



**KOUROSH**  
PERSISCHES RESTAURANT

Wo Geschichte, Kultur und Kulinarik eins werden.



## *Herzlich Willkommen*

Das Prinzip der heutigen Menschenrechte geht im Ursprung auf dem persischen König Kourosh zurück. Vor ca. 2500 Jahren (536 v. Chr.) liess er diese erste Deklaration der Menschenrechte in den sogenannten Kourosh- / „Kyros“-Zylinder verewigen.

### *Ein Auszug aus dem übersetzten Kyros-Zylinder:*

Solange ich der König von Persien, Babylon und den Ländern aus allen vier Himmelsrichtungen bin, werde ich nicht zulassen, dass jemand einem anderen Unrecht tut. Und wenn jemandem Unrecht geschieht, werde ich ihm sein Recht zurückgeben und den Ungerechten bestrafen. Solange ich der König bin, werde ich nicht zulassen, dass sich jemand ohne Gegenwert oder ohne Zufriedenheit und Zustimmung des Besitzers dessen Eigentum aneignet. Solange ich lebe, werde ich nicht zulassen, dass jemand einen Menschen zu einer Arbeit zwingt oder eine Arbeit nicht gerecht vergütet.

Ich verkünde heute, dass jeder Mensch frei ist, jede Religion auszuüben, die er möchte, und dort zu leben, wo er möchte – unter der Bedingung, dass er das Eigentum anderer nicht verletzt. Jeder hat das Recht, den Beruf auszuüben, den er möchte, und sein Geld so auszugeben, wie er möchte, solange er dabei kein Unrecht begeht.

Ich verkünde, dass jeder Mensch für seine eigenen Taten verantwortlich ist und niemals seine Verwandten für seine Vergehen büßen müssen. Niemand aus einer Sippe darf für das Vergehen eines Verwandten bestraft werden. Bis zu dem Tag, an dem ich mit dem Segen von Mazda herrsche, werde ich nicht zulassen, dass Männer und Frauen als Sklaven gehandelt werden. Ich verpflichte meine Staatsführer, den Handel von Männern und Frauen als Sklaven mit aller Macht zu verhindern. Sklaverei muss auf der ganzen Welt abgeschafft werden.

Ich bitte Mazda, mir bei meinem Vorhaben und bei meinen Aufgaben gegenüber den Völkern von Persien, Babylon und den Ländern aus allen vier Himmelsrichtungen zum Erfolg zu verhelfen.

# Vorspeisen

- 1** **Kashke Bademjan**<sup>A, F</sup> **13,9**  
*Zartes Spinatpüree mit cremigem Joghurt und aromatischen Gewürzen – serviert als Dip oder Beilage.*  
*Delicate spinach purée blended with creamy yogurt and aromatic spices, served as a dip or side dish.*
- 2** **Borani Esfenaj**<sup>F</sup> **10,9**  
*Rauchiges Auberginenpüree, verfeinert mit Tomaten, geröstetem Knoblauch, Ei und persischen Gewürzen, serviert mit Brot.*  
*A smoky eggplant purée enriched with tomatoes, roasted garlic, egg and Persian spices, served with bread.*
- 3** **Mirza Ghassemi**<sup>A, B</sup> **13,9**  
*Gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern.*  
*Stuffed vine leaves with rice and herbs.*
- 4** **Dolmeh**<sup>A, H, J</sup> **11,9**  
*Herzhafte Kräuter-Quiche mit Petersilie, Koriander, Dill und Spinat, verfeinert mit Eiern und Berberitzen.*  
*A hearty quiche filled with fresh herbs such as parsley, coriander, dill and spinach, refined with eggs and barberries.*
- 5** **Kuku Sabzi**<sup>B</sup> **13,9**  
*Traditionelles persisches Kräuteromelett, reich an frischen Kräutern und voller sommerlicher Aromen.*  
*A traditional Persian herb omelette, packed with fresh greens and vibrant summer flavors. Light, aromatic.*
- 7** **Hommus**<sup>J</sup> **10,9**  
*Cremige Kichererbsenpaste.*  
*Creamy chickpea purée.*

# Salate

- 8**     **Salat Shirazi**     **6,9**  
*Feine Würfel aus Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln, mit Zitronensaft, Olivenöl und Minze abgeschmeckt.*  
*A salad of finely diced tomatoes, cucumbers and red onions, dressed with lemon juice, olive oil and mint.*
- 9**     **Salat Shirazi mit Käse** <sup>F</sup>     **7,9**  
*Feine Würfel aus Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln, mit Schafskäse, Zitronensaft, Olivenöl und Minze abgeschmeckt.*  
*A smoky eggplant purée enriched with tomatoes, roasted garlic, egg and Persian spices, with sheep's cheese and bread.*
- 10**    **Salat mit Käse** <sup>F</sup>     **16,9**  
*Zarter Schafskäse auf frischem Gemüse (Tomaten, Mais, Gurken), mit leichtem hausgemachtem Dressing.*  
*Tender sheep's cheese on fresh vegetables (tomatoes, corn, cucumbers), finished with a homemade dressing.*
- 11**    **Hähnchensalat**     **20,9**  
*Gegrillte Hähnchenbrust auf frischem Gemüse (Tomaten, Gurken, Mais, Karotten) mit hausgemachtem Dressing.*  
*A hearty quiche filled with fresh herbs Juicy grilled chicken breast on fresh vegetables including tomatoes, cucumbers, corn and carrots, topped with a homemade dressing.*
- 12**    **Gemischter Salat**     **12,9**  
*Bunte Mischung aus frischem Gemüse mit leichtem Dressing.*  
*Colorful mix of fresh vegetables with a light dressing.*

# Beilagen

- 13 **Mast'o Musir**<sup>F</sup> 4,9  
*Samtiger Joghurt mit wildem Knoblauch.*  
*Velvety yogurt with aromatic wild garlic.*
- 14 **Mast'o Khiar**<sup>F</sup> 4,9  
*Erfrischender Joghurt mit Gurke, Minze und Gewürzen.*  
*Refreshing yogurt with cucumber, mint and spices.*
- 15 **Torschi Makhlut**<sup>K</sup> 4,9  
*Bunte Mischung eingelegten Gemüses in Essig und orientalischen Gewürzen.*  
*A colorful mix of pickled vegetables with vinegar and oriental spices.*
- 16 **Khlar Shur**<sup>K</sup> 4,9  
*Knackige persische Essiggurken mit Salz, Essig und Gewürzen.*  
*Crisp cucumbers pickled the Persian way with salt, vinegar and spices.*
- 17 **Sir Torschi**<sup>K</sup> 4,9  
*Langzeitgereifter persischer Knoblauch in würzigem Essig.*  
*Long-aged Persian garlic pickled in tangy vinegar.*
- 18 **Felfel Torschi**<sup>K</sup> 4,9  
*Würzige Peperoni und Oliven in Essig.*  
*Spicy peppers and olives pickled in vinegar.*
- 19 **Seytun Parvarde**<sup>G,K</sup> 6,9  
*Marinierte persische Oliven mit Walnüssen, Granatapfelsirup, Knoblauch und Kräutern.*  
*Marinated Persian olives with walnuts, pomegranate molasses, garlic and herbs.*

# Suppe

- 20 **Tagessuppe**<sup>A,H</sup> 9,9  
*Hausgemachte, täglich wechselnde Suppe aus saisonalen Zutaten. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.*  
*Homemade soup prepared daily with seasonal ingredients. Please ask our staff about today's special.*
- 21 **Gheyme Bademjan**<sup>A</sup> 22,9  
*Herzhaft geschmorter persischer Eintopf aus Auberginen, Kalbfleisch, gelben Linsen und aromatischer Tomatensauce, verfeinert mit getrockneten Limetten und Safran. Serviert mit duftendem Reis.*  
*A hearty Persian stew with tender eggplant, succulent veal, yellow lentils and a fragrant tomato sauce, delicately seasoned with dried limes and saffron. Served with aromatic rice.*
- 22 **Ghorme Sabzi**<sup>H</sup> 22,9  
*Traditioneller persischer Kräutereintopf aus fein gehackten Kräutern, langsam geschmortem Kalbfleisch, Kidneybohnen und getrockneten Limetten. Serviert mit duftendem Reis.*  
*A traditional Persian stew with finely chopped herbs, tender slow-cooked veal, kidney beans and dried limes, gently simmered in an aromatic sauce. Served with fragrant rice.*
- 23 **Bamiye**<sup>A</sup> 22,9  
*Herzhaft geschmorter Eintopf mit zarten Okraschoten, saftigem Kalbfleisch und aromatischer Tomatensauce, orientalisch gewürzt. Serviert mit duftendem Reis.*  
*A hearty Persian stew with tender okra, succulent veal and a rich tomato sauce, delicately spiced with oriental seasonings. Served with fragrant rice.*
- 24 **Fesenjan**<sup>G</sup> 25,9  
*Traditionelles persisches Ragout aus geschmortem Hähnchen, gemahlene Walnüssen und aromatischer Granatapfelsauce. Serviert mit Safranreis.*  
*A traditional Persian stew with tender braised chicken, ground walnuts and rich pomegranate sauce. Served with fragrant saffron rice.*
- 25 **Kadu Bademjan**<sup>A</sup> 25,9  
*Aromatisches persisches Schmorgericht mit Kalbfleisch, Auberginen, Zucchini, jungen Trauben und Pflaumen. Serviert mit Safranreis.*  
*An aromatic Persian stew with veal, eggplant, zucchini, young grapes and plums, served with fragrant saffron rice.*

# Schmorgerichte

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 26 | <b>Bunter Teller</b> <sup>A,H,G</sup><br><i>Auswahl aus drei traditionellen Schmorgerichten: Fesenjan, Ghormeh Sabzi und Gheymeh Bademjan. Serviert mit Safranreis.</i><br><i>A selection of three traditional Persian stews: Fesenjan, Ghormeh Sabzi and Gheymeh Bademjan. Served with fragrant saffron rice.</i> | 36,9 |
| 27 | <b>Zereshk Polo Veggie</b> <sup>A,G</sup><br><i>Duftender Reis mit gebratenen Auberginen, Berberitzen und geriebenen Pistazien. Serviert mit Tomatensauce.</i><br><i>Fragrant rice with barberries, eggplant and grated pistachios, served with tomato sauce.</i>  | 16,9 |
| 28 | <b>Zereshk Polo ba Morgh</b> <sup>A,G</sup><br><i>Safranreis mit Berberitzen und Pistazien, serviert mit saftigem Hähnchen.</i><br><i>Fragrant saffron rice with tangy barberries and pistachios, served with juicy chicken.</i>   | 22,9 |
| 29 | <b>Baghali Polo ba Mahiche</b> <sup>A</sup><br><i>Kräuterreis mit dicken Bohnen und Safran, serviert mit einer zarten Lammhaxe.</i><br><i>Fragrant herb rice with broad beans and saffron, served with a juicy lamb shank.</i>   | 29,9 |
| 30 | <b>Fasulye Veggie</b> <sup>A</sup><br><i>Weißer Bohnen-Eintopf in aromatischer Tomatensauce. Serviert mit Reis.</i><br><i>A hearty Persian dish made with white beans in a rich tomato sauce. Served with fragrant rice.</i>   | 15,9 |

# Grillgerichte

- 31 **Kubideh**<sup>A</sup> 22,9  
*Zwei persische Lammhackspieße mit Grilltomate, serviert mit Safranreis.  
Two Persian lamb mince skewers with grilled tomato, served with fragrant saffron rice.*
- 32 **Soltani**<sup>A</sup> 32,9  
*Lammfiletspieß und Lammhackspieß, Grilltomate, serviert mit Safranreis.  
Lamb fillet skewer and lamb mince skewer with grilled tomato, served with fragrant saffron rice.*
- 33 **Lammkotelett**<sup>A</sup> 36,9  
*Lammkotelettspieß mit Grilltomate, serviert mit Safranreis.  
Lamb chop skewer with grilled tomato, served with fragrant saffron rice.*
- 34 **Vasiri**<sup>A</sup> 30,9  
*Lammhackspieß und Hähnchenspieß, serviert mit Grilltomate und Safranreis.  
Lammhackspieß und Hähnchenspieß, serviert mit Grilltomate und Safranreis.*
- 35 **Barg**<sup>A</sup> 27,9  
*Zartes Lammfilet mit Grilltomate und Safranreis.  
Tender lamb fillet with grilled tomato, served with fragrant saffron rice.*
- 36 **Bolghari**<sup>A</sup> 29,9  
*Zartes Hähnchenfilet, umhüllt von gegrilltem Lammfilet, serviert mit Grilltomate und Safranreis.  
Tender chicken fillet wrapped in juicy grilled lamb fillet, served with grilled tomato and fragrant saffron rice.*
- 37 **Bakhtiari**<sup>A</sup> 24,9  
*Lammrücken- und Hähnchenspieß mit Grilltomate, serviert mit Safranreis.  
Lamb loin skewer and chicken skewer with grilled tomato, served with fragrant saffron rice.*
- 38 **Barreh**<sup>A</sup> 27,9  
*Lammrückenspieß mit Grilltomate und Safranreis.  
Lamb loin skewer with grilled tomato, served with fragrant saffron rice.*
- 39 **Djujeh**<sup>A</sup> 22,9  
*Hähnchenspieß mit Grilltomate und Safranreis..  
Chicken skewer with grilled tomato, served with fragrant saffron rice.*

# Fischgerichte

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 40 | <b>Lachs</b> <sup>C</sup><br><i>Kräuterreis, serviert mit gemischtem Salat.</i><br><i>Salmon with fragrant herb rice, served with a mixed salad.</i>        | 28,9 |
| 41 | <b>Dorade</b> <sup>C</sup><br><i>Kräuterreis, serviert mit gemischtem Salat.</i><br><i>Fresh, tender sea bream prepared to perfection.</i>                  | 30,9 |
| 42 | <b>Wolfsbarsch</b> <sup>C</sup><br><i>Kräuterreis, serviert mit gemischtem Salat.</i><br><i>Delicately seasoned sea bass with a light, aromatic finish.</i> | 32,9 |

# Extras

- |    |   |     |
|----|---|-----|
| 45 | <b>Berberitzen</b> <sup>A</sup><br><i>Kleine, säuerliche rote Beeren.</i><br><i>Small, tangy red berrie, sour flavor.</i> | 3,5 |
| 46 | <b>Brot</b> <sup>A</sup><br><i>Persisches Brot.</i><br><i>Persian Bread.</i>  | 3,5 |
| 47 | <b>Reis</b> <sup>A</sup><br><i>Persischer Reis.</i><br><i>Persian Rice.</i>   | 5,5 |
| 48 | <b>Spieß Kubideh</b><br><i>Skewer Kubideh.</i>  | 9   |
| 49 | <b>Spieß Djujeh</b><br><i>Skewer Djujeh.</i>  | 13  |
| 50 | <b>Spieß Barg</b><br><i>Skewer Barg.</i>  | 20  |
| 51 | <b>Spieß Bareh</b><br><i>Skewer Bareh.</i>  | 20  |

# Desserts

- 52 **Persische Süßgebäckvariationen** <sup>A, F, G</sup> 11  
*Eine Auswahl traditioneller persischer Süßgebäckvariationen – darunter Rollet, Noon Khameyi, Napeloni und weitere feine Kreationen – bekannt für ihre leichte Süße, zarte Texturen und kunstvolle Handarbeit.*  
*A selection of traditional Persian pastries – including Rollet, Noon Khameyi, Napeloni and more – celebrated for their delicate sweetness, soft textures, and artisanal craftsmanship.*
- 53 **Safran-Pistazieneis** <sup>F, G</sup> 8,5  
*Ein köstliches, cremiges persisches Eis, veredelt mit feinstem Safran, aromatischem Rosenwasser und gehackten Pistazien – ein unwiderstehliches Dessert mit orientalischem Flair.*  
*A delicious, creamy Persian ice-cream, refined with the finest saffron, aromatic rose water and chopped pistachios – an irresistible dessert with an oriental flair.*
- 54 **Falude** 8,5  
*Ein exotisches persisches Sorbet aus feinen Glasnudeln, kombiniert mit aromatischem Rosenwasser und frischem Zitronensaft – ein erfrischendes und leichtes Dessert mit orientalischem Flair.*  
*An exotic Persian sorbet made with delicate rice noodles, combined with aromatic rose water and fresh lemon juice – a refreshing and light dessert with an oriental flair.*
- 55 **Falude Bastani** <sup>F, G</sup> 11,5  
*Eine köstliche Kombination aus Faludeh – den erfrischenden gefrorenen Glasnudeln mit Rosenwasser und Zitronensaft – und Bastani Sonati, dem traditionellen persischen Safraneis mit Pistazien und Rosenwasser.*  
*A delicious combination of Faludeh – the refreshing frozen rice noodles with rose water and lemon juice – and Bastani Sonati, the traditional Persian saffron ice cream with pistachios and rose water.*

# Getränke

## Warme Getränke

56	Espresso	3,4 €
57	Kaffee	3,8 €
58	Cappuccino <sup>F</sup>	4,8 €
59	Espresso Macchiato <sup>F</sup>	4,2 €
60	Latte Macchiato <sup>F</sup>	4,8 €
61	Heiße Schokolade <sup>F</sup>	4,8 €
62	Frischer Pfefferminztee	4,8 €
63	Frischer Ingwer-Minze-Tee	5,2 €
64	Kleiner Schwarztee	2 €
65	Großer Schwarztee	3 €
66	Schwarztee-Kännchen	7,9 €
67	Kleiner Safrantee	3,9 €
68	Großer Safrantee	5 €

## Alkoholfreie Getränke

71	Dugh <sup>F, 0.2L/0.4L/1L</sup>	3,9 / 6,1 / 13,9 €
72	Coca Cola <sup>Z1, Z7, Z9 - 0.2L</sup>	3,9 €
73	Coca Cola Zero <sup>Z1, Z7, Z8, Z9 - 0.2L</sup>	3,9 €
74	Fanta <sup>Z1, Z7, Z12 - 0.2L</sup>	3,9 €
75	Sprite <sup>Z7, Z12 - 0.2L</sup>	3,9 €
76	Spezi <sup>Z1, Z7, Z9, Z12 - 0.4L</sup>	6,1 €
77	Schweppes Bitter Lemon <sup>Z10, Z12 - 0.2L</sup>	3,9 €
78	Schweppes Tonic <sup>Z10 - 0.2L</sup>	3,9 €
79	Schweppes Ginger Ale <sup>Z12 - 0.2L</sup>	3,9 €
80	San Pellegrino <sup>0.2L/0.7L</sup>	3,9 / 7 €
81	Aqua Panna <sup>0.2L/0.7L</sup>	3,9 / 7 €
82	Red Bull <sup>Z1, Z7, Z9, Z12 - 0.5L</sup>	4,8 €

## Säfte

83	Apfelsaft (Granini) <sup>Z12 - 0.2L</sup>	3,9 €
84	Orangensaft (Granini) <sup>Z12 - 0.2L</sup>	3,9 €
85	Bananennektar (Granini) <sup>Z12 - 0.2L</sup>	3,9 €
86	Kirschsaff (Granini) <sup>Z12 - 0.2L</sup>	3,9 €
87	Cranberrysaft <sup>Z12 - 0.2L</sup>	3,9 €
88	KiBa <sup>Z12 - 0.2L</sup>	3,9 €
89	Frischer Orangensaft <sup>Z12 - 0.2L</sup>	7 €
90	Saftchorle <sup>Z12 - 0.5L</sup>	5,8 €

# Getränke

## Bier

91	<b>Rothaus Tannenzäpfle</b> <sup>Z9</sup> - 0,5 L	5,8 €
92	<b>Berliner Kindl Jubiläums Pils</b> <sup>Z9</sup> - 0,5 L	5,8 €
93	<b>Berliner Weiße mit Schuss</b> <sup>Z12</sup> - 0,5 L	5,8 €
94	<b>Alsterwasser</b> <sup>Z9, Z12</sup> - 0,5 L	5,8 €
95	<b>Beck's Alkoholfrei</b> <sup>Z12</sup> - 0,5 L	4,9 €
96	<b>Erdinger Hefe Hell</b> <sup>Z9</sup> - 0,5 L	5,8 €
97	<b>Erdinger Hefe Dunkel</b> <sup>Z9</sup> - 0,5 L	5,8 €
98	<b>Erdinger Kristall</b> <sup>Z9</sup> - 0,5 L	5,8 €
99	<b>Erdinger Hefe Alkoholfrei</b> <sup>Z12</sup> - 0,5 L	5,8 €

## Wein & Longdrinks

100	<b>Rioja Rotwein</b> <sup>Z5</sup> - 0,2 L	8,9 €
101	<b>Shiraz Rotwein</b> <sup>Z5</sup> - 0,2 L	8,9 €
102	<b>Spätburgunder Rosé</b> <sup>Z5</sup> - 0,2 L	8,9 €
103	<b>Grauburgunder Weißwein</b> <sup>Z5</sup> - 0,2 L	8,9 €
104	<b>Weißer Burgunder</b> <sup>Z5</sup> - 0,2 L	8,9 €
105	<b>Riesling trocken</b> <sup>Z5</sup> - 0,2 L	8,9 €
106	<b>Weinschorle</b> <sup>Z5, Z12</sup> - 0,3 L	6,9 €
107	<b>Campari Orange</b> <sup>Z12</sup> - 0,4 cl	9,9 €
108	<b>Campari Soda</b> <sup>Z12</sup> - 0,4 cl	9,9 €
109	<b>Whisky Cola</b> <sup>Z1, Z7, Z9</sup> - 0,4 cl	9,9 €
110	<b>Bacardi Cola</b> <sup>Z1, Z7, Z9</sup> - 0,4 cl	9,9 €
111	<b>Gin Tonic</b> <sup>Z10</sup> - 0,4 cl	9,9 €
112	<b>Vodka Lemon</b> <sup>Z12</sup> - 0,4 cl	9,9 €
113	<b>Vodka Red Bull</b> <sup>Z1, Z7, Z9, Z11</sup> - 0,4 cl	10,9 €

### ALLERGEN-LEITSYSTEM (BUCHSTABEN A-N) (Für Titelt Kennzeichnung hinter jedem Gericht)

A – Glutenhaltiges Getreide  
B – Eier  
C – Fisch  
D – Erdnüsse  
E – Soja  
F – Milch/Laktose  
G – Schalenfrüchte (Nüsse)  
H – Sellerie  
I – Senf  
J – Sesam  
K – Schwefeldioxid & Sulfite  
L – Lupinen  
M – Weichtiere  
N – Krebstiere

### ZUSATZSTOFF-CODES FÜR GE- TRÄNKE (Z1-Z12)

Z1 – mit Farbstoff  
Z2 – mit Konservierungsstoff  
Z3 – mit Antioxidationsmittel  
Z4 – mit Geschmacksverstärker  
Z5 – geschwefelt  
Z6 – mit Phosphat  
Z7 – mit Süßungsmittel  
Z8 – enthält eine Phenylalaninquelle  
Z9 – koffeinhaltig  
Z10 – chininhaltig  
Z11 – Taurin enthalten  
Z12 – Säuerungsmittel



Strausberger Platz 1  
10243 Berlin

Kontakt

[info@kourosch-restaurant.de](mailto:info@kourosch-restaurant.de)  
[www.kourosch-restaurant.de](http://www.kourosch-restaurant.de)

Tel.: +49 - 176 - 410 87 940

Wenn Sie unser Menü herunterladen oder Speisefotos ansehen möchten,  
scannen Sie bitte diesen QR-Code. If you would like to download our menu  
or view photos of our dishes, please scan this QR code.

