

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 und Brot (vegan) <small>H, L ...</small>	6,0
Hommus mit Oliven, Gemüseticks 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 Kürbis und Marillen	14,0
dazu Cremepolenta <small>G, D</small>	
Herbstgemüse mit Kürbis, Kräutersaitlingen und Artischocken (vegan) <small>A, N</small>	13,5
Pitabrot gefüllt mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse,	13,0
dazu pikante Adschika-Sauce <small>A, C, G, L, M, N</small>	
Kwerebi: Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle,	12,5
dazu Salbeibutter (ca. 15 min) <small>A, C, G</small>	
Khinkali: Teigzwirbel mit Fleischfülle (ca. 20 min) <small>A, C</small>	13,5

Zum Fertigmachen zu Hause (Anleitung beigelegt)

Kwerebi	12,5
Khinkali	13,0

Süßes

Kokosmilchreis mit Heidelbeerragout und Cashewnuss	4,0
Topfencreme mit Zimt-Crumble, Beerenröster <small>A, G</small>	4,6

Extras

Peraschki 2 Stk, Teigschiffchen mit Erdäpfelfülle und frischer Dille	5,0
Portion Ciabatta von Potocnik <small>A</small>	2,1
ein Pitabrot <small>A</small>	1,5

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

Alle Preise in EUR inkl. MWST.

Bestellungen: contact@cafeansari.at oder +431 276 5102



cafe ansari