Kabab Hackfleischfladen mit pürierten Paprika und Zwiebeln, 1 Spiegelei und Fladenbrot mit Salatbeilage9,90 EU
Schurwa Lubia Bohneneintopf mit Lammfleisch, Gemüsemischung zubereitet mit Blumenkohl, Broccoli, Paprika und Möhren	Tomaten, Zucchini und Paprika mit Salatbeilage	42. Karai Kofta Gemüsepfanne (in der Pfanne serviert) mit
dazu Fladenbrot	Eine Portion Palau (brauner Basmati-Reis)	Hackfleischbällchen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, 2 Spiegeleiern und Fladenbrot11,90 EU
Schurwa Nachud Kichererbseneintopf mit Lammfleisch, Gemüsemischung zubereitet mit Blumenkohl, Broccoli, Paprika und Möhren dazu Fladenbrot	geriebenen Möhren)	43. Karai Gusfand Gemüsepfanne (in der Pfanne serviert) mit Lammlachs Fleisch, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, 2 Spiegeleiern
Maschawa traditioneller, afghanischer Eintopf mit Hackfleisch,	Eine Portion Safran Palau (brauner Basmati-Reis mit Safran, Pistazien und Mandeln)	und Fladenbrot13,90 EU
Kichererbsen und Joghurt dazu Fladenbrot	Knoblauch-Minze-Quarksoße	44. Zwei Hähnchenschenkel am Grillspieß mit braunem Basmati-Reis oder wahlweise mit Pommes Frites und Ketchup mit
* Unsere afghanische Tomatensoße ist eine milde Soße - Wir verwenden ausschließlich reines Rinderhackfleisch	Frisches, hausgemachtes Chutney (scharf)	Salatbeilage10,50 EU