Sarban

Afghaans Restaurant

Voorgerechten

MANTOE
Een gestoomd deegkussentje gevuld met licht gekruid gehakt

PAKAURE KATJALOE
Aardappelschijfjes in een jasje van licht gekruid maïsdeeg

MORGE DEGI
Malse kippendijstukjes in een gekarameliseerde uiensaus met paprika en zilveruien

CHOPAN SALAT
Frisse salade met sla, komkommer, tomaat, ui, paprika, wortel en verse kruiden

LABLABBOE
Rode bietenblokjes in tomatensaus

BORANI KADOE
Gekarameliseerde pompoenschijfjes met een topping van op smaak gebrachte kwark en gedroogde munt

AASHAK
Een gestoomd deegkussentje gevuld met licht gekruide prei

Alle voorgerechten worden met Afghaans brood geserveerd

Hoofdgerechten

NOSHAQ GERECHT
Qabeli Palauw (door gekarameliseerde suiker gebruinde rijst onder een dekentje van wortel, rozijnen, pistache en amandel). Onder de rijst vindt u malse stukjes lamsvlees. Naast dit gerecht serveren we ook Daal (gestoofde zwarte linzen), Kofta (gehaktballetjes in tomatensaus met kidneybonen) en Sabzi (spinazie)

KUNAR GERECHT
Dampukht (witte rijst met kikkererwten). Naast dit gerecht serveren we ook Raane Morg (kipkarbonade uit de oven), Daal (gestoofde zwarte linzen) en Borani Bandejan (aubergine uit de oven met een topping van op smaak gebrachte kwark)

HARI GERECHT
Parezana (aromatische rijst met aardappelblokjes). Naast dit gerecht serveren we ook Qorme Tarkari (gestoomde groenten in tomatensaus), Dopiazza Bara (lamsvlees met twee bereidingen van ui) en Daal (gestoofde zwarte linzen)

PAMIR GERECHT (VEGETARISCH)
Palauw (door gekarameliseerde suiker gebruinde rijst). Naast dit gerecht serveren we ook Sabzi (spinazie), Borani Bandejan (aubergine uit de oven met een topping van op smaak gebrachte kwark) en Bamya (okrabonen in uiensaus)

LUNKHO GERECHT
Gestoofd lamsvlees uit de oven met aardappel en zilveruien. Dit gerecht wordt geserveerd met Dampukht (witte rijst met kikkererwten) en Sabzi (spinazie)

WAKHAN GERECHT
Kalfsvlees met aardappel en gegrilde courgette uit de oven. Dit gerecht wordt geserveerd met Palauw (door gekarameliseerde suiker gebruinde rijst) en Qorme Tarkari (gestoomde groenten in tomatensaus)

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

Nagerechten

SHIRJAKHE PESTA
Huisgemaakt pistache-ijs met kardemom

SHIRJAKHE ANJIR
Huisgemaakt vijgenijs

SHIRJAKHE KHURMA
Huisgemaakt ijs van dadels

SHIRJAKHE AFGHANI
Huisgemaakt traditioneel Afghaans ijs

SHIRJAKHE BEDOENE SHIR ZANJAFIL
Huisgemaakt sorbetijs van gember

SHIRJAKHE BEDOENE SHIR RAWASH
Huisgemaakt sorbetijs van rabarber

MEWE KHOSHK
Mewe Khoshk Wa Chai (in Afghanistan geliefd nagerecht van diverse soorten gedroogd fruit met thee)

De kleintjes (tot twaalf jaar) kunnen genieten van ons kennismakingsmenu voor € 17,95
Extra Afghaans brood € 3,50 per stuk
U kunt bij ons genieten van een 3-gangenmenu voor € 39,95
Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot ons team

Janem

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 keuken 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 maken geen gebruik van kleur- of smaakstoffen.