



AREZU

MODERN PERSIAN CUISINE

Eine Prise persische Lebensfreude, einen Hauch europäisches Design und reichlich wienerischen Schmäh in einen Kochtopf gepackt, kräftig umgerührt und mit Liebe zum Detail zubereitet und in familiärer freundschaftlicher Atmosphäre serviert. - AREZU - modern persian cuisine.

AREZU stammt aus dem persischen und bedeutet WUNSCH, VERLANGEN und HOFFNUNG.

*Wir verbinden damit intensive Kundenbetreuung.
Wir lesen Ihre Wünsche von Ihren Lippen ab.*

Wir wecken Ihr Interesse und Verlangen nach persischer Kultur und bringen Ihnen die vielfältige persische Küche näher.

Sie als unseren Kunden gewinnen zu dürfen, ist ein Geschenk.

*Die Hoffnung ist das Grundprinzip unseres Lebens,
die uns auf den Beinen hält und immer wieder aufbaut.*

*Die Hoffnung ist unser Antrieb, unsere Motivation nicht aufzugeben,
nach vorwärts zu blicken und unseren
Träumen zu folgen!*

Öffnungszeiten:

Montag – Sonntag von 11:30 – 23:00 Uhr
Küche hat durchgehend offen bis 21:30 Uhr

Webseite: www.arezu.at

E-Mail: office@arezu.at

Tel.: +43 1 890 13 73



PERSISCH/FARSI FÜR UNSERE RESTAURANTBESUCHER:

<i>Yek ... (die Speise, Getränk oder Gegenstand) lotfan</i>	<i>ein ... bitte</i>
<i>Dorud</i>	<i>Grüß Gott</i>
<i>Chetorid ?</i>	<i>Wie geht's Ihnen?</i>
<i>Sepas</i>	<i>Danke</i>
<i>Khayli khoshmaze bud</i>	<i>Es hat sehr gut geschmeckt</i>
<i>Khodahafez</i>	<i>Wiedersehen</i>
<i>Esme shoma chi hast?</i>	<i>Wie heißen Sie?</i>
<i>Namak</i>	<i>Salz</i>
<i>Felfel</i>	<i>Pfeffer</i>
<i>Schekar</i>	<i>Zucker</i>
<i>Na</i>	<i>Nein</i>
<i>Are</i>	<i>Ja</i>
<i>Hesabo lotfan biyarid</i>	<i>Bitte die Rechnung</i>
<i>Baham hesab mikonim</i>	<i>Wir zahlen gemeinsam</i>
<i>Joda hesab mikonim</i>	<i>Wir zahlen getrennt</i>
<i>Abe djo ye bozorg</i>	<i>großes Bier</i>
<i>Abe djo ye kuchik</i>	<i>kleines Bier</i>
<i>Sharab</i>	<i>der Wein</i>
<i>Abe gazdar</i>	<i>Mineralwasser mit Kohlensäure</i>
<i>Abe bigaz</i>	<i>Mineralwasser ohne Kohlensäure</i>
<i>Ghahve</i>	<i>der Kaffee</i>
<i>Liwan</i>	<i>das Glas</i>
<i>Changal</i>	<i>die Gabel</i>
<i>Chaghoo</i>	<i>das Messer</i>
<i>Ghashogh</i>	<i>der Löffel</i>
<i>Ghashoghe kuchik</i>	<i>der Teelöffel</i>
<i>Somagh – Gewürz aus der Frucht des Färberbaumes. Benützen perser bei den Grillspezialitäten. Ist säuerlich und nicht scharf.</i>	

Wenn Sie Hilfe bei der Aussprache brauchen, dann fragen Sie bitte Ihren Lieblingsperser oder unsere Servicemitarbeiter.

GETRÄNKEKARTE

APERITIFS

HERAK ACHTERLASTIG (O) 11,00

Herak, Tonic Water, Limette, Erdbeere, Minze

HERAK KIM (O) 11,00

Herak, Maracuja, Tonic Water, Erdbeere, Minze

HERAK KUJAMBEL (O) 11,00

Herak, Himbeersaft, Tonic Water, Himbeeren, Minze

LILLET SPRITZ (O) 8,00

Lillet, Holunderblütensirup, Gurke, Soda

LILLET VIVE (O) 8,00

Lillet, Tonic, Limette

CAMPARI ORANGE 8,00

Campari, Orangensaft

CAMPARI SODA 8,00

Campari, Vermouth Rosso, Soda

ROSATO SPRITZ 8,00

Ramazzotti Rosato, Weisswein oder Prosecco, Soda, Orange oder Limette

ROSATO DUO 8,00

Ramazzotti Rosato, Tonic, Limette

BEEFEATER PINK & TONIC 12,00

Beefeater Pink, Tonic, Erdbeeren

CUBATA 12,00

Havana Club 7y, Cola, Limette

CUBAN MULE 12,00

Havana Club 7y, Ginger Beer, Limette

IRISH MULE 12,00

Jameson, Ginger Beer, Limette

MOSCOW MULE 12,00

Absolut, Ginger Beer, Limette, Gurke

IRISH APPLE 12,00

Jameson, Apfelsaft naturtrüb

DRY MARTINI 12,00

Gin / Wermut

AVERNA SOUR 8,00



GETRÄNKEKARTE

HAUSGEMACHTES

Dough (G) Joghurtgetränk mit getrockneter Minze

Klein 0,3 l 4,00

Gross 0,5 l 6,00

Limo-Nana 0,4l 4,50

Zitronenlimonade mit frischer Minze

Edelweiss 0,4l 4,50

Soda, Holunder, Limette, Minze

FRUCHTSÄFTE – PUR ODER G´SPRITZT

All unsere Säfte sind von Franz Josef Rauch

Pur klein 3,50

Gespritzt 0,4 l 4,00

Gespritzt 0,5 l 5,00

Apfel Naturtrüb 0,3l

Orange 0,3l

Birne 0,2l

Marille 0,2l

Johannisbeere 0,2l

Erdbeere 0,2l

Mango 0,2l

Himbeer-Pfirsich 0,2l

Bio Rhabarber gespritzt 0,33l 4,00

SOFT DRINKS

Coca-Cola | Light | Zero 0,33 l 4,00

Sprite 0,33 l 4,00

Fanta 0,33 l 4,00

Almdudler 0,33 l 4,00

Rauch Eistee Pfirsich | Zitrone 0,33 l 4,00

Fentimen's 4,00

Bitter Lemon/Tonic/Ginger Ale/Ginger Beer

Red Bull | Sugarfree 5,00

Römerquelle Prickelnd | Still

0,33 l 4,00

0,75 l 7,00

Soda

Klein 0,3 l 2,50

Gross 0,5 l 3,50

Soda Himbeere | Zitrone (Jugendgetränk)

Klein 0,3 l 2,80

Gross 0,5 l 3,30



GETRÄNKEKARTE

BIER (A,O)

Zipfer / Starobrno

Klein 0,3l 4,00

Gross 0,5l 5,00

Zipfer Limetten Radler 0,33l 4,50

Zipfer Helle (Alkoholfrei) 0,5l 5,00

Corona 0,33l 5,50

Desperados 0,33l 5,50

Heineken 0,33l 5,50

SPIRITUOSEN

Schnaps 2cl 4,00

Marille | Obst | Williamsbirne | Haselnuss

Vodka 2cl 4,00

Tequila 2cl 4,00

Jameson 2cl 4,00

Averna 2cl 4,00

Chivas 12 years 2cl 5,00

Bumbu Rum 2cl 5,50

Havana Club – 3 years – 2cl 4,00

Havana Club – 7 years – 2cl 5,50

Flaschen 0,7l 90,00

Vodka | Jameson | Averna | Chivas 7 years |
Havana Club 3 years

SPRITZER (O)

Weißer Spritzer 1/4l 5,00

Roter Spritzer 1/4l 5,00

Pfirsich Spritzer 1/4l 4,50

Kaiser Spritzer 1/4l 5,50

Aperol Spritzer 1/4l

mit Wein 5,50

mit Prosecco 6,50

Hugo 1/4l 6,50

TEE

Persischer Schwarztee Kl. 2,00

Persischer Schwarztee Gr. 4,00

J.Hornig Bio Tee verschiedene Sorten 4,00

Kamille | Pfefferminze | Kräutertee |
Früchtetee | Grüntee | Rotbusch Vanillie

KAFFEE

Espresso 3,00

Espresso Macchiato (G) 3,50

Espresso doppio 5,00

Kleiner Brauner (G) 3,00

Großer Brauner (G) 5,00

Melange (G) 4,00

Cappuccino (G) 4,00

Verlängerter 4,00

Caffè Latte (G) 5,00

Persischer Kaffee 5,00
mit Kardamom

SALATE

KL. GEMISCHTER SALAT (VEGAN)(C) 4,00

SHIRAZI – FEIN GEHACKT (VEGAN) 5,00

Gurke | Tomaten | Zwiebeln | Minze | Olivenöl |
Jungtrauben Saft

ESFENAJ ANAR (VEGETARISCH) (G,H) 13,00

Blattspinat | Granatapfel | Basilikum | Oliven |
Weichkäse | Walnuss | Olivenöl | Granatapfelmelasse

ESFENAJ ANAR (MIT HUHN) (G,H,C) 19,00

Marinierte gegrillte Hühnerfilets | Blattspinat |
Granatapfel | Basilikum | Oliven | Weichkäse |
Walnuss | Olivenöl | Granatapfelmelasse

SUPPEN

SUPPE ADAS (VEGAN) (H,G) 6,00

Linsen | Kartoffeln | Zwiebeln

ASHE GOJE (L) 6,00

Basmati Reis | Linsen | Petersilie | Jungzwiebeln | Tomaten |
Fleischbouillon

DJO (A,G) 7,00

Gerstensuppe mit Hühnerbouillon

VORSPEISEN

MAST | JOGHURT (VEGETARISCH) (G)

NATUR 4,50

MUSIR – iranischer wilder Knoblauch 6,00

KHIAR – Gurke 5,50

BORANI ESFENAJ – Spinat 6,00

BORANI BADEMJAN – gebratene Melanzani 6,50

KASHKE BADEMDJAN (VEGETARISCH) (G,H) 8,00

gebratene Melanzani | Knoblauch | Minze | iranischer Trockenjoghurt

MIRZA GHASEMI (VEGAN) 8,00

gegrillte Melanzani | Tomaten | Knoblauch

YATIMCHEH (VEGAN) 8,00

Kartoffeln | Melanzani | Zucchini | Tomaten | Zwiebel

ZEYTOON PARVARDE (VEGAN) (H) 7,00

Oliven | geriebene Walnüsse | Granatapfelmelasse

HUMMUS (VEGAN) (H,N) 6,00

pürierte Kichererbsen | Tahina | Olivenöl

KUKU SABZI (VEGETARISCH) (C) 8,50

Persisches Kräuteromlette | Variationen aus verschiedenen Kräutern | Ei

BAMIYE (VEGAN) 7,00

Okraschoten | Kartoffel | Tomaten-Zwiebelsauce

VORSPEISENPLATTE FÜR 2 14,00

4 Vorspeisen nach Wahl



HAUPTSPEISEN

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

AKBARDJUDJE (G,H,O) 18,00

½ frittiertes Maishuhn nach persischer Art | Granatapfel – Nuss Sauce | Safran Basmati Reis

MAHIYE GHEZEL ALA (A,C,D,N) 17,00

panierte Forelle nach persischer Art | Sesam | Safran Basmati Reis

MAHITSCHHE (L) Lammstelze in Saft mit

SAFRAN BASMATI REIS 16,50

BAGHALI POLO | Dill Reis mit persischen dicken Bohnen 18,00

ZERESHK POLO | Berberitzen-Safran Basmati Reis 18,00

MORGH (L) Hühnerkeule mit

SAFRAN BASMATI REIS 15,00

BAGHALI POLO | Dill Reis mit persischen dicken Bohnen 16,50

ZERESHK POLO | Berberitzen-Safran Basmati Reis 16,50

KUKU SABZI (VEGETARISCH) (C) 15,00

Persisches Kräuteromlette mit Safran Basmati Reis |
Variationen aus verschiedenen Kräutern | Ei

HAUPTSPESIEN

KHORESHT | EINTÖPFE

GHORME SABZI

Frische edle persische Kräutermischung | rote Bohnen | Zwiebel | Safran Basmati Reis mit

KALBSHÜFTE 16,00

VEGAN (OHNE FLEISCH) 14,00

GHEYME (H)

gelbe Spalterbsen | Kalbshüfte | Tomaten – Zwiebelsauce | Safran Basmati Reis mit

SIBZAMINI (G) | gebratene Kartoffeln 15,00

BADEM JAN | gebratene Melanzani 16,00

KADU | gebratene Zucchini 16,00

ALU BOKHARA | Dörrpflaumen 16,00

MAKHSUS (L) alle Zutaten zusammen 17,00

FESENDJAN (H)

geriebene Walnüsse | Granatapfelmelasse | Safran Basmati Reis mit

HÜHNERFLEISCH 17,00

FASCHIERTEN RINDFLEISCHBÄLLCHEN 17,00

OHNE FLEISCH (VEGAN) 15,00

KARAFS (L) 16,50

Zartes Lammfleisch | Staudensellerie | Zwiebeln | Frische Petersilie & Minze | Safran Basmati Reis

BAMIYE

Okraschoten | Kartoffel | Tomaten-Zwiebelsauce | Safran Basmati Reis mit

MIT LAMMFLEISCH 16,00

OHNE FLEISCH (VEGAN) 14,00

YATIMCHEH (VEGAN) 15,00

Kartoffeln | Melanzani | Zucchini | Tomatensauce | Zwiebeln | Safran Basmati Reis

KHOREST PLATTE FÜR 2 PERSONEN 40,00

3 Eintöpfe nach Wahl inkl. 2 Portionen Safran Basmati Reis



GRILLSPEZIALITÄTEN

KUBIDEH | Zwei Spieße Lamm- & Rindfaschiertes vom Flank-Steak

CHELO | Safran Basmati Reis **15,50**

KHORAK | mit persischem Brot (A) **15,50**

DJUDJE | marinierte gegrillte Hühnerfilets (C,G) **18,00**

mit Safran Basmati Reis

DJUDJE TORSH (C,G) **19,50**

in Granatapfelmelasse marinierte Hühnerfilets mit Safran Basmati Reis

DJUDJE VAZIRI (C,G) **23,00**

Ein Spieß Djudje mit einem Spieß Kubideh & Safran Basmati Reis

CHENJE **20,00**

Lamm Lungenbraten | Safran Basmati Reis

BARG **21,00**

Lamm Filet Mignon | Safran Basmati Reis

SOLTANI **24,00**

ein Spieß Kubideh & ein Spieß Barg | Safran Basmati Reis

SHISHLIK **20,50**

Marinierte gegrillte Lammkoteletts | Safran Basmati Reis

AREZU PLATTE (FÜR 2 PERSONEN) (C) **45,00**

1 Spieß Kubideh, 1 Spieß Djudje, 1 Spieß Chenje | mit 2 Portionen Safran Basmati Reis

AREZU PLATTE (FÜR 4 PERSONEN) (C) **85,00**

2 Spieße Kubideh, 1 Spieß Djudje, 1 Spieß Chenje, 1 Spieß Barg, 1 Spieß Shishlik | mit 4 Portionen Safran Basmati Reis

EXTRAS

PORTION BROT (A) **2,00**

PORTION REIS **4,00**

PORTION WEICKÄSE (G) **2,00**

PORTION ZERESHK POLO (H) **5,50**

Berberitzen-Safran Basmati Reis

PORTION BAGHALI POLO **5,50**

Dill Reis mit dicken Bohnen

PORTION SABZIAT **3,00**

EIGELB (C) **1,50**

SCHARFE SAUCE (L) **2,00**

POMMES (G) **4,00**

GRILLTOMATE **1,50**

TORSCHI (VEGAN) (L) **4,50**

würzig eingelegtes Gemüse

KHIAR SHUR (VEGAN) (L) **4,50**

würzig eingelegte kleine Gurken



DESSERT

SAFRAN-KARAMELL SOUFFLÉ (BACKZEIT CA. 12MIN.) (A,C,G) 12,00

Safran-Soufflé mit Karamellfüllung | Granatapfel Sorbet

NAPELONI (A,C,G,H) 7,00

Blätterteig / Vanillecreme

NUN KHAMEI (A,C,G) 7,50

persischer Windbeutel mit saisonalen Früchten

SAFRAN EIS (A,C,G) 7,50

Hausgemacht

GRANATAPFEL SORBET 7,00

BAGHLAWA (A,C,H) 7,50

TORTENSERVICE 2,50

für selbst mitgebrachte Torten - pro Person