

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

HEISSGETRÄNKE

MOROCCAN MINT TEA KANNE
MOROCCAN LOUISA TEE KANNE
CHAI TEE KANNE
CHAI LATTE
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 ERHÄTLICH



DRINKS

NAHAR
MODERN MOROCCAN &
MIDDLE EASTERN CUISINE

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

WATERMELON-FETA SALAD

[VEGETARIAN]

(7, 8)

WASSERMELONE, FETA, KICHERERBSEN, MINZE, OLIVENÖL,
AMBA-MANGO-SAUCE, EINGELEGTE ZWIEBELN, NUSSMIX

HONEY-LOUMI

[VEGETARIAN]

(7, 8)

HALLOUMI MIT HONIG, OLIVENÖL, MINZE UND NUSSMIX

ERDBEER ON BURATTA

[VEGETARIAN]

(7, 8)

ERDBEEREN AUF BURATTA MIT OLIVENÖL, HONIG, MINZE UND
NUSSMIX

SPECIALS

**NAHAR
MODERN MOROCCAN &
MIDDLE EASTERN CUISINE**

[VEGAN]

HARIRA SUPPE

(1, 9)

MAROKKANISCHE SUPPE AUS TOMATEN, SELLERIE, KICHERERBSEN
UND VERSCHIEDENEN GEWÜRZEN

[VEGAN]

HUMMUS CLASSIC

(1, 9, 10, 11)

MIT ZHOUG, OLIVENÖL UND EINGELEGTEN ZWIEBELN
WIRD MIT MAROKKANISCHEM PFANNENBROT SERVIERT

+ PICKELS

[VEGAN]

MATBUCHA

(1)

WARME TOMATEN SALSA MIT GERÖSTETEM GEMÜSE
WIRD MIT MAROKKANISCHEM PFANNENBROT SERVIERT

[VEGAN]

BABA GANOUSH

(1, 11)

GERÄUCHERTE AUBERGINENCREME VERFEINERT MIT ZHOUG,
TOMATENSALSA UND EINGELEGTEN ZWIEBELN
WIRD MIT MAROKKANISCHEM PFANNENBROT SERVIERT

[VEGAN]

MOROCCAN OLIVES

PIKANT MARINIERTE OLIVEN

STARTER

**NAHAR
MODERN MOROCCAN &
MIDDLE EASTERN CUISINE**

FOR SHARING/
ZUM GEMEINSAM GENISSEN

[VEGETARIAN]
(1, 7, 8)

BURRATA SHAKSHUKA

BURRATA AUF TOMATEN-PAPRIKA-SALSA MIT GERÖSTETES GEMÜSE,
EINGELEGTEN ZWIEBELN, KRÄUTER-MIX, OLIVENÖL UND ZHOUG
WIRD MIT MAROKKANISCHEM PFANNENBROT SERVIERT

[OPTIONAL VEGAN]
(1, 10, 11)

HUMMUS AHLAM

HUMMUS MIT MATBUCHA (TOMATEN SALSA), KEFTA
(RINDERHACK) ODER GERÖSTETEM GEMÜSE, EINGELEGTES
GEMÜSE, EINGELEGTEN ZWIEBELN, KRÄUTER-MIX, PINK
TAHINA, ZHOUG, NAHAR CRUNCH (VEGAN MÖGLICH)
WIRD MIT MAROKKANISCHEM PFANNENBROT SERVIERT

[VEGAN]
(1, 7, 10, 11)

RENDEZVOUS PLATE

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

(1, 2, 4)

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

ROYAL

(1, 11)

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

GAMBA

(1, 2, 4)

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

DAJAJ

(1)

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

KEFTA

(1, 9)

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

HOMMES

[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



TAJINE

NAHAR
MODERN MOROCCAN &
MIDDLE EASTERN CUISINE

MANDI REIS MIT KALBFLEISCH

(7, 9, 11)

AROMATISIERTER REIS, GESCHMORTES KALBFLEISCH, TOMATEN Salsa, 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 Salsa) MIT GERÖSTETEM GEMÜSE, EINEM GEKOCHTEN EI, MINZ-LABNEH, PINK TAHINA, AMBA-MANGO-SAUCE, KRÄUTER-MIX, OLIVEN, NAHAR-CRUNCH WIRD MIT MAROKKANISCHEM PFANNENBROT SERVIERT

COUSCOUS

[VEGAN]

(1, 9, 11)

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

+ GARNELEN

+ GESCHMORTES KALBSFLEISCH

+ KEFTA (RINDERHACK)

+ MAROKKANISCHES HÄHNCHEN

[OPTIONAL VEGAN]

HABIBI LOVES HUMMUS

(7, 9, 11)

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

[OPTIONAL VEGAN]

HAYAT LOVES HUMMUS

(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 CRUNCH, KRÄUTER-MIX

Toppings:

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

BOWLS

**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⁾

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

DUBAI STRAWBERRIES [VEGETARIAN]
(1, 7, 8)
FRISCHE ERDBEEREN MIT EINER KNUSPRIGEN PISTAZIEN-KÜNEFE-
CREME UND EINEM SCHOKOLADEN-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, MINZE UND ZIMT

DESSERT

**NAHAR
MODERN MOROCCAN &
MIDDLE EASTERN CUISINE**



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