

Libelle

Leichtes Essen



(Libelle persisch kreative cuisine)
Darmstädter str .4
50678 köln –Südstadt
Tel.: 0221 / 397 608 55

Dips :

je Glas schalle:	1.kg	29,90€
	0/5 .kg.	19,90€

1. Humus(Vegan)
2. Chili-Dip(Vegan)
3. Oliventapenade(Vegan)
4. Babaganosh(Auberginen) (Vegan)
5. Mast o Pone (Joghurt-Minze mit Bärlauch-wurzeln)
6. Dattel-CurryDip(Dattel-sahneJoghurt...)
7. „Chashnni „(Ingwer, knobi, Chilischoten, Minze, Koriander...)

Salate

- Gr Glas schalle ca 4. kg	52,90,€
- Kl Glas schalle ca 1,9 kg	29,90,€

1. Salat der Saison
2. Rote-Beete-Salat
3. Bulgur-Salat
4. Gheime (Kichererbsen, Pflaumen)
5. Kraut Salat nach Libelle Art.
6. Bunte Gemischter Salat
7. Kartoffelsalat mit Porree und Petersilie.

Nach wünsch , Als Einzel :

Extra Falafel	1,80€
Extra Samboße	4,90€
Extra Pakore	2,90€
Hähnchenspieß.	4,90€
KebabSpieße loghme.	2,90€

Warme Speise , Curry aus persische Spezialitäten:

Gr Glas schalle ca.4 kg

139,90 €.

Beilagen : Basmati-Safran-Reis ODER unsere hausgemachte Bulgur
Oder Halber/Halber

- „ **Morgh Tanuri**“ (gebratenes Hähnchen-Curry mit Rosinen, Zwiebeln, Mandelblätter, Granatapfelsirup und Limette)
- **Fesenjoon**“ Hähnchen-Brustfilet ,Zwiebeln und Walnuss-Granatapfelsause .

- *Vegane variant: An stelle Hähnchen-Filet mit Champignons*
- **Aloe shami** „ Rinderhack- Bällchen, Kichererbsen, pflaumen, in eine Tomatensoße.
- **Gourmet Sabzy**“ (Traditionell persisches Gericht mit Lammfleisch, verschiedenen Kräutern, Zwiebeln, Kidneybohnen und getrockneter Limette)
- **Vegan-Pfanne** (Kartoffeln, verschiedene Duft Kräuter, Kidneybohnen und frisches Gemüse)
- **Ghieme Badenjoon** „ Lammkeule mit Kichererbsen, Pflaumen, Tomaten, Auberginen, zwiebeln.

- auch Als „VEGAN „ (An statt Lamm mit Champignon)

Mit freundlichen Grüßen
Libelle Team