

نهار

NAHAR

MODERN MOROCCAN & MIDDLE EASTERN CUISINE

COCKTAILS

[ALKOHOLFREI]

CLASSIC MOJITO
COLA MOJITO
GRANATAPFEL MOJITO
APEROL SPRITZ
HUGO SPRITZ
GIN TONIC

SOFTDRINKS

AFRI COLA
AFRI COLA ZERO
BLUNA ORANGE
RHABARBARSCHORLE
APFELSCHORLE
ALKOHOLFREIES PILS
ALKOHOLFREIES RADLER
WASSER (STILL/SPRUDEL)
0.2L
WASSER (STILL/SPRUDEL)
0.75L

HOMEMADE DRINKS

ZITRONENLIMONADE
ICE TEA
MINZ-MARACUJASCHORLE
BISSAP HIBISKUS LIMO
APFEL-INGWER-ZIMT SAFT
ORANGENSAFT

HEISSGETRÄNKE

MOROCCAN MINT TEA KANNE
MOROCCAN LOUISA TEE KANNE
CHAI TEE KANNE
GOLDEN MILK
EMIRATI KARAK CHAI
MATCHA LATTE
HEISSE SCHOKOLADE

KAFFEEGETRÄNKE

ESPRESSO
ESPRESSO DOPPIO
FLAT WHITE
CAPPUCCINO
LATTE MACCHIATO
AMERICANO
MILCHKAFFEE
CORTADO
CHOCOCCINO
MOROCCAN SPICE LATTE
PUMPKIN SPICE LATTE
NOS-NOS
(50/50 OF COFFEE & MILK)

+ EXTRAS

LACTOSEFREIE MILCH
HAFERMILCH
VANILLE-/ KARAMELLSIRUP
HONIG

WARME GETRÄNKE ALS ICED-
VARIANTE ERHÄLTlich



DRINKS

NAHAR
MODERN MOROCCAN &
MIDDLE EASTERN CUISINE

MANDI REIS MIT KALBFLEISCH

(7, 9, 11)

AROMATISIERTER REIS, GESCHMORTES KALBFLEISCH, TOMATEN SALSAS, GERÖSTETEM GEMÜSE, KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN & ROSINEN, MINZ-LABNEH, ZHOUG, PINK TAHINA, NAHAR CRUNCH, KRÄUTER-MIX

RAS EL HANOUT CAULIFLOWER

[OPTIONAL VEGAN]

(1, 3, 7, 9, 10, 11)

GERÖSTETER BLUMENKOHL AUF HUMMUS UND MATBUCHA (TOMATEN SALSAS) MIT GERÖSTETEM GEMÜSE, EINEM GEKOCHTEN EI, MINZ-LABNEH, PINK TAHINA, AMBA-MANGO-SAUCE, KRÄUTER-MIX, OLIVEN, NAHAR-CRUNCH
WIRD MIT MAROKKANISCHEM PFANNENBROT SERVIERT

TABOULE SALAT

[OPTIONAL VEGAN]

(1, 2, 7, 8, 11)

LAUWARMER COUSCOUS, KICHERERBSEN, TOMATEN, GURKEN, KAROTTEN, PETERSILLE, MINZE, EINGELEGTE ZWIEBELN, OLIVEN, MINZ-LABNEH, PINK TAHINA, AMBA-MANGO-SAUCE, NAHAR CRUNCH

+ GARNELEN

+ GESCHMORTES KALBSFLEISCH

+ KEFTA (RINDERHACK)

+ MAROKKANISCHES HÄHNCHEN

+ HALLOUMI

ROTE BETE-FETA SALAT

[VEGETARIAN]

(7, 8)

ROTE BETE, FETA, KICHERERBSEN, OLIVENÖL, ZHOUG, EINGELEGTE ZWIEBELN, NUSSMIX

HONEY-LOUMI

[VEGETARIAN]

(7, 8)

HALLOUMI MIT HONIG, OLIVENÖL, MINZE UND NUSSMIX

SPECIALS

**NAHAR
MODERN MOROCCAN &
MIDDLE EASTERN CUISINE**

HARIRA SUPPE [VEGAN]
(1, 9)
MAROKKANISCHE SUPPE AUS TOMATEN, SELLERIE, KICHERERBSEN
UND VERSCHIEDENEN GEWÜRZEN

HUMMUS CLASSIC [VEGAN]
(1, 9, 10, 11)
MIT ZHOUG, OLIVENÖL UND EINGELEGTEN ZWIEBELN
WIRD MIT MAROKKANISCHEM PFANNENBROT SERVIERT

+ PICKELS

MATBUCHA [VEGAN]
(1)
WARME TOMATEN SALSAS MIT GERÖSTETEM GEMÜSE
WIRD MIT MAROKKANISCHEM PFANNENBROT SERVIERT

BABA GANOUSH [VEGAN]
(1, 11)
GERÄUCHERTE AUBERGINENCREME VERFEINERT MIT ZHOUG,
TOMATENSALSA UND EINGELEGTEN ZWIEBELN
WIRD MIT MAROKKANISCHEM PFANNENBROT SERVIERT

FOR SHARING / ZUM GEMEINSAM GENISSEN

HUMMUS AHLAM [OPTIONAL VEGAN]
(1, 10, 11)
HUMMUS MIT MATBUCHA (TOMATEN SALSAS), KEFTA (RINDERHACK)
ODER GERÖSTETEM GEMÜSE, EINGELEGTES GEMÜSE, EINGELEGTEN
ZWIEBELN, KRÄUTER-MIX, PINK TAHINA, ZHOUG, NAHAR CRUNCH
(VEGAN MÖGLICH)
WIRD MIT MAROKKANISCHEM PFANNENBROT SERVIERT

RENDEZVOUS PLATE [VEGAN]
(1, 7, 10, 11)
EINE PORTION HUMMUS & ZHOUG, BABA GANOUSH, EINGELEGTEN
OLIVEN UND FETA DAZU SEPARAT KAROTTENSALAT, TOMATEN-
GURKEN-SALAT, KRAUTSALAT, ROTE BETE-SALAT, EINGELEGTES
GEMÜSE, PAPRIKASALAT KRÄUTER-MIX, NAHAR CRUNCH
WIRD MIT MAROKKANISCHEM PFANNENBROT SERVIERT

STARTER

**NAHAR
MODERN MOROCCAN &
MIDDLE EASTERN CUISINE**

SURF´N´TURF TAJINE

(1, 2, 4)

GARNELEN AUF GESCHMORTEM KALBFLEISCH MIT
KARTOFFELN, EINGELEGTEN ZWIEBELN, EINGELEGTEN
ZITRONEN, ZHOUG UND KRÄUTER-MIX

ROYAL TAJINE

(1, 11)

GESCHMORTES KALBFLEISCH MIT KARTOFFELN, EINGELEGTEN
ZWIEBELN, KAMELLISIERTEN PFLAUMEN VERFEINERT MIT
GERÖSTETEM SESAM UND KRÄUTER-MIX

GAMBA TAJINE

(1, 2, 4)

GARNELEN IN MATBUCHA (TOMATEN SALSA) MIT GERÖSTETEM
GEMÜSE, HARRISA (SPICY), ZHOUG, EINGELEGTEN ZWIEBELN,
KRÄUTER-MIX

DAJAJ TAJINE

(1)

GESCHMORTES HÄHNCHEN (OHNE KNOCHEN) EINGELEGT IN
EINER ZITRONEN-MARINADE MIT KARTOFFELN, OLIVEN
VERFEINERT MIT EINGELEGTEN ZITRONEN, ZHOUG,
EINGELEGTEN ZWIEBELN UND KRÄUTER-MIX

KEFTA TAJINE

(1, 9)

RINDERHACK IN MATBUCHA (TOMATEN SALSA) MIT
GERÖSTETEM GEMÜSE, OLIVEN, HARRISA (SCHARF), ZHOUG,
EINGELEGTEN ZWIEBELN UND KRÄUTER-MIX

HOMMES TAJINE

[VEGAN]

(1, 9)

MARINIERTE KICHERERBSEN IN MATBUCHA (TOMATEN SALSA) MIT
GERÖSTETEM GEMÜSE, OLIVEN, HARRISA (SCHARF), ZHOUG,
EINGELEGTEN ZWIEBELN UND KRÄUTER-MIX

ALLE TAJINES WERDEN MIT MAROKKANISCHEM PFANNENBROT SERVIERT

+ EXTRA EI ZU DEINEM TAJINE



COUSCOUS

[VEGAN]
(1, 9, 11)

COUSCOUS MIT VERSCHIEDENEM GEDÄMPFTEM GEMÜSE,
KICHERERBSEN, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN-ROSINEN

- + GARNELEN
- + GESCHMORTES KALBSFLEISCH
- + KEFTA (RINDERHACK)
- + MAROKKANISCHES HÄHNCHEN

HABIBI LOVES HUMMUS

[OPTIONAL VEGAN]
(7, 9, 11)

HUMMUS & ZHOUG, AROMATISIERTER REIS, BATATA HARRA
(GEWÜRZTE KARTOFFELN), TOMATEN-GURKEN-SALAT,
COLESLAW, KAROTTENSALAT, BABA GANOUSH
(AUBERGINENCREME), MINZ-LABNEH (JOGHURTSOSSE), PINK T
AHINA, OLIVEN, NAHAR CRUNCH, KRÄUTER-MIX

HAYAT LOVES HUMMUS

[OPTIONAL VEGAN]
(7, 9, 10, 11)

HUMMUS & ZHOUG, AROMATISIERTER REIS, BATATA HARRA
(GEWÜRZTE KARTOFFELN), ROTE BETE-SALAT, PICKELS
(EINGELEGTES GEMÜSE), COLESLAW, PAPRIKASALAT, MINZ-
LABNEH (JOGHURTSOSSE), PINK TAHINA, OLIVEN, NAHAR C
RUNCH, KRÄUTER-MIX

Toppings:

- + GARNELEN
- + GESCHMORTES KALBSFLEISCH
- + MAROKKANISCHES HÄHNCHEN
- + KEFTA (RINDERHACK)
- + HALLOUMI
- + MARINIERTE KICHERERBSEN
- + GERÖSTETES GEMÜSE
- + FETA
- + BOILED EGG

MAIN

NAHAR
MODERN MOROCCAN &
MIDDLE EASTERN CUISINE

MAROKKANISCHES PFANNENBROT⁽¹⁾

AROMATISIERTER REIS

BATATA HARRA

PICKELS⁽¹⁰⁾

HALLOUMI⁽⁷⁾

EINGELEGET OLIVEN

TOMATEN-GURKEN-SALAT

ROTE-BETE-SALAT

KAROTTEN-SALAT

FETA⁽⁷⁾

SIDES

**NAHAR
MODERN MOROCCAN &
MIDDLE EASTERN CUISINE**

BAKLAVA TIRAMISU [VEGETARIAN]
(1, 3, 7, 8)
TIRAMISU MIT EINER BISCOFF-LOTUS-SCHICHT UND EINEM
CRUNCHY BAKLAVA-PISTAZIEN-TOPPING

MSEMEN [VEGETARIAN]
(1, 7, 8)
MAROKKANISCHE PFANNENKUCHEN (BLÄTTERTEIG TEIGFLADEN)
MIT HONIG-NUSS ODER NUSS-NOUGAT-CREME

MOUSSE AU CHOCOLATE [VEGAN]
(8, 11)
KICHERERBSEN SCHOKOLADEN MOUSSE MIT PINK TAHINA UND
EINEM NUSS-MIX

MOROCCAN ORANGEN CARPACCIO [VEGAN]
MARINIERTE ORANGENSCHNITZELN IN JASMINWASSER, OLIVENÖL, MINZE UND
ZIMT

DESSERT

**NAHAR
MODERN MOROCCAN &
MIDDLE EASTERN CUISINE**

ALLERGENKENNZEICHNUNG NACH DER DEUTSCHEN LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG
(LMIV) IN TABELLARISCHER FORM:
NAHAR MENÜ MIT ALLERGENKENNZEICHNUNG
ALLERGENSCHLÜSSEL NACH LMIV (14 HAUPTALLERGENE):

- 1= GLUTEN
- 2= KREBSTIERE
- 3= EIER
- 4= FISCH
- 5= ERDNÜSSE
- 6=SOJA
- 7= MILCH
- 8= SCHALENFRÜCHTE
- 9= SELLERIE
- 10= SENF
- 11= SESAM
- 12= SCHWefeldioxid
- 13= LUPINEN
- 14= WEICHTIERE

"TROTZ SORGFÄLTIGER TRENNUNG DER ZUBEREITUNGSBEREICHE KÖNNEN WIR
KREUZKONTAMINATIONEN NICHT VOLLSTÄNDIG AUSSCHLIESSEN. BEI SCHWEREN ALLERGIEN
EMPFEHLEN WIR VOM VERZEHR ABZUSEHEN."

ALLERGENE

NAHAR
MODERN MOROCCAN &
MIDDLE EASTERN CUISINE



www.nahar.de



**hanauer landstraße 160a
60314 frankfurt am main**



069 943 188 88