

CAFE • RESTAURANT

HATAM

Est. 1986

رستوران حاتم

1090 Wien, Währinger Straße 64  
Telefon 310 94 50



# HERZLICH WILLKOMMEN

## KHOSCH AMADID

Genießen Sie mit uns in Jahrtausend alter Tradition das Grundnahrungsmittel Persiens den Reis.

Die persische Küche gilt als die französische Küche des Orients. Sie richtet sich bis heute noch nach den Lehren des Propheten Zarathustra. Er hat den Nahrungsmitteln und so auch den Speisen in ihrer Wirkungsweise „warme“ (wärmende) oder „kalte“ (kühlende) Eigenschaften zugeordnet. Da den Menschen auch entweder „warme“ oder „kalte“ Natur innewohnt, holen Sie sich essend, im Genuss, was Ihnen zur Balance fehlt. Die eher „Kalten“ essen „Warmes“ und vice versa - so sorgen Sie in sich für ein gesundes Gleichgewicht.

Wie schon erwähnt ist das Hauptnahrungsmittel der persischen Küche der Reis. Selten gibt es ein Hauptgericht, das nicht auf Reis beruht, oder zu dem zumindest Reis gegessen wird.

Reis wird im Iran etwa seit dem 3. Jh. v. Chr. kultiviert. In den niederschlagsreichen Gebieten am Kaspischen Meer, den Provinzen Gilan und Mazanderan, gedeiht dieser besonders gut. Durch die Eroberungsfeldzüge Alexander des Großen kam Reis nach Europa und wird zum Beispiel in Italien seit dem 15. Jh. n. Chr. in der Lombardei angebaut.

Eine Reissorte mit besonders hoher Qualität ist der Basmatireis. Dieser stammt aus Indien und erhielt seinen Namen durch den typischen Duft, der bereits bei der Zubereitung verströmt wird. Basmatireis zeichnet sich durch ein extrem langes, feines Korn aus, welches beim Kochen noch an Größe gewinnt, dabei aber locker und schlank bleibt und ein ausgeprägtes, der Sorte eigenes, nussartiges Aroma entwickelt.

Die persische Art der Zubereitung unterstreicht noch die Eigenart des lockeren und schlanken Charakters des Basmatireiskorns. Durch eine spezielle Kochtechnik wird dem Reis möglichst viel an Stärke entzogen. Die Reiskörner fallen, somit ganz locker vom Löffel und erlauben ein unvergleichlich luftig leichtes Erlebnis des Reisgenusses.

Reis ist ein Naturprodukt und unterliegt der Gefahr jährlicher Qualitätsschwankungen. Das Restaurant Hatam bietet seinen Gästen durch laufende Qualitätskontrollen beim Einkauf stets die höchste Reisqualität, die am europäischen Markt vorhanden ist.

## NOUSCHE DJAN - GUTEN APPETIT



## SUPPEN

**ASCH hausgemacht** € 6,00  
Dicke persische Kräutersuppe mit Joghurt  
*Soup of Iranian herbs*

**HÜHNERSUPPE hausgemacht** € 5,00  
*CHICKEN SOUP*

## SALATE

**GEMISCHTER SALAT** € 7,50  
der Saison  
*MIXED SALAD*

**KLEINER GEMISCHTER SALAT** € 3,50  
*Small MIXED SALAD*

**GRIECHISCHER SALAT** € 8,90  
Tomate, Gurke, Zwiebel, Grüner Salat,  
Oregano, Schafkäse,  
*GREEK SALAD with tomato, cucumber,  
onion, oregano, sheep's milk cheese,*

**SHIRAZ SALAT** € 7,00  
Kleingehackte Gurke, Tomate, Zwiebel,  
Paprika  
*choped cucumber, tomato, pepper,  
onion*

**SEYTUN PARVARDEH** € 6,50  
Oliven mariniert in Granatapfelsaft,  
geriebenen Nüssen und Knoblauch  
*olives marinated in juice of pomegranate,  
grated nuts and garlic*



## WARME VORSPEISEN

### GEGRILLTER SCHAFKÄSE

€ 11,90

Auf Salat der Saison mit  
*ROASTED FETA CHEESE with salad*

### MIRZAGHASEMIE

€ 7,50

Gebatene Melanzani mit Tomaten  
und Knoblauch  
*roasted eggplant with tomatoes and  
garlic*

### GEFÜLLTE MELANZANI

€ 8,00

Gefüllt mit Reis und Faschiertem in  
Tomatensauce  
*STUFFED EGGPLANT with rice and minced meat  
in tomato sauce*

### GEFÜLLTE WEINBLÄTTER

€ 6,50

Gefüllt mit Reis und orientalischen Gewürzen  
*STUFFED VINE LEAVES with rice and herbs;*

### KUKUSABZIE

€ 7,50

Kräuterauflauf  
*soufflé of Iranian herbs*

### NARGESSI ESFENADJ MIT SPIEGELEI

€ 7,50

Gebatener Spinat mit Knoblauch  
*roasted spinach with garlic and fried egg*

Gerne servieren wir eine Vorspeisenplatte nach Ihren Wünschen.



## JOGHURTSAUCEN

### **MASTOCHIAR**

Joghurt mit Gurken  
*yoghurt with cucumber*

€ 5,00

### **MASTOCHIAR MACHSUS**

Joghurt mit Gurken, Rosinen und Nüssen  
*yoghurt with cucumber, raisins and nuts*

€ 6,50

### **MASTOMUSIR**

Joghurt mit wildem Knoblauch  
*yoghurt with wild garlic*

€ 5,00

### **BORANI ESFENADJ**

Joghurt mit Spinat und Knoblauch  
*yoghurt with spinach and garlic*

€ 5,00

### **BORANI BADENDJAN**

Joghurt mit Melanzani und Knoblauch  
*yoghurt with eggplant and garlic*

€ 5,00

### **MASTODALAR**

Joghurt mit wilden Kräutern  
*yoghurt with wild herbs*

€ 5,00

### **TSAZIKI**

Joghurt mit Gurken und Knoblauch  
*yoghurt with cucumber and garlic*

€ 5,00



## ROLLS ROLLS

### WRAPS ZUM MITNEHMEN

<b>BEEF ROLLS</b> KUBIDEH Gegrilltes Faschiertes vom Rind	€ 6,50
<b>CHICKEN ROLLS</b> MORGH Mariniertes gegrilltes Huhn mit Salat, Mayonnaise und Salzgurken	€ 6,50
<b>HOT ROLLS</b> ADANA Scharfes gegrilltes Faschiertes vom Rind	€ 6,50
<b>GREEN ROLLS</b> KUKUSABZIE Kräuterauflauf und Schafkäse	€ 6,50
<b>SPINACH ROLLS</b> NARGESSI Gebratener Spinat mit Knoblauch	€ 6,50
<b>MIRZA ROLLS</b> MIRZAGHASEMI Gebratene Melanzani mit Tomaten und Knoblauch	€ 6,50
<b>PARTBURGER</b> Gegrilltes Rinderfaschiertes, Käse, Salat und Sauce in türkischem Brot	€ 7,00

Im Lokal verzehrte Wraps werden mit Joghurtsauce serviert und es wird ein Aufschlag von € 1,00 verrechnet.

*Wraps eaten in the restaurant are served with yoghurt sauce and a surcharge of € 1,00 will be added.*



## VEGETARISCHE SPEISEN

### **KHORESCHT BAMIEH**

€ 13,00

Safran Basmatireis mit einer Sauce von Okra und Tomaten  
*saffron basmatirice with a sauce made from okra and tomatoes*

### **ALU ESFENADJ**

€ 13,00

Safran Basmatireis mit einer Sauce von Spinat und Ringlotten  
*saffron basmatirice with a sauce made from spinach and yellow plum*

### **CHORESCHT BADENDJAN**

€ 13,00

Safran Basmatireis mit einer Sauce von Melanzani und Tomaten  
*saffron basmatirice with a sauce made from eggplant and tomatoes*

### **CHORAK LUBIA**

€ 13,00

Safran Basmatireis mit einer Sauce von Fisolen, Karotten und Kartoffeln  
*saffron basmatirice with a sauce made from green beans, carrots and potatoes*

### **FESENDJAN**

€ 13,50

Safran Basmatireis mit einer Sauce von Walnüssen und Granatapfelmark  
*saffron basmatirice with a sauce made from walnuts and pomegranate pulp*





## REISGERICHTE

### ZERESCHK POLLO

€ 15,50

Reisgericht mit Berberitzen und Huhn  
*rice dish with barberries and chicken*

### CHORAK LUBIA

€ 17,90

Eintopf mit Fisolen, Kartoffeln und  
Lammstelze  
*stew made with green beans, potatoes  
and lamb*

### GHORMEH SABZIE

€ 16,50

Reisgericht mit Kräutern,  
roten Bohnen und Rindfleisch  
*rice dish with several herbs, red beans  
and beef*

### GHEIMEH

€ 15,00

Reisgericht mit einer Sauce von gelben  
Erbsen, Tomaten und Rindfleisch  
*rice dish with a sauce made from  
yellow peas, tomatoes and beef*

### GHEIMEH BADENDJAN

€ 17,50

Reisgericht mit einer Sauce von gelben  
Erbsen, Tomaten, Rindfleisch und  
gebratenen Melanzani  
*rice dish with a sauce made from  
yellow peas, tomatoes, beef and roasted  
eggplant*

### FESENDJAN HUHN

€ 16,90

Reisgericht mit einer Sauce von  
Nüssen, Granatapfelmark und Huhn  
*rice dish with a sauce made from nuts,  
pomegranate pulp and chicken*





## GRILLSPEZIALITÄTEN

### KUBIDEH KEBAB

€ 15,00

Zwei Spieße gegrilltes Rinderfaschiertes  
mit Chelloreis\*

*two skewers of roasted minced meat  
with cello rice\**

### MIX KUBIDEH & ADANA KEBAB

€ 15,00

Zwei Spieße gegrilltes  
Rinderfaschiertes (ein Spieß mild, ein  
Spieß scharf) mit Chelloreis\*

*two skewers of roasted minced meat  
(one skewer mild, one skewer spicy) with cello rice\**

### ½ KUBIDEH KEBAB

€ 11,40

mit Chelloreis\*

*With cello rice\**

### ADANA KEBAB

€ 15,50

Zwei Spieße gegrilltes Rinderfaschiertes  
Scharf, mit Chelloreis\*

*two skewers of roasted minced meat  
spicy, with cello rice\**

### LOGHMEH KEBAB

€ 15,50

Zwei Spieße gegrilltes Rinderfaschiertes  
Fettarm, mit Chelloreis\*

*two skewers of roasted minced meat  
low---fat, with cello rice\**

### KEBAB NEGINDAR

€ 16,50

Zwei Spieße Kubideh (gegr. Faschiertes) mit Hühnerfilet  
verfeinert, mit Chelloreis\*

*two skewers Kubideh (minced meat) refined with  
fillet of chicken, with chello rice\**

\*Reis mit Butter, serviert mit gegrillter Tomate, Eidotter und Zwiebel  
*\*rice with butter, served with roasted tomato, egg yolk and onion*



## BARG KEBAB

Gegrilltes Filet vom Lamm  
mit Chelloreis\*

*roasted fillet of lamb with cello rice\**

€ 19,50

## ZOLTANI KEBAB

Ein Spieß Kubideh, ein Spieß Barg  
mit Chelloreis\*

*one Kubideh, one Barg with cello rice\**

€ 23,50

## SCHISCHLIK KEBAB MIT KNOCHEN

Marinierte gegrillte Lammkoteletts  
mit Chelloreis\*

*marinated roasted lamp chops with cello rice\**

€ 20,00

## TSCHENDJEH KEBAB

Mariniertes gegrilltes Lammbeiried  
mit Chelloreis\*

*marinated roasted pieces of lamb,  
with rice and salad*

€ 18,00

## DJUDJEH KEBAB OHNE KNOCHEN

Marinierte gegrillte Hühnerfilets,  
mit Chelloreis\*

*marinated roasted chicken fillet  
(without bones), with cello rice\**

€ 15,50

## DJUDJEH KEBAB MIT KNOCHEN

Marinierte gegrillte Junghühnerteile, mit  
Chelloreis\*

*marinated roasted pieces of chicken  
(with bones), with cello rice\**

€ 23,00

## ½ DJUDJEH KEBAB MIT KNOCHEN

Mit Chelloreis\*

*With cello rice\**

€ 15,50

## GEGRILTES LACHSFILET

mit Berberitzenreis und Tabouleh

*grilled salmon fillet with barberry rice and tabouleh*

€ 16,50

\*Reis mit Butter, serviert mit gegrillter Tomate, Eidotter und Zwiebel

*\*rice with butter, served with roasted tomato, egg yolk and onion*



## INFORMATION

Wir servieren für Sie jedes Grillgericht wahlweise auch mit kleinem Reis und Salat oder mit persischem Fladenbrot und Grilltomate.

*We optionally serve every grilled dish with rice and salad or with persian flatbread and grilled tomato.*

Für Grillspezialitäten zusätzlich zu den angebotenen Gerichten in unserer Karte verrechnen wir:

*For any extra roasted speciality you want to order we charge:*

Ein Spieß BARG	€ 17,00
Ein Spieß KUBIDEH	€ 5,50
Ein Spieß DJUDJEH MIT KNOCHEN	€ 12,00
Ein Spieß DJUDJEH OHNE KNOCHEN	€ 13,20
Ein Spieß SCHISCHLIK MIT KNOCHEN	€ 18,00

WIR STELLEN FÜR SIE GERNE EINE GRILLPLATTE NACH IHREN PERSÖNLICHEN WÜNSCHEN ZUSAMMEN.

*If requested, we also arrange a mixed grill/mixed starters to your personal wishes*

## BEILAGEN

<b>CHELLO REIS</b> NACH PERSISCHER ART Basmatireis mit Butter, serviert mit Eidotter, gegrillter Tomate und Zwiebel <i>Iranian rice with butter, served with egg yolk, roasted tomato and onion</i>	€ 5,50
<b>REIS MIT ZERESCHK</b> Safran-Basmatireis mit Butter und Berberitzen <i>saffron basmati rice with butter and barberries</i>	€ 7,90
<b>LAWASH</b> Persisches Fladenbrot (flach, dünn) <i>Persian bread (flat, thin)</i>	€ 2,50
<b>BARBARI</b> Fladenbrot mit Sesam <i>flat bread with sesame seeds</i>	€ 2,00



## DESSERTS

**SAFRANEIS HAUSGEMACHT** € 6,00  
home-made saffron ice cream

**NAPOLEONI** € 6,00  
Persische Blätterteigschnitte mit Crème pâtissière  
*persian puff pastry with crème pâtissière*

**PERSISCHES BAKLAVA** € 7,00  
Zwei Stück; mit Mandeln und Kardamom  
*two pieces of Persian Baklava with almonds and cardamom*

**Unser zusätzliches Angebot an wechselnden Desserts teilt  
Ihnen gern unser Service mit!**

**NUSCHE DJAN - GUTEN APPETIT**