



**Hans-Sachs.Strasse 3, 80469 München**  
**Tel: 08923888878 email: narges@bamyan.de**

### **Kalte Vorspeisen**

**Salat** A7, A15 **5.50 EUR**  
*Gemischter Salat mit frischem Koriander, Minze und Dill*  
*(auch vegan)*

### **Suppen**

**Maschaua** A1, A7, A15, A16 **5.90 EUR**  
*Linsensuppe mit Kichererbsen, Ingwer, Koriander,*  
*rotem edelsüßen Paprikapulver, Weizen und*  
*Kräuterjoghurt (leicht pikant)*  
*(auch vegan)*

### **Warme Vorspeisen**

**Pakaure Tarkari** A1, A7, A15, A16 **7.50 EUR**  
*Verschiedenes Gemüse in Gewürzteig gebacken,*  
*mit Kräuter-Quarksauce*

**Pakaure Morgh** A1, A7, A15, A16 **8.90 EUR**  
*In Gewürzteig gebackene Hähnchenbrust,*  
*mit Kräuter-Quarksauce*

**Kadu Bamyan** A1, A7, A15, A16 **11.90 EUR**  
*Eingelegter Kürbis in Safran- und Honigsauce, süß-scharf,*  
*mit Quark-Creme nach Bamyan Narges Art, dazu Fladenbrot*  
*(auch vegan)*



**Hans-Sachs.Strasse 3, 80469 München**  
**Tel: 08923888878 email: narges@bamyam.de**

### **Vegetarische Gerichte**

<b>Tschalau</b> <i>Basmatireis mit Kreuzkümmel, im Ofen gegart (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*) (auch vegan)</i>	11.00 EUR
<b>Palau</b> <i>Braun gebackener Basmatireis, im Ofen gegart (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*) (auch vegan)</i>	12.90 EUR
<b>Quabelli Palau</b> <i>Braun gebackener Basmatireis, mit Rosinen, Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*) (auch vegan)</i>	15.90 EUR
<b>Naregj Palau</b> <i>Gebratener Safranreis mit Streifen von Bitterorangenschale, süß-pikant, mit Mandeln und Pistazien (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*) (auch vegan)</i>	16.50 EUR

**\*Als Beilage servieren wir Ihnen wahlweise:**

**Kartoffeln** A15, A16 - gekocht in pikanter Tomatensauce mit Koriander und Ingwer

**Oder**

**Spinat** A15, A16 - gekocht mit Lauchzwiebeln, Kardamom und feinen Gewürzen



**Hans-Sachs.Strasse 3, 80469 München  
Tel: 08923888878 email: narges@bamyan.de**

**Geflügel gegart**

**Korme Morgh**

*Hähnchenfleisch <sup>A15, A16</sup> gekocht in pikanter Safran-Pflaumen\*-Linsensauce,  
verfeinert mit frischem Koriander und Kardamom  
Dazu Reis nach Ihrer Wahl  
und im Ofen gegart*

<b>Tschalau</b> Basmatireis	15.50 EUR
<b>Palau</b> Braun gebackener Basmatireis	16.90 EUR
<b>Quabelli Palau</b> Braun gebackener Basmatireis, mit Rosinen, Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen	18.90 EUR
<b>Naregj Palau</b> Gebratener Safranreis mit Streifen von Bitterorangenschale, süß-pikant mit Mandeln und Pistazie (*es können Pflaumenkerne enthalten sein)	19.90 EUR



**Hans-Sachs.Strasse 3, 80469 München**  
**Tel: 08923888878 email: narges@bamyand.de**

### **Geflügel vom Lavasteingrill**

#### **Kabobe Morgh**

*Hähnchenbrust <sup>A15, A16</sup> am Spieß mariniert, gegrillt nach Bamyand-Narges-Art,  
ohne Fett, leicht pikant*

<b>Salat</b> <sup>A7</sup> <i>Gemischter Salat und Fladenbrot</i>	17.50 EUR
<b>Tschalau</b> <i>Basmatireis (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*)</i>	18.90 EUR
<b>Palau</b> <i>Braun gebackener Basmatireis (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*)</i>	19.90 EUR
<b>Quabelli Palau</b> <i>Braun gebackener Basmatireis mit Rosinen, Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*)</i>	21.90 EUR
<b>Naregj Palau</b> <i>Gebratener Safranreis mit Streifen von Bitterorangenschale, süß-pikant, mit Mandeln und Pistazien (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*)</i>	22.90 EUR

**\*Als Beilage servieren wir Ihnen wahlweise:**

**Kartoffeln** <sup>A15, A16</sup> - gekocht in pikanter Tomatensauce mit Koriander und Ingwer

**Oder**

**Spinat** <sup>A15, A16</sup> - gekocht mit Lauchzwiebeln, Kardamom und feinen Gewürzen



**Hans-Sachs.Strasse 3, 80469 München**  
**Tel: 08923888878 email: narges@bamyand.de**

**Lammgerichte gegart**

**Spinat-Lammragout** A15, A16

Oder

**Kartoffel-Lammragout** A15, A16

*dazu Reis nach Ihrer Wahl und im Ofen gegart*

**Tschalau** 17.50 EUR  
*Basmatireis*

**Palau** 18.90 EUR  
*Braun gebackener Basmatireis, im Ofen gegart*

**Quabelli Palau** 20.90 EUR  
*Braun gebackener Basmatireis, mit Rosinen,  
Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen*

**Narej Palau** 23.90 EUR  
*Gebratener Safranreis mit Streifen von Bitterorangenschale,  
süß-pikant, mit Mandeln und Pistazien*



**Hans-Sachs.Strasse 3, 80469 München**  
**Tel: 08923888878 email: narges@bamyan.de**

### **Lamm vom Lavasteingrill**

#### **Kabobe Teeka**

*Lammfleisch <sup>A15, A16</sup> am Spieß, gegrillt nach Bamyan-Narges-Art, leicht pikant*

<b>Salat</b> <sup>A7</sup> <i>Gemischter Salat mit Fladenbrot</i>	<b>20.50 EUR</b>
<b>Tschalau</b> <i>Basmatireis (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*)</i>	<b>21.90 EUR</b>
<b>Palau</b> <i>Braun gebackener Basmatireis, im Ofen gegart (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*)</i>	<b>22.90 EUR</b>
<b>Quabelli Palau</b> <i>Braun gebackener Basmatireis, mit Rosinen, Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*)</i>	<b>24.90 EUR</b>
<b>Naregj Palau</b> <i>Gebratener Safranreis mit Streifen der Bitterorangenschale, süß-pikant, mit Mandeln und Pistazien (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*)</i>	<b>25.90 EUR</b>

**\*Als Beilage servieren wir Ihnen wahlweise:**

**Kartoffeln** <sup>A15, A16</sup> - gekocht in pikanter Tomatensauce mit Koriander und Ingwer

**Oder**

**Spinat** <sup>A15, A16</sup> - gekocht mit Lauchzwiebeln, Kardamom und feinen Gewürzen



**Hans-Sachs.Strasse 3, 80469 München**  
**Tel: 08923888878 email: narges@bamyan.de**

## **Zeichenerklärung, Allergene & Zusatzstoffe**

Auch für unsere Gäste die von **Allergien** und **Unverträglichkeiten** betroffen sind, möchten wir jederzeit **gute Gastgeber** sein. Daher erhalten Sie in unseren Speisen und Getränken verwendeten möglichen allergenen Zutaten. Wir stehen Ihnen diesbezüglich sehr gerne zur Verfügung, sprechen Sie uns an.

Ihr Bamyan Narges Team

### **Getränke**

1. Mit Farbstoff
2. Mit Koffein
3. Chininhaltig
4. Erfrischungsgetränk mit Ingwergeschmack
5. Erfrischungsgetränk mit Zitronengeschmack
6. Nährwertangabe je 10 gr. Siehe Originalverpackung
7. Mit Konservierungsmittel
8. Mit Süßmittel, enthält Phenylalaninquelle
9. Taurin
10. Milch
11. Glutenhaltiges Getreide

### **Speisen**

- A1 Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davor sowie Erzeugnisse Daraus)
- A2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- A3 Eier und Eierzeugnisse
- A4 Fische und Fischereierzeugnisse
- A5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- A6 Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- A7 Milch und Milchprodukte
- A8 Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse usw., sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
- A9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- A10 Senf und Senferzeugnisse
- A11 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- A12 Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l
- A13 Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- A14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A15 Alle unsere Gerichte enthalten Koriander, Minze und Dill (kann auf Wunsch auch entfallen)
- A16 Knoblauch (kann auf Wunsch auch entfallen)