



Afghan Fine Dining  
The Experience of Silk Road



Tisch reservieren

[www.rumi-restaurant.de](http://www.rumi-restaurant.de)



## Salat

- 10 Salat e afghani**  
Kleingehackte Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Koriander und Dill, zubereitet mit Zitronensaft ..... 5,- €
- 11 Rumi Salat**  
Schafskäse, Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Paprika, zubereitet mit spezieller Kräutersauce ..... 7,- €
- 12 Salate Anjir**  
Feigen, Mozzarella, Walnüsse, Granatapfel (je nach Saison) und Rucola, verfeinert mit spezieller Avocado Sauce .... 8,- €

## Vorspeise

- 20 Borani Kadoo (vegetarisch)**  
Gebratener Kürbis süß-pikant auf Quark serviert, dazu Fladenbrot ..... 7,- €
- 21 Borani Badenjan (vegetarisch)**  
Gebratene Aubergine mit würziger Tomatensauce auf Quark serviert, dazu Fladenbrot ..... 7,- €
- 22 Bolani (vegetarisch)**  
Große Teigtasche gefüllt mit Porree, dazu Kräuter – Quarksauce ..... 6,- €
- 23 Pekaure Katschalu (vegetarisch)**  
Kartoffelscheiben in Gewürzteig gebacken, dazu Kräuter – Quarksauce ..... 5,- €
- 24 Pekaure Tarkari (vegetarisch)**  
Verschiedene Gemüse in Gewürzteig gebacken, dazu Kräuter – Quarksauce ..... 5,- €
- 25 Pekaure Morgh**  
Hähnchenbrust in Gewürzteig gebacken, dazu Kräuter – Quarksauce ..... 7,- €
- 26 Maschawa**  
Suppe mit Hackfleisch, Linsen, Kichererbsen, Weizen, Ingwer und Kräuterjoghurt ..... 6,- €



## Geflügelgerichte

- 30 Morgh Palau**  
Hähnchenfleisch mit braungebackenem Basmatireis, dazu eine Beilage Ihrer Wahl \* ..... 13,- €
- 31 Quabeli Palau ba Morgh**  
Hähnchenfleisch mit braungebackenem Basmatireis, Mandeln, Pistazien, Karottenstreifen, Rosinen, dazu eine Beilage Ihrer Wahl \* ..... 14,- €
- 32 Narendj Palau ba Morgh**  
Hähnchenfleisch mit gebackenem Safranreis, Mandeln, Pistazien, Streifen der Bitterorangenschale (süß-pikant),dazu eine Beilage Ihrer Wahl \* ..... 16,- €
- 33 Safran Tschalau ba Morgh**  
Hähnchenfleisch mit Linsen in pikanter Safransauce, dazu gebackener Basmatireis ..... 16,- €

## Lammspezialitäten

- 40 Sabzi Tschalau ba Gosht**  
Lammfleisch mit Spinat nach afghanischer Art, dazu weiß-gebackener Basmatireis mit Kümmel ..... 15,- €
- 41 Katschalu Tschalau ba Gosht**  
Lammfleisch mit Kartoffeln in pikanter Sauce, Koriander und Ingwer, dazu weiß-gebackener Basmatireis mit Kümmel ..... 14,- €
- 42 Palau**  
Lammfleisch mit braungebackenem Basmatireis, dazu eine Beilage Ihrer Wahl \* ..... 15,- €
- 43 Badenjan Tschalau ba Gosht**  
Lammfleisch mit Auberginen in pikanter Sauce nach afghanischer Art, dazu weiß-gebackener Basmatireis mit Kümmel ..... 15,- €
- 44 Quabeli Palau**  
Lammfleisch mit braungebackenem Basmatireis, Mandeln, Pistazien, Karottenstreifen und Rosinen, dazu eine Beilage Ihrer Wahl \* ..... 15,- €
- 45 Samarod Palau ba Gosht**  
Lammfleisch mit im Ofen gegartem Spinat-Basmatireis, dazu eine Beilage Ihrer Wahl ..... 15,- €

\* Als Beilage servieren wir Ihnen Wahlweise:

Spinat nach afghanischer Art oder Kartoffeln in pikanter Sauce oder Auberginen in pikanter Sauce

\* Brot 2,- €



# Vegetarische Gerichte

- 50 Narendj Palau**  
Gebackener Safranreis mit Mandeln, Pistazien, Streifen der Bitterorangenschale (süß-pikant), ..... 14,- €  
dazu eine Beilage Ihrer Wahl \*
- 51 Samarod Palau**  
Im Ofen gegarter Spinat-Basmatireis, dazu eine Beilage Ihrer Wahl \* ..... 14,- €
- 52 Sabzi Tschalau**  
Weiß-gebackener Basmatireis mit Spinat nach afghanischer Art ..... 13,- €
- 53 Katschalu Tschalau**  
Weiß-gebackener Basmatireis mit Kartoffeln in pikanter Sauce, Koriander und Ingwer ..... 12,- €
- 54 Badenjan Tschalau**  
Weiß-gebackener Basmatireis mit Auberginen in pikanter Sauce nach afghanischer Art ..... 13,- €

# Geflügelspezialitäten vom Lavasteingrill

- 60 Kababe Morgh**  
Hähnchenbrust pikant mariniert, gegrillt und mit gemischtem Salat und Fladenbrot serviert ..... 14,- €
- 61 Kabab-e-Morgh ba Taschlau**  
Hähnchenbrust pikant mariniert, gegrillt und mit weiß-gebackenem Basmatireis serviert, ..... 15,- €  
dazu eine Beilage Ihrer Wahl \*
- 62 Kabab-e-Morgh ba Palau**  
Hähnchenbrust pikant mariniert, gegrillt und mit braun gebackenem Basmatireis serviert, ..... 15,- €  
dazu eine Beilage Ihrer Wahl \*
- 63 Kabab-e-Morgh ba Quabeli Palau**  
Hähnchenbrust pikant mariniert, gegrillt und mit braun gebackenem Basmatireis, Mandeln, ..... 16,- €  
Pistazien, Karottenstreifen und Rosinen serviert, dazu eine Beilage Ihrer Wahl \*
- 64 Kabab-e-Morgh ba Samarod Palau**  
Hähnchenbrust pikant mariniert, gegrillt und mit im Ofen gegartem Spinat-Basmatireis serviert, ..... 16,- €  
dazu eine Beilage Ihrer Wahl \*

\* Als Beilage servieren wir Ihnen Wahlweise:

Spinat nach afghanischer Art oder Kartoffeln in pikanter Sauce oder Auberginen in pikanter Sauce

\* Brot 2,- €



# Lammspezialitäten vom Lavasteingrill

- 70 Quabeli Palau ba Kabab-e-Tekka**  
Lammhüfte am Spieß gegrillt und mit braungebackenem Basmatireis, Mandeln, Pistazien, ..... 18,- €  
Karottenstreifen und Rosinen serviert, dazu eine Beilage Ihrer Wahl \*
- 71 Kabab-e-Tekka**  
Lammhüfte am Spieß gegrillt, dazu gemischter Salat und Fladenbrot ..... 17,- €
- 72 Kabab-e-Tekka ba Tschalau**  
Lammhüfte am Spieß gegrillt und mit weiß-gebackenem Basmatireis serviert, dazu eine Beilage Ihrer Wahl \* ..... 17,- €
- 73 Kabab-e-Tekka ba Palau**  
Lammhüfte am Spieß gegrillt und mit braungebackenem Basmatireis serviert, dazu eine Beilage Ihrer Wahl \* ..... 18,- €
- 74 Samarod Palau ba Kabab-e-Tekka**  
Lammhüfte am Spieß gegrillt und mit im Ofen gegartem Spinat-Basmatireis serviert, dazu eine Beilage Ihrer Wahl\* ..... 18,- €

## Spezialitäten des Hauses

- 80 Ashak**  
Teigtaschen, gefüllt mit Porree, überzogen mit pikanter Quark-Hackfleischsauce ..... 16,- €
- 81 Mantu**  
Teigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln, Koriander und Minze, überzogen mit leicht pikanter Quark-Linsensauce ..... 16,- €
- 83 Do Piasa**  
Gekochtes Lammfleisch in delikater Linsensauce mit marinierten Zwiebeln serviert, dazu Fladenbrot ..... 16,- €

\* Als Beilage servieren wir Ihnen Wahlweise:

Spinat nach afghanischer Art oder Kartoffeln in pikanter Sauce oder Auberginen in pikanter Sauce

\* Brot 2,- €





# Dessert

- 90 Sheere yakh**  
Eis nach afghanischer Art ..... 4,- €
- 91 Gulab Jaman**  
Frittierte Milchbällchen in Zuckersirup eingelegt ..... 4,- €
- 92 Firni**  
Vanille Pudding afghanischer Art mit Mandeln und Pistazien ..... 4,- €
- 93 Rumi Spezial**  
Blätterteiggebäck mit Rosinen, Pistazien, Mandeln, Pinienkerne, Rosenwasser und Kardamom überbacken ..... 6,- €





# Getränke

## Wasser

101	Mineralwasser San Pellegrino .....	0,25l/0,75l .....	3,- €/7,- €
102	Stilles Mineralwasser San Pellegrino Aqua Panna .....	0,25l/0,75l .....	3,- €/7,- €

## Saft

103	Apfel/Maracuja/Ananas/Kirsche/Cranberry/Orange		
104	Johannisbeere/Lychee/Mango .....	0,2l .....	3,- €
105	Saftschorle .....	0,4l .....	3,90 €
106	Dogh Afghanisches Joghurtgetränk mit Minze, Gurke, Dill und Koriander .....	0,4l .....	5,- €

## Softs

110	Coca Cola/Coca Cola Light .....	0,2l .....	3,- €
111	Sprite .....	0,2l .....	3,- €
112	Fanta .....	0,2l .....	3,- €
113	Spezi .....	0,4l .....	3,50 €
114	Bitter Lemon/Tonic Water .....	0,2l .....	3,- €
115	Ginger Ale .....	0,2l .....	3,- €
116	Ginger Beer .....	0,2l .....	4,- €
117	Redbull .....	0,25l .....	3,50 €

## Tee

120	Grüner Tee .....	4,- €
121	Grüner Tee mit Ingwer .....	4,- €
122	Pfefferminztee .....	4,- €

## Café

130	Café .....	3,- €
131	Espresso .....	2,- €
132	Doppelter Espresso .....	4,- €
133	Cappuccino .....	4,- €







## Bier

König Pilsener .....	0,33l .....	3,- €
König Pilsener Alkoholfrei .....	0,33l .....	3,- €
Franziskaner Weizen .....	0,5l .....	3,90 €
Tegernseer Hell .....	0,5l .....	3,50 €
Radler .....	0,5l .....	3,50 €

## Aperitif

Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry .....	6,- €
Lillet Vive Lillet Blanc, Schweppes Tonic Water, Gurkenscheibe, Frische Minze .....	6,- €
Hugo Holunderblütensirup, Soda, Prosecco, Limette, Frische Minze .....	6,- €
Spritz Weißwein, Soda, Aperol, Orange, Zitrone .....	6,- €
Prosecco Aperol Prosecco, Soda, Aperol, Orange, Zitrone .....	6,- €
Campari Tonic Campari, Tonic, Zitrone .....	7,- €
Martini Bianco Tonic Martini Bianco, Tonic, Zitrone .....	7,- €
Negroni Campari, Gin, Martini Rosso .....	8,- €
Holunder Spritz alkoholfreier Aperitif mit Sodawasser, Elderflower, Minze, Limette .....	5,- €

## Digestif

Jägermeister .....	2 cl .....	4,- €
Sambuca Molinari .....	2 cl .....	4,- €
Averna .....	2 cl .....	4,- €
Amaro Tosolini .....	2 cl .....	4,- €
Acquavite Grappa i Legni .....	2 cl .....	5,- €



# Offene Weine



## Weiss

2015 Chardonnay, Domaine Tariquet, Gascogne, Frankreich	0,1	2,50 €
leicht exotische Fruchtnoten, angenehm		
cremig und elegant im Nachhall .....	0,2	5,- €
2015 Grauburgunder trocken „Faß 17“, Weingut Thörle, Rheinhessen	0,1	3,- €
Feiner Duft nach Apfel und Birne,		
am Gaumen saftig mit viel Spiel und guter Länge .....	0,2	6,- €
2015 Lugana „Wighel“, Tenuta Rovaglia, Lombardei, Italien	0,1	4,- €
deutliche Aromen von Citrus, Aprikose und Pfirsich,		
frisch und animierend mit langem Finale .....	0,2	8,- €

## Rosé

Rosé trocken, Weingut Thörle, Rheinhessen		
Saftig und frisch mit herrlicher rotbeeriger Frucht von Himbeeren und Kirschen sowie etwas Erdbeere, cremig und elegant im langen Nachhall .....	0,2	5,- €

## Rot

2013 Primitivo “Vini del Sole”, Cantine San Marzano, Apulien, Italien		
Fruchtnoten von dunklen Beeren, reife Pflaume,	0,1	3,- €
leichte Würze, voll und saftig mit fruchtigem Abgang .....	0,2	6,- €
2014 Merlot „Classique“, Domaine Marrenon, Luberon, Frankreich		
Dezente Aromen von Kirschen und Waldbeeren, weich	0,1	2,5 €
und rund mit schöner Nachhaltigkeit .....	0,2	5,- €
2012 Chianti Classico Riserva, Bindi Sergadi, Toskana, Italien		
Kräftiges Fruchtaroma mit feinen Gewürznoten,	0,1	4,- €
mineralisch und frisch, samtige Tannine und voller Körper .....	0,2	8,- €





# Flaschenweine

## Weiss

2015 Gavi di Gavi, Villa Broglia, Piemont, Italien

Angenehme Fruchtnoten von Äpfeln, Birnen und Aprikosen,

leicht floral, vielschichtig, harmonisches Finish ..... 0,75l 34,- €

2014 Chablis „Ancestrum“, Domaine Charly Nicolle, Burgund

Elegant mit feinen Fruchtnuancen von weißen und gelben Früchten,

herrlich mineralisch und langem Abgang ..... 0,75l 43,- €

2013 Sancerre „Les Baronnes“, Henri Bourgeois, Loire

Klassischer Sauvignon Blanc mit deutlichen Aromen von Citrus und

Pfirsich, gut strukturiert mit langem Finale ..... 0,75l 45,- €

2012 Riesling „Großes Gewächs“

Rüdesheimer Berg Rottland, Weingut Künstler, Rheingau

Intensiver Riesling, elegante Gelbfruchtigkeit, leichte Würzaromen und

enormer Druck; harmonisch, langer Nachhall ..... 0,75l 75,- €

## Rosé

Rosé trocken, Weingut Thörle, Rheinhessen

Saftig und frisch mit herrlicher rotbeeriger Frucht von Himbeeren und Kirschen sowie

etwas Erdbeere, cremig und elegant im langen Nachhall ..... 0,75l 24,- €

Avanzi, Lombardei, Italien

2015 Chiacetto Valtenesi Doc ..... 0,75l 28,- €





# Flaschenweine

## Rot

2013 Grand Marrenon, Domaine Marrenon, Luberon, Frankreich

Druckvoller, stoffiger Wein mit Aromen von

Kirschen, Himbeeren und Waldbeeren, langes Finale ..... 0,75l 32,- €

2012 Spätburgunder „Tradition“, Philipp Kuhn, Pfalz

Fruchtkomponenten von dunklen Beeren, rund und

elegant strukturiert mit guter Länge ..... 0,75l 35,- €

2010 Sonsierra Reserva, Bodegas Sonsierra, Rioja, Spanien

Angenehme Würzaromen, etwas Vanille, viel Druck am Gaumen,

deutliche Kirscharomatik, langes Finale ..... 0,75l 35,- €

2013 Chateauneuf du Pape, Pierre Usseglio, Rhone, Frankreich

Herrliche rotbeerige Fruchtigkeit, seidig,

elegant, wunderbar balanciert mit enormer Länge ..... 0,75l 75,- €





## Prosecco

Prosecco Ex Dry Viticoltori .....	0,1l 4,-€	0,75l 25,- €
Spumante Rosé Motivo Borgo Molino .....	0,1l 5,-€	0,75l 29,- €

## Champagner

Franciacorta Brut Ugovezzoli .....	0,75l	39,- €
Franciacorta Rosé Ugovezzoli .....	0,75l	39,- €
Möet & Chandon .....	0,75l	75,- €





# Spirits

## Vodka

Absolut .....	4cl .....	5,- €
Belvedere .....	4cl .....	8,- €
Grey Goose .....	4cl .....	8,- €

## Gin

Bombay Sapphire .....	4cl .....	7,- €
Hendricks .....	4cl .....	8,- €
The Duke .....	4cl .....	8,- €
Gordon`s .....	4cl .....	8,- €
Tanqueray Ten .....	4cl .....	9,- €
Monkey 47 .....	4cl .....	10,- €

## Rum

Bacardi 8Y .....	4cl .....	7,- €
Havana Club 7Y .....	4cl .....	8,- €

## Tequila

Jose Cuervo Silver .....	2cl .....	4,- €
Jose Cuervo Gold .....	2cl .....	4,- €

## Cognac

Gran Duque D`Alba .....	4cl .....	8,- €
Hennessy Very Special Cognac .....	4cl .....	8,- €
Hennessy Fine De Cognac .....	4cl .....	9,- €

## Whiskey

Jack Daniel`s .....	4cl .....	8,- €
Chivas Regal 12Y .....	4cl .....	8,- €
Johnnie Walker Black Label .....	4cl .....	9,- €
Wild Turkey 101 .....	4cl .....	9,- €
Oban 14Y .....	4cl .....	10,- €



# Rumi





Afghan Fine Dining

Dianastr. 1  
80538 München  
Tel. 089-24 40 15 41  
Reservierung:

[www.rumi-restaurant.de](http://www.rumi-restaurant.de)