

# Persico

می نوش که عمر جاودانی این است, خود حاصلت از دور جوانی این است هنگام گل و باده و باران سرمست خوش باش دمی که زندگانی این است

## Shoru | Starters

### KASHK-E BADEMJON 12,5

Roasted eggplant with kashk, mint oil, walnuts, and crispy onion

### BLACK HUMMUS 9,9

Chickpeas with black sesame in a silky cream, with saffron oil

### MAST O KHIAR 8

Goat yogurt, cucumber, walnuts, and raisins with a touch of peppermint oil

### PERSIAN KUKU 8

Green omelette Persian-style, flavored with select herbs and served with pomegranate sauce

### COD FRITTERS WITH SPICES 12,9

Crunchy and fluffy, served with yogurt and dill sauce

### MIRZA GHASSEMI 12,5

Grilled smoked eggplant with tomato and garlic

## Atash | Over Fire

### BONAB DE RUBIA GALLEGA 19

Skewer of Galician beef with saffron, accompanied by roasted tomatoes and peppers

### JOOJEH SAFRUNI 18

Chicken skewer marinated in saffron and lemon, accompanied by roasted tomatoes and peppers

### TORSH JOOJEH 18

Chicken skewer marinated in herbs, garlic, walnuts, and pomegranate

### GRILLED OCTOPUS 23,5

With purple potatoes, citrus dressing, and a traditional Persian sheep cheese

### SOLTANI 34,9

A skewer of beef and a chicken skewer accompanied by roasted tomatoes and peppers

## Kenar | Sides

### SPICED ROASTED POTATOES 4

Baby potatoes with turmeric and cumin

### PERSIAN RICE 4

Rice with saffron and zereshk

### TORSHI (PERSIAN KIMCHI) 4,9

Traditional vegetable pickles in vinegar

### PERSIAN STYLE MARINATED OLIVES 6,9

Olives with toasted walnuts, aromatic herbs, and pomegranate molasses

### SHOOTS WITH ZERESHK, CHEESE, AND WALNUTS 12,9

Green salad with zereshk (Persian barberry), blue cheese, and walnuts, with pomegranate vinaigrette and maple syrup

### BEET SALAD 8,9

Rosted beetroot with feta, cucumber, and Fresh dill

### SHIRAZI SALAD 7,9

Classic Persian salad of tomato, cucumber, and onion with mint and citrus vinegar dressing

### NOON (SPICED BREAD) 1,9

## Khoresht | Slow-Cooked

### PERSIAN STYLE ROAST LAMB (for 2 persons) 38,9

Roasted baby lamb leg marinated with Persian herbs and spices, served with sumac and pomegranate sauces

### FESENJOON WITH FREE-RANGE CHICKEN 22,5

*option WITH VEGETARIAN MEATBALLS 21,5*

Slow-cooked Persian stew in a rich walnut and pomegranate sauce, served with aromatic rice

### GHEYME BADEMJON WITH BEEF 21,5

*option WITH VEGETARIAN MEATBALLS 20,5*

Traditional Persian stew of eggplant with split yellow lentils, tomato, and dried lime

## Shirini | Dessert

### PISTACHIO CHEESECAKE 8,9

Creamy, with roasted Persian pistachios and a hint of salt

### PERSIAN BAKLAVA 8,5

Crispy filo pastry, filled with nuts and soaked in an orange blossom syrup

# Pérsico

می نوش که عمر جاودانی این است, خود حاصلت از دور جوانی این است هنگام گل و باده و باران سرمست خوش باش دمی که زندگانی این است

## Shoru | Para empezar

### KASHK-E BADEMJON 12,5

Berenjena asada con kashk, aceite de hierbabuena, nueces y cebolla crujiente

### KUKU PÉRSICO 8

Tortilla verde al estilo pérsico, aromatizada con hierbas selectas y servida con una salsa de granada

### BLACK HUMMUS 9,9

Garbanzos con sésamo negro en una crema sedosa, con aceite de azafrán

### BUÑUELOS DE BACALAO ESPECIADOS 12,9

Crujientes y esponjosos, acompañados de salsa de yogur y eneldo

### MAST O KHIAR 8

Yogur de cabra, pepino, nueces, pasas y aciete menta

### MIRZA GHASSEMI 12,5

Berenjena ahumada a la brasa con tomate y ajo

## Atash | Fuego vivo

### BONAB DE RUBIA GALLEGA 19

Brocheta de Rubia Gallega con azafrán, acompañada de tomate asado y pimientos

### JOOJEH SAFRUNI 18

Brocheta de pollo marinada en azafrán y limón, acompañada de tomate asado y pimientos

### TORSH JOOJEH 18

Brocheta de pollo marinado en granada, hierbas aromáticas persa, ajo y nueces

### PULPO A LA BRASA 23,5

Con patatas violetas, aliño cítrico y un queso tradicional persa de oveja

### SOLTANI 34,9

Una brocheta de carne y una brocheta de pollo acompañada con tomate asado y pimientos

## Kenar | Acompañantes

### PATATAS ASADAS ESPECIADAS 4

Baby patatas con cúrcuma y comino

### ARROZ PERSA 4

Arroz con azafrán y zerezhk

### TORSHI (KIMCHI PERSA) 4,9

Encurtidos tradicional de verduras en vinagre

### ACEITUNAS MARINADAS ESTILO PERSA 6,9

Aceitunas con nueces tostadas, hierbas aromáticas y melaza de granada

### ENSALADA DE BROTES, QUESO Y NUECE 12,9

Ensalada verde con zerezhk (arándano persa), queso azul y nueces, con vinagreta de granada y sirope de arce

### ENSALADA DE REMOLACHA 8,9

Con feta, pepino y eneldo

### ENSALADA SHIRAZI 7,9

Clásica ensalada persa de tomate, pepino y cebolla con hierbabuena y aliño de vinagre cítrico

### NOON (PAN ESPECIADO) 1,9

## Khoresht | Fuego lento

### CORDERO ASADO ESTILO PERSA (para 2 personas) 38,9

Pierna de cordero lechal marinada con hierbas y especias persas, acompañada de salsas de sumak y granada

### FESENJOON CON POLLO CORRAL 22,5

opción CON ALBÓNDIGAS VEGETARIANAS 21,5

Guiso persa cocinado lentamente en una rica salsa de nueces y granada, acompañado de arroz aromático

### GHEYME BADEMJON CON TERNERA 21,5

opción CON ALBÓNDIGAS VEGETARIANAS 20,5

Guiso tradicional de berenjena con lentejas amarillas partidas, tomate y lima seca

## Shirini | Dulces

### TARTA DE QUESO DE PISTACHO 8,9

Creмосa, con pistachos persas tostados, con un toque salado

### BAKLAVA PERSA 8,5

Masa filo crujiente, rellena de frutos secos y bañada en un sirope de agua de Azahar