

# ANAR Cucina persiana

## Menu

### APERITIVI

Aperitivo della casa Anar (alcolico o analcolico)	€7,50
Cava Anar	€6,50
Cava Cocktail con melograno	€8,00
Martini Persiana	€6,50
Vodka Tonica Persiana	€8,00
Martini (bianco/rosso)	€5,00
Porto (bianco/rosso)	€4,50
Sherry	€4,50
Ricard	€6,00
Raki	€6,00
Roomer	€5,00
Roomer (cava/tonica)	€8,00
Campari (arancia/tonica)	€8,00
Aperol Spritz	€7,50
Liquore di melograno	€5,00

### Bollicine

Cava	€5,00/calice	€30,00/bottiglia
Prosecco	€6,00/ calice	€33,00/ bottiglia
Champagne	€9,00/ calice	€49,00/ bottiglia

### Gin tonic

Gordon's London Dry Gin Schweppes	€11,00
Ophir Oriental Spiced London Dry Gin Fever tree	€13,00
Hendrick's Fever Tree	€13,50
Persian Saffron Dry Gin San Pellegrino	€13,50
Marula Pomegranate Gin Fentimans rosé	€14,00
Socrates Dry Gin Fever Tree	€14,50

## **Vodka**

Arak Saggi vodka persiana	€5,50
Rumi vodka persiana	€7,50
Chopin vodka	€7,50
Smirnoff vodka	€5,00
Cyrus Premium vodka	€5,00
Cyrus saffron vodka	€7,00

## **BIBITE**

Coca-Cola	€3,00
Coca-Cola zero	€3,00
Fanta laranja	€3,00
Ice Tea	€3,00
Sprite	€3,00
Gini	€3,00
Schweppes	€3,00
San Pellegrino limonata	€3,70
San Pellegrino tonica	€3,70

## **Succo**

Succo naturale di melograno	€8,00
-----------------------------	-------

## **Acqua**

### Acqua Frizzante San Pellegrino

Bottiglia 25cl	€3,00
Bottiglia 50cl	€5,90
Bottiglia 1L	€9,00

### Acqua Minerale Naturale Panna

Bottiglia 25cl	€3,00
Bottiglia 50cl	€5,90
Bottiglia 1L	€9,00

## Specialità

### Doogh Bibite persiana di yogurt e menta

Bicchiere	€3,00
Caraffa ½ L	€6,00
Caraffa 1 L	€10,00

## Birra

Pils	€3,30
Augustijn	€4,50
Vedet extra	€4,00
Grand cru	€4,50
Fourchette	€5,00
Kriek ciliegie	€3,50
Duvel	€4,50
La Chouffe	€4,00
Orval	€4,50
Anar	€4,70
birra chiara 7,2% invecchiata per 3 mesi in barrique di legno citrico	
Toranj saffron	€5,00
birra chiara 6,5% con zafferano	

## ANTIPASTI

<b>Samosa</b>	€9,00
Sfiziosi triangoli croccanti ripieni	
<b>Kuku Sabzi</b>	€8,00
Frittata persiana con spinaci ed erbe	
<b>Dolmeh Felfel</b>	€8,00
Peperoni ripieno	
<b>Kashk-e Bademjan</b>	€11,00
Salsa densa di melanzane con menta ed yogurt	
<b>Soup-e Jo</b>	€9,00
Zuppa cremosa con pollo, orzo e limone	
<b>Ash-e Reshteh</b>	€9,00
Zuppa di pasta persiana con spinaci, ceci e lenticchie	
<b>Salad-e Anar</b>	€12,00
Insalata sorpresa con melograno	
<b>Salad-e Olivieh</b>	€12,00
Insalata di patate con pollo, maionese di limone e cetriolini	
<b>Zaban</b>	€12,00
Lingua di agnello in stile persiano	
<b>Aubergine Anar</b>	€14,00
Melanzane al forno con melograno	
<b>Scampi fritti</b>	€11,00
Scampi impanati e fritti	
<b>Premium Caviar Tasting</b>	€99,00/2 persone
Azimi Royal Imperial Caviar (50g). Caviale di alta qualità accompagnato da champagne o vodka persiana.	
<b>Antipasti per condividere</b>	€45,00/2 persone
	€70,00/4 persone
Selezione di piccoli piatti freddi da condividere	
Kuku Sabzi, Dolmeh felfel, Kashk-e Bademjan, Salad-e Olivieh, Mast-o-Khiar, Salad-e Shirazi	

## PIATI UNICI

### Stufati “Khoresh”

<b>Khoresh-e-Bademjan</b>	€21,00
Stufato di melanzane, agnello e pomodoro	
<b>Khoresh-e-Gormeh Sabzi</b>	€20,00
Stufato di erbe verdi, agnello, pomodoro, fagioli rosso e limone secco	
<b>Khoresh-e-Gheymeh Bademjan</b>	€24,00
Stufato di melanzane, agnello , pomodoro, piselli secchi e limone secco	
<b>Khoresh-e Gheymeh</b>	€19,00
Stufato di agnello, pomodoro, piselli secchi e limone secco	
<b>Khoresh-e-Fesenjan</b>	€24,00
Stufato di pollo, noci e melograno	
<b>Dizi</b>	€28,00
Stufato di agnello tradizionale persiano, con pomodoro, ceci e patate	
<b>Maygu</b>	€27,00
Gamberi con crema al stile persiano	

### Stufati vegetariani “Khoresh”

<b>Khoresh-e-Bademjan</b>	€19,00
Stufato di melanzane e pomodoro	
<b>Khoresh-e-Gormeh Sabzi</b>	€19,00
Stufato di erbe verdi, fagioli rosso e limone secco	
<b>Khoresh-e-Gheymeh Bademjan</b>	€22,00
Stufato di melanzane, pomodoro, piselli secchi e limone secco	
<b>Khoresh-e-Gheymeh</b>	€18,00
Stufato di pomodoro, piselli secchi e limone secco	
<b>Anar’s Courgette-aubergines</b>	€24,00
Melanzane cotte a fuoco lento, zucchine e pomodoro con un tocco di zafferano	

---

Tutti gli stufati sono accompagnati di riso basmati oppure Anar polo (supplemento €5)

### Piatti con riso “Polo”

<b>Zereshk Polo ba Morg</b>	€21,00
Riso giallo dorato con bacche di crespino accompagnato di pollo con salsa di melograno	
<b>Baghali Polo ba Morg</b>	€22,00
Riso verde con erbe, anetto fresco e fave, accompagnato di pollo con salsa di melograno	
<b>Baghali Polo ba Mahiche</b>	€24,00
Riso verde con erbe, anetto fresco e fave, accompagnato di coscia di agnello stufato	
<b>Baghali Polo ba Bademjan</b>	€21,00
Riso verde con erbe, anetto fresco e fave, accompagnato di melanzane alla griglia	
 <b>Arrosti “kabab”</b>	
<b>Kabab Djoojeh</b>	€23,00
Filetto di pollo arrosto, marinato con limone e zafferano	
<b>Kabab Koobideh</b>	€23,00
Carne di agnello macinata sottilmente condita	
<b>Kabab Chenjeh</b>	€25,00
Lombo di agnello sottilmente condito	
<b>Kabab sheshlik</b>	€27,00
Bistecca di agnello, marinata allo stile persiano	
<b>Kabab Shirazi</b>	€27,00
Combinazione di kabab djoojeh (pollo) e kabab koobideh (carne di agnello macinata)	
<b>Kabab Soltani</b>	€29,00
Combinazione di kabab koobideh (carne di agnello macinata) e kabab Chenjeh (lombo di agnello )	
<b>Kabab Anar</b>	€31,00
Scelta dello chef	
<b>The chef's Koobideh</b>	€26,00
Carne di agnello macinata finemente condita, accompagnata dalla salsa dello “chef”	
<b>Anar Mixed Grill Mesa</b>	€110,00 per 2 persone
Piatto di carne arrosto da condividere	
<b>Anar Mixed Mesa</b>	€125,00 para 2 persone
Piatto di carne arrosto e stufati “Khoresh” da condividere	

---

Tutti i piatti di arrosto sono accompagnati da riso basmati, Anar polo (supplemento €5) oppure patatine fritte.

## CONTORNI

<b>Sabzi Khordan</b>	€7,00
Piatto di erbe fresche, cipolla verde, ravanelli, noci e formaggio feta	
<b>Mast-o Mousir</b>	€4,00
Yogurt persiano con aglio soava	
<b>Mast-o Khiar</b>	€4,00
Yogurt con cetriolo e menta	
<b>Torshi</b>	€3,50
Conserva persiana: verdure croccanti con aceto. Eccellente spuntino	
<b>Sir Torshi</b>	€3,50
Aglio marinato	
<b>Khiar Shoor</b>	€3,00
Cetrioli in conserva persiani	
<b>Salad-e Shirazi</b>	€4,00
Insalata fresca croccante di cetriolo e pomodoro tagliati	
<b>Anar Polo</b>	€7,00
Riso basmati con pinoli, zafferano, pistacchio e bacche di melograno	
<b>Zereshk</b>	€4,00
Copertura di bacche di crespino, zafferano e pistacchio sopra il riso	
<b>Riso Basmati (extra)</b>	€6,00
<b>Pane persiano</b>	€3,00
<b>Contorni sfiziosi che non possono mancare al tavolo</b>	€18,00
Mast-o-khiar, salad-e-shirazi, melograno, torshi, mast-o-mousir	

## DESSERT

<b>Bastani</b>	€7,50
Gelato persiano allo zafferano e croccanti di pistacchio	
<b>Faludeh Shirazi</b>	€ 7,50
Gelato specialità di Shiraz: gelato ai capelli d'angelo con acqua di rose e succo di limone	
<b>Faludeh Saffron</b>	€8,50
Gelato ai capelli d'angelo e zafferano	
<b>Faludeh Anar</b>	€7,50
Gelato ai capelli d'angelo e melograno	
<b>Maglut</b>	€8,50
Duo di Bastani e Faludeh Shirazi	
<b>Saffraanijs (vegano)</b>	€7,00
Gelato al zafferano (senza lattosio)	
<b>Baklava mix</b>	€6,00
Baklava con noci e miele	
<b>Majoon Anar</b>	€7,50
Specialità della casa: datteri con noci e semi di melograno	
<b>Sholeh Zard</b>	€6,50
Riso con latte e mandorle laminate, profumato con zafferano e acqua di rose	
<b>Tartufo Pistacchio</b>	€7,50
Specialità di gelato al pistacchio	
<b>Tartufo Nero</b>	€7,50
Specialità di gelato al cioccolato	
<b>Triple Chocolate cake</b>	€8,50
Torta per gli amanti al cioccolato	
<b>Bastani Babri</b>	€6,00
Gelato alla vaniglia con copertura di cioccolato	



## BEVANDE CALDE

### Tè "Chai"

**Chai Anar** €8,00

Tè persiano con melograno e cannella

**Chai Nabat** €4,00

Tè persiano con bastoncino di zucchero e zafferano

**Chai Saffron** €6,00

Tè persiano con zafferano

### Chai

Tè persiano nero

Tazza €3,00

Teiera 2 persone €6,00

Teiera 4 persone €9,00

**Tè di menta fresca** €4,00

**Extra Nabat** €1,00

Bastoncino di zucchero e zafferano

### Caffè

**Caffè (stile belga)** €3,00

**Espresso** €3,00

**Espresso doppio** €3,50

**Deca** €3,00

**Cappuccino** €4,00

**Macchiato** €3,50

**Caffelatte** €4,00

**Cioccolata calda** €3,50

## VINI

## Vino Tinto

**Baron di Ley Reserva** Rioja Spagna €45,00/bottiglia €6,00/calice

Questo Rioja mediterraneo splendido ha aromi di frutta rossa, spezie con tocco di aceto balsamico, legno, vaniglia. In bocca è molto morbido, con finale lungo.

**Salice Salentino Rosso Riserva Doc** Puglia Italia €40,00/ bottiglia €6,00/ calice

Vino intenso rosso, invecchiato in botte di rovere. Sapore delicato con tannini equilibrati e finale lungo.

**Bricco Sereno** Piemonte Italia €60,00/ bottiglia €7,50/ calice

Vino potente e strutturato, con intense note fruttate di ciliegie, prugne, legno, vaniglia e more.

**Ridgeback Merlot** Paarl Sudafrica €60,00/ bottiglia €7,50/ calice

Complesso, potente con aromi intensi di prugne, more, olive nere, rovere e un tocco di menta. Struttura solida con tannini anteriori e finale lungo e succulento.

**Ridgeback Shiraz** Paarl Sudafrica €60,00/ bottiglia €7,50/ calice

Questo vino è rosso oscuro e ha aromi di frutti rossi, lamponi e pepe bianco, olive, rovere, vaniglia e chiodo di garofano.

**Bellingham Estate SMV** Paarl Sudafrica €75,00/ bottiglia €8,00/ calice

Aromi di caffè, cuoio, tabacco, alloro, pepe, note di legno e un leggero profumo di vaniglia. Il sapore è una vera sensazione solida e complessa. Molte sfumature di frutti di bosco e cioccolato.

**Spier Seaward** Stellenbosch Sudafrica €47,00/ bottiglia €6,00/ calice

Questo vino rosso oscuro con aromi di more e ribes, con un tocco di pepe e anice.

**Candela 1884 Malbec** Mendoza Argentina €48,00/ bottiglia €6,00/ calice

Vino rosso oscuro di qualità superiore con aromi squisiti di prugne e ribes. Sapore solido, tondo, con finale lungo.

**Escorihuela Gascon** Mendoza Argentina €55,00/ bottiglia €6,50/ calice

Aromi ricchi di pane fresco, prugne e marmellate di frutti rossi, legno, vaniglia, pensieri ed aromi di fumo. Il vino è molto succulento in bocca con sapori forti di frutta.

**Laurent Miguel 'Père et Fils'** Pays D'Oc Francia €28,00/ bottiglia €5,00/ calice

Aromi complessi, inizio potente e finale armonico e sottile.

**Enemigo Mío** Murcia Spagna €55,00/ bottiglia €6,50/ calice

Questo vino brillante ha belli aromi fruttati. Ciliegie, eucalipto ed

erbe fresche.

**MMM Casa Rojo** Murcia Spagna

€80,00/ bottiglia €9,00/ calice

Questo vino brillante ha belli aromi fruttati. Prugne, ribes, mirtillo, legno, vaniglia, cioccolato e spezie che ricordano minerali e tabacco.

**Santa Ema Amplus** Peumo Cile

€50,00/ bottiglia €6,00/ calice

In bocca sapori di frutta intensi con ribes (Carmenère, Syrah) e ciliegie (Carignan). Tannini tondi e sottili.

**Vino rosso della casa**

Calice	€5,00
Caraffa ¼ L	€7,00
Caraffa ½ L	€13,00
Caraffa 1 L	€24,00

**Vino bianco**

**Ridgeback Viognier** Paarl Sudafrica

€60,00/ bottiglia €7,50/ calice

Un vino superiore magnifico pieno di aromi e con un sapore elegante. Note

di ananas glacé, fiori di arancio e pesca bianca e un tocco di lavanda e fico. Finale fresco, però ricco.

**Spier Seaward** Stellenbosch Sudafrica €46,00/ bottiglia €6,00/ calice

Questo vino ha degli aromi deliziosi di fichi verdi, citrici, erba e frutta tropicale.

**Laurent Miguel 'Père et fils'** Pays D'Oc Francia €28,00/ bottiglia €5,50/ calice

Sauvignon fresco e fruttato con aromi complessi di minerali, polpa bianca

ed un tocco di fior bianca.

**Puntet Monferrado D.O.C** Piemonte Italia €48,00/ bottiglia €6,00/ calice

Questo vino di colore giallo paglia ha note fresche di frutti bianchi, fiori,

mela, agrumi e pesca. Un finale raffinato e gradevole.

**Pfaffl Haiden** Weinviertel Austria €48,00/ bottiglia €6,00/ calice

Aromi di arancia, mandarino, pera e un tocco di pepe. Questo vino fresco

e fruttato, corposo, è cremoso con un finale di pepe tipico secco.

**Santa Ema Amplus** Leyda Valley Cile €49,00/ bottiglia €6,00/ calice

Belli aromi intensi e complessi di banana matura, pesca con un

tocco di miele. In bocca un sapore intenso di noci, agrumi, legno, vaniglia e frutta tropicale.

Con un finale bello e elegante.

#### **Vino bianco della casa**

Calice	€5,00
Caraffa ¼ L	€7,00
Caraffa ½ l	€13,00
Caraffa 1 L	€24,00

#### **Vino rosato**

**Laurent Miguel 'Père et fils'** Pays D'Oc Francia €28,00/ bottiglia €5,50/ calice

Rosè fresco con carattere (Cinsault, Syrah) con un aroma delizioso e

fruttato, di frese e frutti rossi.

**Le Quattro Terre D.O.C.** Piemonte Italia €38,00/ bottiglia €6,00/ calice

Aromi di frese con un tocco di spezie provenzali. Un rosé rosa chiaro,

con corpo leggero.

### **DIGESTIVI**

**Irish coffee**

€8,00

<b>Italian coffee</b> (amaretto, caffè e panna montata)	€8,00
<b>Limoncello/Amaretto/Baileys</b>	€6,00
<b>Calvados/cognac</b>	€7,00
<b>Tequila/Drambuie</b>	€6,00
<b>Arak Saggi (Persian Classic 40%)</b>	€5,50
<b>Liquore di melograno</b>	€5,00

## **RUM**

<b>Pampero blanco</b>	€4,50
Rum fresco, puro con sapori fruttati di ribes, mela verde e banana.	
<b>Pampero Añejo Especial</b>	€5,50
Rum dorato con sapori di vaniglia ricchi e cremosi, note di legno con un finale dolce e fruttato.	
<b>Plantation Panama 2012</b>	€13,00
<b>Plantation Trinidad 2008</b>	€13,00
<b>Plantation Jamaica vrw 2009</b>	€13,00
<b>Plantation Barbados 2011</b>	€13,00
<b>Plantation Guahaala vsor 2018</b>	€13,00
<b>Ron Zacapa 23</b>	€13,00

## **Whisky**

<b>Gouden Carolus</b> Belgian Single Malt	€8,50
Whisky raffinato con aromi sottili di frutta, legno e vaniglia	
<b>Singleton</b> Single Malt Scotch 15YR	€9,00
Un whisky elegante, morbido, dolce e un po' piccante con un finale piccante e secco	
<b>Cardhu</b> Single Malt Scotch 12YR	€8,00
Ben equilibrato, eccezionalmente sottile, di carattere raffinato, fruttato	
<b>Chivas Regal</b> Blended Scotch 12YR	€8,00
<b>Johnnie Walker</b> Black Label Blended Scotch 12YR	€8,00
Whisky di lusso, pieno di frutta nera, vaniglia dolce e il caratteristico sapore di fumo.	
<b>Johnnie Walker</b> Red Label Blended Scotch	€7,00
Sapori freschi, dolci e fruttati, abbinati con un sapore finale affumicato.	
<b>Jack Daniels'Old no.7</b> Tennessee Whisky	€7,00
Un bilancio perfetto fra sapori dolci e sapore di rovere.	

**Bulleit Bourbon** Kentucky Whisky

€8,00

Bourbon piccante con aromi ricchi di rovere e sapori di vaniglia e pepe.

Se avete allergie o intolleranze alimentari che abbiamo bisogno di sapere, si prega di comunicarle in anticipo e chiedere il menu di allergene al cameriere.