



Sarban

Afghaans Restaurant

Voorgerechten

MANTOE

Een gestoomd kussentje van deeg gevuld met licht gekruid gehakt

KOFTE TOKHM

Vegetarische burgertjes van ui, ei, maïsmeel en verse kruiden

QORME MORG

Malse kippendijstukjes in een gekarameliseerde uiensaus met paprika

SHOR NAKHOT

Traditionele salade van in zout gekookte kikkererwten met stukjes aardappel

GOLPIE

Bloemkoolroosjes in een gekarameliseerde uiensaus

BORANI KATJALOE

Aardappelschijfjes en uienringen uit de oven met een topping van op smaak gebrachte kwark en gedroogde munt

AASHAK

Een gestoomd kussentje van deeg gevuld met licht gekruide prei

Alle voorgerechten worden met Afghaans brood geserveerd

Hoofdgerechten

SALANG GERECHT

Qabeli Palauw (door gekarameliseerde suiker gebruinde rijst met een deken van wortel, rozijnen, pistache en amandel). Onder de rijst vindt u malse stukjes lamsvlees. Bij dit gerecht krijgt u ook Daal (gestoofde rode linzen), Kofta (gehaktballetjes in tomatensaus met spliterwten) en Sabzi (spinazie)

PANJSHIR GERECHT

Zamarod Chalaauw (door spinazie gekleurde rijst). Bij dit gerecht krijgt u ook Raane Morg (kipkarbonade uit de oven), Qorme Jawari (baby maïskolfjes in tomatensaus) en Borani Bandejan (aubergine uit de oven met een topping van op smaak gebrachte kwark)

TARNAK GERECHT

Zarda Chalaauw (rijst met saffraan en in reepjes gesneden schil van een Afghaanse citrusvrucht). Bij dit gerecht krijgt u ook Qorme Vaselya (gestoomde sperziebonen in tomatensaus), Qorme Gosala (kalfsvlees in gekarameliseerde uiensaus) en Qorme Kadoe - torayi (courgette in gekarameliseerde uiensaus)

LOGAR GERECHT (VEGETARISCH)

Palauw (door gekarameliseerde suiker gebruinde rijst). Bij dit gerecht krijgt u ook Qorme Kadoe – torayi (courgette in gekarameliseerde uiensaus), Sabzi (spinazie) en Qorme Jawari (baby maïskolfjes in tomatensaus)

HELMAND GERECHT

Lamsvlees qorma gestoofd uit de oven met kikkererwten, aardappel en uienringen. Dit gerecht wordt geserveerd met Zamarod Chalaauw (door spinazie sap gekleurde rijst) en Bandejan (aubergine uit de oven)

FARAH GERECHT

Kalfsvlees met krieltjes en uienringen uit de oven. Dit gerecht wordt geserveerd met Palauw (door gekarameliseerde suiker gebruinde rijst) en Qorme Vaselya (gestoomde sperziebonen in tomatensaus)

Alle hoofdgerechten worden met Salata (Afghaanse salade) en Afghaanse tafelzuren geserveerd

Nagerechten

SHIRJAKHE PESTA

Huisgemaakt pistache-ijs met kardemom

SHIRJAKHE ZANJAFIL

Huisgemaakt gemberijs

SHIRJAKHE ANAR

Huisgemaakt ijs van granaatappel en rode vruchten

SHIRJAKHE AFGHANI

Huisgemaakt traditioneel Afghaans ijs

SHIRJAKHE BEDOENE SHIR

Huisgemaakt sorbetijs

MEWE KHOSHK

Mewe Khoshk Wa Tjaj (in Afghanistan geliefd divers gedroogd fruit met thee)

De kleintjes (tot twaalf jaar) kunnen genieten van ons kennismakingsmenu voor € 17,95

Extra Afghaans brood € 3,00 per stuk

U kunt bij ons genieten van een 3-gangenmenu voor € 37,95

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot ons team

Janem betekent in het Dari letterlijk 'mijn lijf'. Volgens Afghanen is dat het dierbaarste bezit van een mens. Harmonie in je lijf bereiken, is in de Afghaanse cultuur een groot goed. Afghanen doen dat met voeding die een positief effect heeft op het lichaam.

Door de rijke cultuur van het land is de kennis over voeding in de Afghaanse keukens groot. Onze koks bereiden op traditionele wijze verfijnde gerechten die passen binnen hun filosofie van bewust eten. Alles wordt zoveel mogelijk biologisch bereid met pure ingrediënten. Wij gebruiken geen kleur- of smaakstoffen.

Janem