

Woche 18.08.– 21.08.

11:30 bis 15:00

Menü: Suppe od. Salat/ Hauptspeise
Menü vegetarisch — 15,50
Menü (Fisch/Fleisch)— 16,50
Hauptspeise vegetarisch - 11,50
Hauptspeise (Fisch/Fleisch) - 13,00
Blattsalat oder Suppe — 5,80

Suppe des Tages

oder Salat

Fleisch:

Quinao-Pfanne mit Hühnerstreifen,
Eierschwammerl und Zuckerschoten.

Fisch:

Mediterrane Couscouspfanne mit
Knoblauch-Garnelen, Zucchini und
Cherrytomaten.

A B

Vegetarisch:

Gebackener Ziegenkäse auf
Belugalinsen-Tabulè.

G L O

Reservierungen
gerne telefonisch unter
+43 1 276 51 02

Öffnungszeiten:
Mo–Sa von 8.00 — 23.30, So 9.00 — 15.00,

cafeansari.at

alle Preise in Euro inkl. Mwst.

A la Carte

<u>Karotte gefüllt</u> mit Walnuss, Zwiebel, und Kräutern H	6,80
<u>Melanzanirolle mit Walnussfüllung</u> , frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Brot (vegan) H, L	7,90
<u>Dreierlei Aufstrich:</u> Melanzani mit Tahina-Joghurt, Phalli auf Paprika-Walnuss und Pinat-Walnuss A,G,H,N	8,50
<u>Hommus:</u> Kichererbsen mit Tahina, Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot (vegan) A, N	7,70
<u>Georgischer Salat</u> mit Adschikasauce (vegan)	7,20
<u>Khatschapuri:</u> Germteigfladen, mit Mozzarella-Weichkäse A, G	9,00
<u>Rote Rübensalat</u> mit Petersilie, Koriander, Dille und Matjesfilet D, G	7,70
<u>Fenchelsalat mit Ziegenkäse</u> Datteln, Granatapfelkernen, frischen Kräutern und Sumach(Vegetarisch) G	11,90
<u>Rote Linsensuppe</u> mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen G, L, N	6,50
<u>Hautspeisen</u> <u>Gegrillte Melanzani</u> mit Adschikapaste, orientalischem Mango-Joghurt und Kräuter- Couscous (Vegetarisch) A, G	17,00
<u>Kwerebi:</u> Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (15 min, Vegetarisch) A, C, Gx	16,00
<u>Pitabrot gefüllt</u> mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce A, C, G, L, M, N	16,70
<u>Khinkali:</u> Teigzwirbel mit Fleischfülle (20 min) A, C	17,30
<u>Tschakapuli:</u> Im Weißwein geschmortes Lamm mit frischem Estragon, grünem Spargel, Jungzwiebel und cremiger Polenta A, G, L, O	22,50
<u>Zweierlei Creme Brûlée</u> mit Tonkabohne und Orange, dazu Früchtecoulis C, G	9,00
<u>Leichte Topfen-Joghrtcreme</u> im Glas mit frischem Obst und Mandelhippe	8,00
<u>Sorbets</u> aus Mango, Pfirsich und Himbeer, auf frischen Früchten (Vegan)	8,50

