

NIGIN

Afghan Restaurant

أهلا وسهلا

Neuhauser Str. 15, 80331 Munich

www.nigin.de

Opening hours:

Monday – Sunday 12.00 pm – 12.00 am

Lunch menu till 02.30 pm



Specials

Mixed chicken and lamb plate
طبق الدجاج و الغنم مختلطة



29,00€

Large mixed appetizer plate
لوحة كبيرة فاتح الشهية مختلطة



31,00€

Large mixed grill platters (for families)
كبيرة صحون شواء المختلطة للعائلات



115,00€

الشوربة Soup



1. *Schorbai – Morgh* سشوربي مور غه

Afghan noodle soup with vegetables and chicken

5,50€

الأفغاني شوربة نودلز مع شوربة الخضار والدجاج



2. *Maschaua* مشاوا

Soup with lentils, chickpeas, wheat and ginger

5,50€

شوربة العدس والحمص والقمح والزنجبيل



3. *Schorbai – Tarkari* سشوربي تاركاري

Afghan Soup with noodles and fresh vegetables

5,30€

شوربة الأفغانية مع نودلز والخضار الطازجة

Salads سلطة



4. *Mixed Salad* سلات مشكله

Green salad with cucumbers, sweet pepper, carrots, onion and house dressing

6,10€

سلطة خضراء مع الخيار والفلفل والبندورة والجزر والبصل وصلصة المنزل



5. *Salate - e - Shami* سلطة شامي

Mixed salad with minced lamb prepared on the grill

11,90€

سلطة مختلطة مع لحم الغنم المفروم المحضّر على الشواية



6. *Salate - e - Paneer* سلاته بانير

Mixed salad with sheep's milk cheese

7,10€

سلطة مشكله مع الجبن الفيتا



7. *Salate - e - Morgh* سلاته مورغه

Mixed salad with marinated turkey breast, prepared on the grill

11,90€

سلطة مشكله أعد مع صدور الديك الرومي متبل على شواء



8. *Salad Nigin* سلاته نيغين

Mixed salad with grilled lamb

12,50€

سلطة مشكله مع لحم الغنم المشوي



9. *Tomato Salad* سلات بندوره

Salad with tomatoes, onion, olives

7,50€

البندورة والبصل والزيتون

Warm appetisers المقبلات الساخنة



10. **Pekqure Katschalu** بكاوره كاتشلو

*Baked potatoes in spice crust
with curd sauce and herbs*

6,90€

خبز البطاطا في العجين مع التوابل مع صلصة كوارك والأعشاب



11. **Bolani (spicy)** بولاني

Filled crust with herbal curd sauce and mashed potatoes

5,90€

فطائر محشوة مع هريس البطاطا و البصل الأخضر م وصلصة كوارك مع الأعشاب



12. **Pekqure Badenjan** بكاروه باذنجان

Baked aubergines in spice crust with curd sauce and herbs

6,90€

خبز باذنجان في العجين مع التوابل مع صلصة كوارك والأعشاب



13. **Pekqure Tarkari** بكاوره تاركاري

*Mixed vegetable varieties baked in a
spice crust, with curd sauce and herbs*

8,50€

خضروات مشكلة في العجين مع التوابل يخبز مع صلصة كوارك والأعشاب



14. **Pekqure Morgh** بكاوره مورغه

*Chicken breast baked in spice crust,
with curd sauce and herbs*

8,50€

صدر دجاج ملفوفة في العجين مع التوابل يخبز مع صلصة كوارك والأعشاب



15. **Small plate of appetisers for 2 persons** صحن صغير من المقبلات

3 different starters served with curd sauce

13,90€

يقدم ثلاثة المقبلات مختلفة مع صلصة كوارك



16. **Borani Kadoo** بوراني كادوو

Pumpkin in sweet – piquant saffron

8,90€

sauce with yoghurt and curd, in addition pita bread

اليقطين في صلصة الزعفران الحلو وحار مع كوارك واللبن الزبادي والخبز



17. **Borani Badenjan** بوراني باذنجان

Aubergines in piquant sauce

8,90€

with yoghurt – curd sauce in addition pita bread

الباذنجان في صلصة التوابل مع اللبن - كوارك مع صلصة الخبز

Main courses of the poultry الأطباق الرئيسية من الدواجن



18. Kababe Morgh كبابه مورغه

Grilled chicken breast with mixed salad and pita bread

19,90€

مشوي صدور دجاج مع سلطة مختلطة والخبز



19. Tschalau ba kababe morgh تشالو با كبابه مورغه

Grilled chicken breast with baked basmati rice and in addition a side dish of your choice

19,90€

مشوي صدور دجاج مع أرز بسمتي خبز وطبق جانبي من اختيارك



20. Sammarod Palau ba kababe morgh ساممروود بالاو با كبابه مورغه

Grilled chicken breast with oven refined spinach on basmati rice and in addition a side dish of your choice

19,90€

مشوي صدور دجاج مع السبانخ المطبوخة في الفرن على الأرز البسمتي وطبق جانبي من اختيارك



21. Qabuli palau ba kababe morgh غابولي بالاو با كبابه مورغه

Grilled chicken breast with brown-baked basmati rice, flavoured with almonds, pistachios, stripes of carrot and raisins and in addition a side dish of your choice

20,90€

النكهة المشوي مع خبز صدور دجاج أرز بسمتي البني، مع اللوز والفسقنق والزبيب والجزر شرائح وطبق جانبي من اختيارك



22. Narenj Palau نارنج بالاو

Chicken with baked basmati rice, almonds, pistachios and stripes of bitter orange paring, a side dish of your choice

19,90€

خبز لحم دجاج مع الأرز البسمتي واللوز والفسقنق وشرائح قشر البرتقال المر من طبق جانبي من اختيارك



23. Safaran Tschalau سافاران تشالو

Chicken in piquant saffron-lentil sauce with baked basmati rice

19,90€

لحم دجاج مع العدس مع الخوخ الزعفران حار كله (مع الأساسية) والأرز البسمتي

مشاوي الأفغانية Grilled Afghan specialities

24. كبابه تكا با سامماراد بالاو Kababe Tekā ba Sammarad palau

Lamb grilled on the spit with cooked spinach,
basmati rice and in addition
a side dish of your choice

21,90€

لحم خروف المشوي بالسيخ مع السبانخ المطبوخة ، الأرز البسمتي وطبق جانبي
من اختيارك

25. كبابه تكا با تشالاولو Kababe Tekā ba Tschalau

Lamb grilled on the spit with baked
basmati rice and in addition
a side dish of your choice

21,90€

لحم خروف المشوي بالسيخ مع الأرز البسمتي وطبق جانبي من اختيارك

26. كبابه تيكا Kababe Teeka

Lamb grilled on the spit, salad
and pita bread

21,90€

لحم خروف المشوي بالسيخ و سلطة والخبز

27. كبابه تيكا با غابولي Kababe Teeka ba Qabuli palau

Lamb grilled on the spit with dark,
baked basmati rice, pistachios,
raisins and carrot stripes

21,90€

لحم خروف المشوي على سيخ مع خبز الأرز البسمتي البني والفسق والزربيب
وشرائح الجزر

28. شامي كباب Schami Kabab

Lamb mince grilled with
brown baked basmati rice and
in addition a side dish of your choice

21,90€

مفروم خروف المشوي مع خبز أسمر الأرز البسمتي وطبق جانبي من اختيارك

Afghan lamb specialities أطباق خروف الأفغانية

29. *Badenjan Tschalau* باذنجان تشالاو

*Lamb with aubergines or okra in piquant sauce
with baked basmati rice*

21,90€

لحم الغنم مع الباذنجان أو البامية في صوص حار مع أرز البسمتي المخبوز

30. *Katschalu Tschalau* كتشالو تشالاو

*Lamb with potatoes in piquant sauce
with coriander, ginger and baked basmati rice*

21,90€

لحم خروف مع البطاطا و صلصة الكزبرة و حار مع الزنجبيل الأرز البسمتي

31. *Sabsi Tschalau* سابسي تشالاو

*Lamb with Afghan style spinach
and baked basmati rice*

21,90€

لحم خروف مع السبانخ على الطريقة الأفغانية خبز الأرز البسمتي

32. *Sammarod palau* ساممرود بالاو

*Lamb with oven refined spinach,
basmati rice and in addition a side dish of your choice*

21,90€

لحم خروف ، مطبوخ السبانخ في الفرن، الأرز البسمتي وطبق جانبي من اختيارك

33. *Palau* بالاو

*Lamb with brown baked
basmati rice and in addition a side dish of your choice*

21,90€

خبز لحم خروف مع الأرز البسمتي البني وطبق جانبي من اختيارك

34. *Qabuli Palau* قابولي بالاو

*Lamb with brown baked basmati rice, almonds, pistachios,
carrot stripes, raisins and in addition a side dish of your choice*

22,90€

المطبوخة مع خروف المشوي الأرز البسمتي البني واللوز والفسنق وشرائح الجزر والزبيب وطبق جانبي من اختيارك

35. *Do piasa* – *Speciality of the chef* دو بياسا

*Lamb in fine lentil sauce
with marinated onions, and pita bread*

21,90€

لحم خروف في صلصة العدس والبصل المتبل الدقيقة والخبز

Vegetarian Dishes نباتي الأطباق

36. Katschalu Tschalau كاتشالو تشالالو



Potatoes in piquant sauce with coriander and ginger and baked basmati rice

15,90€

البطاطا في صلصة الكزبرة و حار مع الزنجبيل المقلي الأرز البسمتي

37. Sabsi Tschalau سابسي تشالالو



Spicy spinach with leek, coriander and ginger, cooked the Afghan way and as supplement baked basmati rice

15,90€

السبانخ مع التوابل و الكزبرة و البصل الأخضر و الزنجبيل على لطريقة الأفغانية خبز الأرز البسمتي

38. Badenjan Tschalau باذنجان تشالالو



Aubergines in piquant sauce and as supplement baked basmati rice

15,90€

الباذنجان في صلصة التوابل والأرز البسمتي

39. Qabuli Palau غابول بالالو



Brown baked basmati rice with almonds, pistachios, carrot stripes and raisins and in addition a side dish of your choice

16,90€

الأرز البني البسمتي مع اللوز والفسق والزرنيخ و الجوز شرائح و طبق جانبي اختيارك

40. Sammarod Palau ساممرود بالالو



Spinach, basmati rice cooked in the stove and in addition a side dish of your choice

16,90€

الأرز البسمتي في الفرن والسبانخ و طبق جانبي من اختيارك

41. Narenj Palau نارنج بالالو



Baked saffron, basmati rice with almonds, pistachios and a hint of bitter orange, in addition a side dish of your choice

16,90€

خبز الزعفران واللوز مع الأرز البسمتي والفسق وتلميحا من البرتقال المر طبق جانبي من اختيارك

You can choose a side dish for all main courses

Potatoes, eggplant in a spicy sauce or Afghan-style spinach

يمكنك اختيار طبق جانبي لجميع الأطباق الرئيسية

بطاطا، باذنجان في صلصة حارة أو سبانخ على الطريقة الأفغانية

Pastry dishes الأطباق المطبوخة العجين في طنجرة الضغط

42. *Aschak* اسشاك



Small pastry sheets filled with puree,
covered in piquant curd and mince sauce

16,90€

فطائر صغيرة مليئة البطاطا المهروسة، مع تغطية كوارك والتوابل وصلصة اللحم

43. *Mantu* مانتو



Small pastry sheets filled with mince and
onion, served with piquant curd and lentil sauce

16,90€

فطائر محشوة باللحم المفروم الصغيرة والبصل يقدم مع كوارك وصلصة العدس
حار

Dessert الحلويات

44. *Fermi* (Afghan flan) فرمي بودنغ افغاني

Flan with pistachios, almonds honed
with bitter orange and cardamon

5,10€

بودنغ مع الفستق واللوز والبرتقال المر مع المهيل

45. *Gulab Jaman* غولاب جامان

Deep-fried milk balls pickled in sugar syrup

5,10€

كرات الحليب المقلي إدخال في شراب السكر

46. *Sheeryakh* homemade afghan ice cream

9,90€

47. *Jala* homemade afghan ice cream

9,90€

48. *Oriental dessert*

6,50€

49. *Mixed dessert plate*

15,90€

Extras إضافات

Kababe Morgh (1 skewer) سيخ

7,90€

Schami Kabab (1 skewer) سيخ

7,90€

Kababe Tekah (1 skewer) سيخ

8,50€

Schalau

7,90€

Qabuli

8,90€

We recommend our Afghan tea (black or green) with cardamon to go with dessert
اتمن منكم تجربت لنا الشاي الأفغاني (أسود أو أخضر) مع المهيل.

Soft Drinks المشروبات الغازية

101. Water	0.20 l	2,60
102. Water	0.50 l	3,90
103. Gerolsteiner Medium Gourmet	0.25 l	3,10
104. Gerolsteiner Medium Gourmet	0.50l	4,90
105. Gerolsteiner Medium Gourmet	0.75l	6,90
106. Gerolsteiner Naturell Gourmet	0.25l	3,10
107. Gerolsteiner Naturell Gourmet	0.50l	4,90
108. Gerolsteiner Naturell Gourmet	0.75l	6,90
109. Coca Cola ^{1/3}	0.33l	4,50
110. Cola Light ^{1/3}	0.33l	4,50
111. Fanta ¹	0.33l	4,50
112. Spezi (Cola mixed with orange-soda) ^{1/3}	0.40l	4,50
113. Lemonade	0.40l	4,50
114. Juice spritzer	0.40l	4,50
115. Juice and nectar (Apple, Orange, Passion fruit, Pineapple, Sour cherry, Currant, Peach, Mango)	0.20l	4,50
116. Bitter Lemon ² Schweppes	0.20l	4,10
117. Tonic Water ² Schweppes	0.20l	4,10
118. Ginger Ale ² Schweppes	0.20l	4,10

Dough

مشروب الزبادي الأفغاني



3,90

Mango Lassi

شراب المانجو الأفغانية



3,90

