

## Appetizers

1. Soup of the Day *(seasonal dish, ask the waiter)* . . . . . 59,-
2. Mast o khiarr . . . . . 45,-  
Homemade yogurt, cucumber, garlic, mint
3. Mast-musirr . . . . . 45,-  
Homemade yogurt with aged shallots
4. Mirza Gassemi . . . . . 54,-  
Charcoal Roasted Eggplant, infused with Sautéed Garlic and Onion and Tomatoes.
5. Dolmer . . . . . 45,-  
Vegetarian stuffed grape leave with rice, onion, and fresh herbs
6. Salad-eShirazi. . . . . 45,-  
Diced cucumbers, tomatoes, onions with house lemon & extra virgin olive oil dressing
7. Khashke Bademjoon . . . . . 59,-  
Seasoned sautéed eggplants prepared with caramelized onion & sautéed mint, mixed with Kashk (yogurt whey)
8. Borraniesfenadj . . . . . 59,-  
Steamed spinach, pan-fried with onion, garlic & persian herbs, topped with yogurt
9. Mazze-a Plate (choose between) . . . . . 159,-  
2 persons incl. a homemade bread:  
**A.** Mirza gassemi, Mast-o Khiarr, Olives **B.** Dolme-a, Mast -Musirr, Salad-e Shiraz

## Sides

10. Sabzikhordan. . . . . 79,-  
Plate of feta cheese and fresh sweet basil, tarragon, mint, radishes, scallions, and parsley
11. Mix salad . . . . . 69,-
12. Olives . . . . . 45,-  
Whole olives marinated Khayams style
13. Zeytoon Parvardeh . . . . . 55,-  
Olive, Pomegranate sauce, ground walnuts, garnished with pomegranate seeds
14. Thurr-Shi litte . . . . . 35,-  
Traditionally mixed and aged green fresh vegetables, pickles, carrots, cauliflower
15. Thurr-shi Makhloot . . . . . 35,-  
Traditionally mixed & aged green fresh vegetables, pickles, carrots, cauliflower, Sun choke potato, eggplant, & herbs in wine vinegar
16. Khiar-e shurr . . . . . 35,-  
Homemade Pickles
17. Sir Torshi . . . . . 29,-  
Garlic aged over seven years in wine vinegar
18. Tafton. . . . . 25,-  
Homemade bread

## Kids menu

31. Kids menu (choose between) . . . . . 79,-  
**A.** Chelo Kabab - Ground beef and lamb mixed, served with safran rice and tomatoes.  
**B.** Djojeh Kabab - Grilled chicken served with saffron rice and tomatoes.

## Main dishes

19. Nanne Dagh – Kabab-e Dagh . . . . . 169,-  
Homemade bread, and two skewers of seasoned ground beef mesquite broiled to perfection served with grilled tomatoes red onion and fresh herbs
20. Chelo kabab kubideh . . . . . 169,-  
Two skewers of mixed ground beef and lamb, served with saffron rice and grilled tomatoes
21. Chelo kabab Barg . . . . . 209,-  
Veal tenderloin, sliced and skewered in a traditional Persian style, marinated & mesquite broiled to perfection served with saffron rice and grilled tomatoes
22. Kabab Soltani . . . . . 269,-  
A combination of chelo kabab Barg & chelo kabab kubideh served with saffron rice and grilled tomatoes.
23. Kabab Shandiz. . . . . ASK THE WAITRES ABOUT DAY PRICE  
Grilled Crown of lamb skewered in a traditional Persian style, marinated, & mesquite broiled to perfection served with fried potatoes and vegetables
24. Chendje . . . . . 179,-  
Grilled beef fillet skewered in a traditional Persian style, marinated and mesquite broiled to perfection, served with saffron rice and grilled tomatoes
25. Mix grill (Price for 2 persons). . . . . 450,-  
Combination of 3 skewered from mixed ground beef and lamb, chicken, and beef fillet in a traditional Persian style, marinated and mesquite broiled to perfection. Served with saffron rice and grilled tomatoes
26. Djojeh Kabab, without bone. . . . . 179,-  
A whole skinless all natural Cornish Game Hen, marinated and mesquite broiled to perfection. Served with saffron rice and grilled tomatoes
27. Djojeh Kabab, with bone . . . . . 219,-  
Grilled poussin chicken skewered in a traditional Persian style, marinated and mesquite broiled to perfection, served with fried potatoes and vegetables
28. Baghali-Pollo, ba Mahiche. . . . . 249,-  
Long-cooked lamb shank with onions and spices served with Basmati rice mixed with dill tips and green fava beans topped with saffron.
29. Vegetarian dish (choose between) . . . . . 159,-  
**A.** Sauté vegetables served with safran rice  
**B.** Charcoal Roasted Eggplant, infused with Sautéed Garlic and Onion and Tomatoes. Served with saffron rice.
30. Ghormesabzi . . . . . 199,-  
Classic traditional herb stew with lamb, pan fried fresh herbs, brown kidney bean, and dried limes. Served with Saffron Rice.

Swap side dish (for main dishes 20-27) . . . . . +35,-  
Choose between: Boghali Polo or Zerreshk Polle

## Dessert

32. Figs. . . . . 59,-  
Figs boiled in honey served with whip cream.
33. Bastani Sonati . . . . . 69,-  
Homemade vanilla ice cream. Mixed with saffron and pistachio.
34. Faloode . . . . . 69,-  
Vermicelli noodles mixed with semi-frozen syrup with rose water and lime.
35. Makhlot . . . . . 138,-  
Mix of vermicelli noodles mixed with semi-frozen syrup with rose water and lime with homemade saffron ice cream.



## Forretter

1. Dagens suppe (sæsonbetinget ret, spørg tjeneren) . . . . . 55,-
2. Mast o Khiarr . . . . . 45,-  
Drænet yoghurt med agurk, hvidløg og mynte
3. Mast – Musirr . . . . . 45,-  
Tørrede iranske skalotteløg, drænet yoghurt, salt og peber
4. Mirza Gassemi . . . . . 54,-  
Grillet aubergine, stegt med hvidløg og tomater
5. Dolmer . . . . . 45,-  
Vinbladsruller fyldt med ris, krydderurter, løg og hvidløg
6. Salad-eShirazi . . . . . 45,-  
Fintsnittede tomater, agurk, løg krydret med citronsaft og olivenolie
7. Khashke Bademjoon . . . . . 59,-  
Stegte aubergine, mynte, Kashk (yoghurt valle) og stegte løg
8. Borraniesfenadj . . . . . 59,-  
Dampet spinat, stegt på pande med løg, hvidløg og persiske krydderier, toppet med yoghurt
9. Mazze-a Plate . . . . . 159,-  
Vælg mellem nedenstående gældende for 2 personer inkl. brød:  
**A.** Mirza Gassemi, Mast-o Khiarr, Oliven  
**B.** Dolme-a, Mast -Musirr, Salad-e Shiraz

## Ekstra tilbehør

10. Sabzikhordan . . . . . 79,-  
Fetaost med friske krydderurter og friskbagt brød
11. Blandet grøn salat . . . . . 69,-
12. Oliven . . . . . 45,-
13. Zeytoon Parvardeh . . . . . 55,-  
Oliven, granat æble sovs, malede valnødder, pyntet med granat æble kerner
14. Thurr-Shi litte . . . . . 35,-  
Fintrevede grøntsager og krydderurter i eddikelage
15. Thurr-shi Makhloot . . . . . 35,-  
Friske grøntsager i eddikelage med krydderurter og sorte sesamfrø
16. Khia-e shurr . . . . . 35,-  
Syltede delikatesser agurker
17. Sir Torshi . . . . . 29,-  
Syltede hvidløg
18. Tafton . . . . . 25,-  
Friskbagt brød fra tandoori-ovn

## Hovedretter

19. Nanne Dagh – Kabab-e Dagh . . . . . 169,-  
Friskbagt brød med Kubide (hakket lammekød og oksekød på spyd) og grilltomater
20. Chelo kabab kubideh . . . . . 169,-  
Kubide (hakket lammekød og oksekød på spyd) serveret med basmatiris toppet med safran og grilltomater
21. Chelo kabab Barg . . . . . 209,-  
Grillet kalvemørbrad serveret med basmatiris toppet med safran og grilltomater
22. Kabab Soltani . . . . . 269,-  
Et stk. Kubidespyd (hakket lammekød og oksekød) og et stk. Bargspyd (grillet kalvemørbrad) serveret med basmatiris toppet med safran og grilltomater
23. Kabab Shandiz . . . . . SPØRG TJENEREN OM DAGS PRIS,-  
Grillet lammekrone, serveret med dybstegte krydder-kartofler og årstidens grøntsager
24. Chendje . . . . . 179,-  
Marineret oksefilet på spyd, serveret med basmatiris toppet med safran og grilltomater
25. Mix Grill, (pris for 2 personer) . . . . . 450,-  
3 forskellige spyd: Kubideh (hakket lammekød og oksekød) Chendje (marineret oksefilet) Djojeh Kabab (udbenet ung grillet kylling) serveret med basmatiris toppet med safran og grilltomater. Min. 2 couverte.
26. Djojeh Kabab, udbenet . . . . . 179,-  
Grillet kyllingestykker på spyd serveret med basmatiris toppet med safran og grilltomater
27. Djojeh Kabab, med ben. . . . . 219,-  
Grillet poussin (fransk kylling) på spyd serveret med dybstegte krydderkartofler sammen med årstidernes grøntsager
28. Baghali-Pollo, ba Mahiche. . . . . 249,-  
Langtidsstegt lammeskank med løg og krydderier serveret med basmatiris blandet med dildspidser og grønne hestebønner toppet med safran
29. Vegetar (vælg mellem følgende) . . . . . 159,-  
**A.** Lynstegte grøntsager, serveret med basmatiris toppet med safran  
**B.** Mirza Gassemi: Grillet aubergine, stegt med hvidløg og tomater, serveret med basmatiris toppet med safran.
30. Ghormesabzi . . . . . 199,-  
Lammekød, forskellige stegte krydderurter, brune bønner, tørrelime, serveret med basmatiris toppet med safran

Ændring af tilbehør (Gælder hovedretter nr. 20-27) . . . . . +35,-  
Vælg mellem følgende: Boghali Polo eller Zerreshk Polle

## Til vores små gæster

31. Børnemenue (vælg mellem følgende) . . . . . 79,-  
**A.** Chelo Kabab - Kubide (hakket lammekød og oksekød på spyd) serveret med basmatiris  
**B.** Djojeh Kabab, udbenet (grillet kyllingestykker på spyd) serveret med basmatiris

## Desserter

32. Figner . . . . . 59,-  
Kogt i honning, toppet med flødeskum
33. Bastani Sonati . . . . . 69,-  
Hjemmelavet vaniljeis med safran og pistacie
34. Falooda . . . . . 69,-  
Cellofan risnudler i sukkerlage og knust is, krydret med limesaft og rosenvand
35. Makhlot . . . . . 138,-  
En mix af blandet cellofan ris nudler i sukkerlage og knust is, krydret med limesaft og rosenvand og hjemmelavet vaniljeis med safran og pistacie

## ARRANGEMENTER, FESTER & EVENTS

Hvad du ønsker skal du få...

Lad Khayam skræddersy et koncept til dig, der opfylder netop dine ønsker. Skal dit næste arrangement være noget helt særligt? Utraditionelt, overraskende og med kulinariske oplevelser udover det sædvanlige?

Kontakt os og lad vores meget erfarne event-folk, komme med et forslag, der vil gøre dit næste arrangement til noget helt særligt - uanset om det er barnedåb, fødselsdag, konfirmation, studentergilde, bryllup, reception, jubilæum eller måske en helt speciel middag.