



manoto

PERSISCHE RESTAURANT & EVENTLOCATION

ESSEN VERBINDET.

MANOTO BEDEUTET, DU UND ICH.
GENIESSEN WIR GEMEINSAM DIE
VIELFALT, DER PERSISCHEN
KÜCHE.

VORSPEISEN

1. KASHKE BADEMJAN ³

10,90€

Gebratene und gehackte Auberginen mit einem Hauch Knoblauch, Pfefferminz, Röstzwiebeln und Joghurt-Sauce (Kashk)

2. MIRZA GHASEMI ²

10,90€

Gegrillte und gehackte Auberginen, Tomaten, Ei und Knoblauch

3. SAMBUSE ^{1,3}

12,50€

Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Spinat, Schafkäse und Kräutern

4. SALADE MEYGU (S)

13,50€

Gebratene Garnelen, eingelegt in Knoblauch und Olivenöl mit Sauce

5. SALADE MEYGU (L) ³

18,50€

Gebratene Garnelen, eingelegt in Knoblauch und Olivenöl mit Sauce, Salatmischung mit Tomaten, Gurken, Karotten und Paprika

6. RATA TOURY ¹

10,90€

Köstlich gekochte Auberginen, Zucchini, Paprika, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Brot

7. FALAFEL MIT HUMMUS ⁹

12,50€

Knusprige Kichererbsen Bällchen mit cremigen Hummus, feinen Gewürzen und Salat

VORSPEISEN

8. DOLME BARGE MOU

10,90€

Zart gefüllte Weinblätter mit Reis, Kräutern und Salat

9.VORSPEISEN TELLER (2 PER)

18,50

10. VORSPEISEN TELLER (4 PER)

28,50

11.SUPPE DJO

7,50

Eine traditionelle persische Suppe aus Gerste, verfeinert mit Gemüse und frischen Kräutern

12.KLEINE POMMES

4,90

13.GROSSE POMMES

8,90

BEILAGEN

14. MASTO KHIAR ³

4,00€

Erfrischender Joghurt mit fein gehackter Gurke und Minze

15. MASTE MUSIR ^{2,3,7}

4,00€

Erfrischender Joghurt mit Wild Knoblauch

16. BORANI ³

5,00€

Cremiger Joghurt mit zart gedünstetem Spinat und Knoblauch

17. ZEYTUN PARWARDE

5,90€

Eingelegte Oliven in einer aromatischen Marinade aus Granatapfelsirup, Walnüssen, Knoblauch und Kräutern

18. TORSHI SIR

3,90€

Lange eingelegter Knoblauch in Essig

19. TORSHI MAKHLUT

3,90€

Knackig eingelegtes Gemüse in Essig mit Gewürzen

20. KHIAR SHOUR

3,90€

Traditionell eingelegte Salzgurken mit feinen Kräutern

21. KRÄUTER TELLER MIT GEMÜSE ³

5,00€

Frische Minze, Petersilien und Radieschen mit Schafkäse, Tomaten und Zwiebel

SALATE

22. SALATE SHIRAZI ^{3,8}

5,00€

Ein traditioneller persischer Salat aus fein gewürfelten Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln, verfeinert mit frischem Zitronensaft und Minze

23. SALATE FASL ^{3,8}

9,90€

Frischer Saisonsalat mit einer Auswahl an knackigem Gemüse wie Tomaten, Gurken, Blattsalat und Karotten, Serviert mit einem leichten Zitronen- oder Joghurtdressing

24. SALATE FALAFEL ^{1,3,8,9}

14,50€

Knusprig gebratene Falafel-Bällchen auf einem frischen Salatbett aus Tomaten, Gurken, Blattsalat und Schafkäse

25. SALATE DJUDJE ^{3,8}

18,90€

Zart gegrillte Hähnchenstücke auf einem frischen Salat aus Tomaten, Gurken, Blattsalat und roten Zwiebeln, serviert mit einem leichten Zitronen- oder Joghurtdressing

26. SALATE TSCHENDJE ^{3,8}

19,90€

Zarte, saftig gegrillte Lammfleischstücke auf einem frischen Salat aus Gurken, Tomaten, Blattsalat mit einem leichten Zitronen- oder Joghurtdressing

27. SALATE BAKHTIARI ^{3,8}

20,90€

Zart gegrillte Stücke von Hähnchen- und Lammfleisch, kombiniert mit frischem Salat aus Gurken, Tomaten, Blattsalat mit einem leichten Zitronen- oder Joghurtdressing

1. Glutenhaltiges Getreide 2. Eier 3. Milch (einschließlich Laktose)
4. Erdnüsse 5. Sojabohnen 6. Sesamsamen 7. Sellerie 8. Senf
9. Schwefeldioxid und Sulfite 10. Lupinen 11. Weichtiere

HAUPTGERICHTE

28. KUBIDEH

18,50€

Zwei zarte gegrillte Hackfleischspieße

29. DJUDJE³

19,50€

Ein Spies Zarte gegrillte Hähnchenbrustfilet in Safran, Zitrone und Joghurt mariniert

30. BAKHTIARI

20,50€

Eine köstliche gegrillte Spießkombination aus mariniertem Hähnchenbrustfilet und Lammrückenfiletstücke

31. TSCHENDJE

22,90€

Ein Spieß zarte, saftig gegrillte Lammrückenfiletstücke, mariniert in Safransauce

32. TSCHELO KABAB BARG

22,90€

Ein Spieß dünn geklopfter Lammrücken

33. TSCHELO KABAB GHAFGHAZI

22,90€

Zarte Spieße vom Lammrückenfiletstücken und Hähnchenbrustfilet, mariniert in feinen Kräutern, Zitrone und Safran mit Verschieden Gemüsesorten.

34. KABAB TORSH

23,90€

Am Spieß gegrillte Lammrückenfiletstücke mit Granatapfelsauce

35. TSCHELO KABAB SHISHLIK

24,90€

Zarte Lammkoteletts, mariniert in Öl, Zwiebeln und Knoblauch

36. SHISHLIK SOLTANI

28,00€

Ein Spieß mariniertes Lammkotelett sowie ein Spieß gegrilltes Lammhackfleischspieß

37. SOLTANI

28,00€

Ein Spieß Barg und gegrilltes Lammhackfleischspieß

Zu allen Hauptgerichten, servieren wir aromatischen
Basmati-Safranreis und eine gegrillte Tomate.
Auf Wunsch, erhalten Sie ihr Gericht auch mit Brot, Dillreis,
Berberitzenreis oder Knusprigen Pommes frites.
Das Fleisch wird traditionell am Spies gegrillt und
anschließend ohne Spies serviert- zart, saftig und voller
Geschmack.

HAUPTGERICHTE

38. DJUDJE SOLTANI³

26,00€

Ein Spieß mariniertes Hähnchenbrustfilet, sowie ein Spieß zartes gegrilltes Lammhackfleisch

39. DJUDJE KABAB BA ZERESHK³

21,90€

Zart mariniertes, gegrilltes Hähnchenbrustfilet serviert auf duftendem Safranreis mit einer fruchtig-säuerlichen Berberitzenbeilage (Zereshk).

40. DJUDJE BA FESENDJAN^{3,6}

25,00€

Zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer reichhaltigen, persischen Walnuss-Granatapfelsauce.

41. KABAB LARI⁶

25,00€

Marinierte eingelegte Lammrückenfiletstücken mit Fesendjan Sauce

42. TSCHENDJE SOLTANI

26,90€

Ein Spieß Lammrückenfiletstücke sowie ein Spieß zartes gegrilltes Lammhackfleisch

43. MANOTO PLATTE (2PER)³

55,00€

2 Spieße Kubide, 1 Spieß Chenje, 1 Spieß Djudje
Ratatoti und 2 Portionen Reis

44. MANOTO PLATTE (4PER)³

95,00€

1 Spieß Chenje, 1 Spieß Shishlik
1 Spieß Djudje, 2 Spieße Kubide, Ghorme Sabzi
Gheyme, Salate und 4 Portionen Reis

45. VIP PLATTE (6PER)³

160,00€

1 Spieß Chenje, 1 Spieß Shishlik
2 Spieß Djudje, 2 Spieße Kubide, 1 Spieß Barg
1 Mahitsche und 6 Portionen Reis

46. GHEZEL ALA BA SABZI POLO

21,00€

Gebratene Forelle mit Dill-Safranreis und Salat

47. DORADE BA SABZI POLO

21,00€

Gebratene Dorade mit Dill-Safranreis und Salat

Zu allen Hauptgerichten, servieren wir aromatischen
Basmati-Safranreis und eine gegrillte Tomate.
Auf Wunsch, erhalten Sie ihr Gericht auch mit Brot, Dillreis,
Berberitzenreis oder Knusprigen Pommes frites.
Das Fleisch wird traditionell am Spies gegrillt und
anschließend ohne Spies serviert - zart, saftig und voller Geschmack.

SAUCENGERICHTE

48. ZERESHK POLO BA MORGH

19,00€

Safranreis mit fruchtig-säuerlichen Berberitzen mit gekochte Hähnchenschenkel in einer mild gewürzten Tomaten-Safran-Sauce.

49. ZERESHK POLO BA MAHITSCH

22,00€

Duftender Safranreis mit fruchtig-säuerlichen Berberitzen, mit zart gekochter Lamm Haxe in einer aromatischen Tomaten-Safran-Sauce

50. BAGHALI POLO BA MAHITSCH

22,00€

Aromatischer Dillreis mit grünen Bohnen mit zart gekochter Lamm Haxe in einer fein gewürzten Sauce

51. GHORME SABZI

16,50€

Ein aromatischer Kräutereintopf aus 7 frischen Kräutern, getrockneten Limetten, roten Bohnen und zart gekochtes Lammfleisch

52. KHORESHT GHEYME

17,50€

Ein traditioneller persischer Eintopf aus zart gekochtem Lammfleisch, gelben Linsen, getrockneten Limetten und Tomatensauce. Verfeinert mit Zimt

53. GHEYME BADEMJAN

18,50€

Ein herzhafter persischer Eintopf aus zart gekochtem Lammfleisch, gelben Linsen und gebratenen Auberginen in einer aromatischen Tomaten-Limetten-Sauce

54. GHEYME SIBZAMINI

18,50€

Ein herzhafter persischer Eintopf aus zart gekochtem Lammfleisch, gelben Linsen und gebratenen Kartoffel in einer aromatischen Tomaten-Limetten-Sauce

55. KHORESHT FESENDJAN

6

19,50€

Ein edler persischer Eintopf aus gemahlenen Walnusskernen und Granatapfelsirup-Sauce, mit Hähnchenschenkel und duftendem Safranreis

VEGETARISCHE GERICHTE

56. TSCHELO MIRZA GHASEMI

16,50€

Gebratene und gehackte Auberginen mit einem Hauch Knoblauch,
Pfefferminz, Röstzwiebeln, Joghurt-Sauce (Kashk) und Reis

57. TSCHELO KASHK BADEMJAN

16,50€

Gegrillte und gehackte Auberginen,
Tomaten, Ei, Knoblauch und Reis

58. TSCHELO RATA TOURY

16,50€

Köstlich gekochte Auberginen, Zucchini, Paprika,
Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Reis

DESSERT

59. BASTANI SAFERANI ³

6,50€

Safraneis

60. SHIR YAKH ³

6,50€

Kardamom eis

61. FALUDE

6,50€

Persischer Glasnudel eis in leichtem Rosenwasser mit Limettensauce

62. MAKHLUT

8,50€

Safraneis mit Falude

63. BAGHLAVA ^{1,8}

6,50€

64. DESSERT PLATTE ^{3,8}

25,00€

Safraneis, Falude, Baghlava, Datteln, Obst

65. ROLLET ^{1,3}

6,50€

Iranische Biskuitrolle, gefüllt mit feiner Sahne - leicht süß und cremig

66. NUN KHAMEI ^{1,3}

6,50€

Leichtes, luftiges Windbeutelgebäck, gefüllt mit süßer Sahne - zart, cremig und unwiderstehlich lecker

67. LAVA KUCHEN ^{1,2,3,8}

9,50€

Schokoladenkuchen mit Eis

HEISSE GETRÄNKE

SCHWARZER TEE

4,50€

mit Datteln und Nabat

FRISCHER PFEFFERMINZTEE

5,00€

mit Datteln und Nabat

SAFRANTEE BA NABAT

5,00€

mit Datteln und Nabat

FRISCHER INGWER ZITRONEN TEE

5,00€

mit Datteln und Nabat

ESPRESSO

2,50€

DOPPELTER ESPRESSO

5,00€

KAFFEE

3,00€

CAPPUCCINO ³

3,90€

LATTE MACCHIATO ³

4,90€

LIMONADEN

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Persische Limonade, Chia Samen, Minze und Rosenblüten

0,4l 6,90€

SHARBATE LIMU

0,4l 5,90€

WASSERMELONE-ZITRONE

0,4l 6,90€

ERDBEER-HIMBEER

0,4l 6,90€

MANGO-MARACUJA

0,4l 6,90€

PASSIONFRUCHT-MANGO

0,4l 6,90€

WASSER

SELTERS PUR

Mineralwasser ohne Kohlensäure

0,75l 7,90€

0,25l 2,90€

SELTERS MEDIUM

Mineralwasser mit Kohlensäure

0,75l 7,90€

0,25l 2,90€

SOFTDRINKS

COCA COLA

Zero / Light

0,3l 4,50€

FANTA

0,3l 4,50€

SPRITE

0,3l 4,50€

ICE TEE

0,3l 4,50€

BITTER LEMON

0,4l 4,50€

GINGER ALE

Zero / Light

0,4l 4,50€

TONIC WATER

0,4l 4,50€

ICE TEE

Zitrone / Pfirsich

0,4l 4,50€

DOUGH ³

Perisches Joghurtgetränk

0,4l 5,00€

PARCHE DOUGH ³

1L 15,00€

SÄFTE

	0,2l	0,4l
APFELSAFT	3,50€	4,50€
GRANATAPFELSCHORLE	3,50€	4,50€
ORANGENSAFT	3,50€	4,50€
JOHANNISBEERSAFT	3,50€	4,50€
MARACUJA	3,50€	4,50€
MANGOSAFT	3,50€	4,50€
ANANASSAFT	3,50€	4,50€
KIBA	3,50€	4,50€
KIRSCHFRUCHTSAFT	3,50€	4,50€
TRAUBENSAFT (rot)	3,50€	4,50€

APERITIF

CAMPARI	0,2cl	7,00€
----------------	-------	-------

MARTINI	0,2cl	7,00€
----------------	-------	-------

APEROL SPRITZ	0,2cl	7,00€
----------------------	-------	-------

HUGO	0,2cl	7,00€
-------------	-------	-------

MOJITO	0,2cl	8,00€
---------------	-------	-------

PERSISCHE SPRITZ	0,4cl	8,00€
-------------------------	-------	-------

(Granatapfelsaft, Campari,
Safran, Rosenwasser)

WEISSWEINE

PINOT GRIGO ¹⁰	0,25l	6,50€
---------------------------	-------	-------

RIESLING ¹⁰	0,25l	6,00€
------------------------	-------	-------

CHARDONNAY ¹⁰	0,25l	6,00€
--------------------------	-------	-------

WEINSCHORLE ¹⁰	0,25l	5,00€
---------------------------	-------	-------

APFELWEIN

	0,25l	0,5l
--	-------	------

APFELWEIN (PUR/SAUER/SÜSS) ¹⁰	3,50	4,50€
--	------	-------

APFELWEIN ROSE ¹⁰	3,50	4,50€
------------------------------	------	-------

ROTWEINE

CABERNET ¹⁰	0,25l	6,00€
-------------------------------	-------	-------

RIOJA ¹⁰	0,25l	6,00€
----------------------------	-------	-------

CHIANTI ¹⁰	0,25l	6,00€
------------------------------	-------	-------

PERSISCHE ROTWEINE

SHARABE SHIRAZ ¹⁰	0,25l	6,50€
-------------------------------------	-------	-------

RUMI ¹⁰	0,25l	6,50€
---------------------------	-------	-------

BIER

PILS ¹

0,5l

5,00€

KELLERBIER ¹

5,00€

ALKOHOLFREIES PILS ¹

5,00€

HEFEWEIZEN / ALKOHOLFREI ¹

5,00€

SPRITUOSEN

BAILEYS ³	0,2cl	4,00€
GRAPPA	0,2cl	4,00€
JÄGERMEISTER	0,2cl	4,00€
RAMAZOTTI	0,2cl	4,00€
VODKA	0,2cl	4,00€
TEQILA	0,2cl	4,00€
WHISKY	0,2cl	5,00€

Zereshk

Die edlen, rubinroten Berberitzen – im Persischen „Zereshk“ – werden seit über zwei Jahrtausenden in den sonnenverwöhnten Regionen Süd-Khorasans im Iran kultiviert. Ihr fein ausbalanciertes Spiel aus dezenter Säure und natürlicher Fruchtigkeit verleiht diesem klassischen Safranreisgericht seine unverwechselbare Raffinesse. Ein zeitloser Ausdruck persischer Genusskultur, geprägt von Tradition, Eleganz und aromatischer Tiefe.



Safran

Safran, das „rote Gold“ Persiens, verleiht unseren Gerichten ein unverwechselbares Aroma und eine leuchtend goldene Farbe. Mit größter Sorgfalt ausgewählt, steht er für Genuss, Tradition und höchste Qualität. Ein Hauch von Safran macht jedes Gericht zu etwas ganz Besonderem.



ALLERGENE

Liebe Gäste,
wenn Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden,
sprechen Sie bitte unser Personal an.
Gerne informieren wir Sie über die in unseren Speisen
und Getränken enthaltenen Allergene.

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. GLUTEN | – Weizen, Roggen, Gerste, Hafer |
| 2. EIER | – und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 3. MILCH | – und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose) |
| 4. ERDNÜSSE | – und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 5. SOJABOHNEN | – und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 6. SCHALENFRÜCHTE | – Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse,
Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse |
| 7. SELLERIE | – und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 8. SENF | – und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 9. SESAMSAMEN | – und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 10. SCHWEFELDIOXID / SULFITE | – und Sulfite (ab 10 mg/kg oder 10 mg/l) |
| 11. LUPINEN | – und daraus gewonnene Erzeugnisse |

Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Speisen können
Spuren anderer Allergene nicht ausgeschlossen werden.

DANKE!



manoto

PERSISCHE RESTAURANT & EVENTLOCATION

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN
TÄGLICH VON 11:00 BIS 22:00 UHR

VERPASST NICHTS AUF UNSEREN
SOZIALEN MEDIEN



WWW.MANOTO-RESTAURANT.DE