

Cafe Ansari Take Away

Vorspeisen

Rote Rübensalat mit Petersilie, Koriander, Dille und Matjesfilet <small>C, D</small>	6,0
Salat von geräucherten Melanzani mit Granatapfelkernen und Nüssen (vegan) <small>H</small>	6,0
Melanzanirolle mit Walnussfüllung, frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Brot (vegan) <small>H, L</small>	6,0
Hommus mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot (vegan) <small>A, N</small>	6,0
Georgischer Salat mit Adschikasauce (vegan)	6,0
Khatschapuri: Germteigfladen mit Mozzarella-Weichkäsefüllung <small>A, G</small>	8,0

Warme Speisen

Rote Linsensuppe mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen <small>G, L, N</small>	5,0
Huhnbouillon mit frischen Kräutern, dazu Peraschki	8,5
Geschmortes Lamm mit Okra, Kürbis und Marillen dazu Cremepolenta <small>G, O</small>	14,0
Herbstgemüse mit Kürbis, Kräutersaitlingen und Artischocken (vegan) <small>A, N</small>	13,0
Pitabrot gefüllt mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce <small>A, C, G, L, M, N</small>	13,5
Kwerebi: Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salzeibutter (ca. 15 min) <small>A, C, G</small>	12,5
Khinkali: Teigzwirbel mit Fleischfülle (ca. 20 min) <small>A, C</small>	13,5

Süßes

Kokosmilchreis mit Heidelbeerragout und Cashewnuss	5,5
Topfencreme mit Zimt-Crumble, Beerenröster <small>A, G</small>	5,5

Do it Yourself (zum Fertigmachen zu Hause)

Kwerebi: Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salzeibutter <small>A, C, G</small>	12,0
Khinkali: Teigzwirbel mit Fleischfülle <small>A, C</small>	13,0

Extras

Peraschki, Teigschiffchen mit Erdäpfelfülle und frischer Dille	3,0
Portion Ciabatta von Potocnik <small>A</small> — 2,10	
ein Pitabrot <small>A</small> — 1,50	

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag 11:30 bis 19:00 Uhr



cafe ansari