

The
Persian Peacock

Kebab koobideh R 120 کباب کوئیده

Lamb mince kebab, rice, naan, grilled tomato and pickles

Chef recommends: Mast moosir R 25

Extra kebab R 70

Joojeh kebab R 120 جوجه کباب

Chicken breast, Saffron rice, Naan and pickles

Chef recommends: Persian tapenade R 45

Skewered beet fillet R 150 کباب برگ

250g fillet, Naan, smoked brinjal dip (Mirzaghasehi), Borani and Hummus

Chef recommends: Tabbouleh R 35

Sultani kebab R 200 کباب سلطانی

Lamb mince kebab + beef fillet kebab, Naan, rice and grilled tomato

Chef recommends: Mast moosir R 25

Bakhtiari kebab R 140 کباب بختیاری

Mixed skewered chicken and beef, rice, naan and grilled tomato

Chef recommends: Mast moosir R25 or Persian tapenade R45

Lamb chops R165 شیشک

Three chops, Naan, Hummus and Borani

Chef recommends: Tabbouleh R 35

Extra piece R45

Tomahawk R 280 اسنک

+800g beef sirloin on the bone on Naan + Fries or mashed potato

Kebab trays

Mini Combo: Chicken kebab, lamb mince kebab, beet fillet kebab, and spare ribs on Naan + grilled veges (dish for 2) R320

Large combo: Chicken kebab, lamb mince kebab, beef fillet, 3 lamb chops on Naan + grilled veges (dish for 3) R 430

Extra jewellery rice R 45, extra rice R 25, extra naan R10, extra fries R35
extra Pita R 7

Dips, sides & salads

STARTER PLATES

Mini plate R 50

Mirzaghaseemi, Boraani, Hummus, Shirazi salad and Pita

(میرزا قاسمی، بورانی، ہوموس، سالاد شیرازی و نان پیتا)

Large plate R 120

Mirzaghaseemi, Boraani, Hummus, Shirazi salad,
Tapenade, pickles, Dolmades, 2 Pitas

(میرزا قاسمی، بورانی، ہوموس، سالاد شیرازی، زیتون پرورده، ترشی، دلمہ برک موو دو عدد نان پیتا)

| | | |
|----------------------------|------|--------------|
| <i>Shirazi salad</i> | R 25 | سالاد شیرازی |
| <i>Hummus</i> | R 35 | ہوموس |
| <i>Mirzaghaseemi</i> | R 70 | میرزا قاسمی |
| <i>Tapenade</i> | R 40 | زیتون پرورده |
| <i>Mast Moosir</i> | R 25 | مست مویر |
| <i>Mast Khiair</i> | R 20 | مست خیار |
| <i>Boraani</i> | R 25 | بورانی |
| <i>Pickles</i> | R 20 | ترشی |
| <i>Tabbouleh</i> | R 35 | تبولہ |
| <i>Lemon garlic olives</i> | R 30 | زیتون |

Cool down beverages

| | | |
|-------------------|------|--------------|
| <i>Sekanjebin</i> | R 25 | شربت سکنجبین |
| <i>Saffron</i> | R 35 | شربت زعفران |
| <i>Lemonade</i> | R 35 | لیموناد |
| <i>Khak shir</i> | R 70 | خاک شیر |

The
Persian Peacock

We may also serve

Ghormeh sabzi قورمه سبزی
Lamb shoulder, 5 herbs, kidney beans

Gheimh خورش قیر
Lamb shoulder, cheackpea dahl, dried
-persian lime, etc.

Gheimh bademjan قیر بادمجان
Lamb pieces, cheackpea dahl, brinjals

Celery stew خورش کرفس
Lamb, celery, 3 herbs, dried persian
-lime, etc.

Fesenjan خورش فسنجان
Chicken quarters in walnut and
pomegranate sauce

Dizzi دیزی
Lamb flank, potato, tomato, peas, etc.

Kashk e bademjan کک بادمجان
Curd and brinjals mashed, fried onions,
etc.

Ash آش
Herbs and beans, etc.

Lamb shank ماچج
Slow cooked lamb shank in smoky
-sauce

Haleem حلیم
Wheat and lamb, etc.

Lamb neck کردن
Lamb neck, saffron caramelized onion
-sauce, etc.

Zereshk polo morgh زرشک پلو با مرغ
Chicken on jewellery rice

Abdoogh khiar آبدوغ خیار
Cold soup, yogurt, herbs, cucumber,
etc.

Joojeh torsh kebab جوجه ترش
Chicken kebab marinated in herbs and
sour sauce, etc.

Bamieh stew خورش بامیه
Lamb, okra, etc

Dolmades دلمه
Stuffed vine leaves or bell peper or
brinjals, etc.

Aloo spinach آلو اسفنج
Spinach, lamb and plums, etc.

Del o jigar دل و جگر
Sheep's liver, heart and kidney, etc.