



# Medineh

مدینہ

PERZISCH RESTAURANT

*- Het eerste Perzische restaurant van Friesland -*





## Arrangementen

### **"Trip to Medineh (2 pers.) € 99,00**

Laat u inspireren door ons menu: Het bestaat uit een maaltijdschotel, een grillschotel, een dessertschotel en Perzische rode wijn

### **118 - Waziri Schotel voor vier personen € 94,90**

Twee spiesjes Kubideh, twee spiesjes Bakhtiari en daarnaast gekookte kippenpoten en lamsschenkel met drie soorten rijst en saffraan-yoghurtsaus

### **117 - Darbari Schotel voor twee personen € 56,90**

Een spiesje van Kubideh, een spiesje van Djudje, twee gekookte kippenpoten, gele linzenstoofpot en gestoofde groenten met drie soorten rijst en saffraan-yoghurtsaus

Wij streven ernaar dat onze gasten ons restaurant verlaten als vrienden des huizes en uiteraard met veel plezier!

***"Laat u verwennen!"***



Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.



## Voorgerechten

"Alle voorgerechten worden geserveerd met Perzisch brood

- |  |         |
|--|---------|
| <b>1 - Kaschke Badenjan</b>  | € 11,90 |
| Gehakte en gebakken aubergines met Kaschke*, pepermint en geroosterde ui, verfijnd met Perzische kruiden en knoflook |         |
| <b>2 - Mirza Ghasemi</b>   | € 11,90 |
| Gegrilde aubergine en gestoofde tomaten, verfijnd met knoflook en Perzische kruiden                                  |         |
| <b>3 - Rata Toury</b>  | € 11,90 |
| Smakelijke gekookte courgette, aubergine, paprika, uien, aardappelen en tomaten                                      |         |
| <b>4 - Meygu Tord</b>  | € 13,90 |
| Gebakken garnalen, gemarineerd in knoflook en olijfolie, met speciale saus   |         |
| <b>5 - Sambusseh</b>   | € 11,90 |
| Dumplings gevuld met schapenkaas, aardappelen, spinazie en kruiden   |         |

"Kashk" is een gefermenteerde melkproduct gemaakt van de melk van geiten, koeien of schapen worden geproduceerd. Kashk heeft een zure, zoute smaak en wordt veel gebruikt in de Perzische keuken."

Bepaalde dieetwensen of allergiën? Laat het ons weten.



## Voorgerechten

- |   |         |
|---|---------|
| <b>6 - Falafel met Hummus</b>   | € 11,90 |
| Vegetarische balletjes van bonen, kikkererwten en uien met kikkererwtenpuree, aangekleed met sesamolie, knoflook en limoensap |         |
| <b>7 - Dolmeh Barge Mou</b>   | € 10,90 |
| Gevulde druivenbladeren met daslookyoghurtsaus  |         |
| <b>8 - Mixed Medineh (2 pers,)</b>  | € 19,90 |
| Een mix vegetarische Perzische voorgerechten  |         |
| <b>9 - Mixed Medineh (3 personen)</b>   | € 24,90 |
| Een mix van vegetarische Perzische voorgerechten  |         |
| <b>10 - Mixed Medineh ( 4 personen)</b>   | € 29,90 |
| Een mix van vegetarische Perzische voorgerechten  |         |

## Bijgerechten

- |   |        |
|---|--------|
| <b>11 - Mast-0-Khiar</b>  | € 3,90 |
| Romige yoghurt met fijne stukjes komkommer en Perzische kruiden |        |
| <b>12 - Mast-0-Musir</b>  | € 3,90 |
| Romige yoghurt met daslook                                      |        |



Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.



## Bijgerechten

- |  |         |
|--|---------|
| <b>13 - Borani</b>   | € 3,90  |
| Fijngesneden spinazie in lichte knoflook-yoghurtsaus                           |         |
| <b>14 - Zeytun Parvardeh</b>   | € 6,90  |
| Ingemaakte Perzische olijven in speciale kruidengraanaatappelsaus met walnoten |         |
| <b>15 - Torschi Schur Medineh</b>  | € 3,90  |
| Ingemaakte groenten in pekel, volgens de huisstijl                             |         |
| <b>17 - Torschi Sir</b>  | € 3,90  |
| Driejarige knoflook ingelegd honingazijn                                       |         |
| <b>18 - Khiarschur</b>   | € 3,90  |
| Delicate Perzische gezouten komkommer voor de fijnproever                      |         |
| <b>19 - Bijgerechten</b>   | € 18,00 |
| Een mix van alle Perzische bijgerechten  |         |



Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.



## Salades

### 21 - Salade Shirazi

€ 3,90

Fijn gesneden tomaten, komkommers, uien en peterselie, verfijnd met limoensaus

### 22 - Salade Fassl

€ 9,90

Gemengde seizoenssalade met geraspte schapenkaas en Perzische olijven, geserveerd met Perzisch brood

### 23 - Salade Tschendje

€ 18,90

Tuinverse salademix met tomaten, komkommers en op spiesjes gegrild lamsrack, geserveerd met Perzisch brood

### 24 - Salade Djudje

€ 17,90

Tuinverse salademix met tomaten, komkommers en kipfilet gegrild op spiesje, met Perzisch brood

### 25 - Salade Bakhtiari

€ 21,90

Tuinverse salademix met tomaten, komkommers en op een spies gegrilde lamszadel en kipfilet, geserveerd met Perzisch brood



Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.



## Salades

### 26-Salad Meygu

€ 19,90

Tuinverse salademix met tomaten, komkommers, wortels, verse paprika en gebakken garnalen (ingelegd in knoflook, chili en olijfolie)

### 27-Salad Falafel

€ 16,90

Tuinverse salademix met fijngesneden tomaten, komkommers, schapenkaas, falafel

## Soepen

### 29 - Dagsoep

€ 6,50

Informeer naar onze actuele dagelijkse soepspecialiteit

## Perzische eetcultuur

*De meeste Perzische gerechten zijn gebaseerd op geurige rijst en bevatten een verscheidenheid aan aromatische kruiden en groenten. Specerijen als koriander, saffraan en kurkuma geven het eten zijn unieke smaak. Veel gerechten vergen een lange bereidingstijd; ze moeten urenlang op laag vuur sudderen of koken. De belangrijkste vleessoorten zijn lams- en rundvlees, dat op houtskool wordt gegrild, maar ook kip en vis hebben hun plaats. Gegrilde tomaten zijn een populair bijgerecht. Andere bijgerechten zijn op basis van kruiden (sabzi), ingemaakte groenten of yoghurt, terwijl de desserts bestaan uit saffraanijs, gebakken dadels en bladerdeeg. Desserts worden vaak aangevuld met rozenwater of limoensap. Last but not least maken noten, granaatappelpitjes en gedroogde vruchten de Perzische keuken tot een ware smaakbelevens.*

*Het mes hoort overigens niet bij de traditionele couvert; voor Perzische gerechten zijn vork en lepel ruimschoots voldoende.*

Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.



## Hoofdgerechten

Zonder saus

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met basmati-saffraanrijst  
en een gegrilde tomaat*

*Indien gewenst ook met Perzisch brood, dille of berberisrijst  
Het vlees wordt aan het spit gegrild, maar zonder spies geserveerd*

- |   |         |
|---|---------|
| <b>30 - Tschelo Soltani</b><br>Een spiesje van dungestampt lamsrug en een spiesje van<br>fijn gegrild lamsgehakt                                  | € 27,90 |
| <b>31 - Tschelo Kabab Barg</b><br>Een spiesje van dun gestampt lamsrug  | € 22,00 |
| <b>32 - Tschelo Kabab Kubideh</b><br>Twee fijne gehaktspiesjes, gegrild   | € 18,90 |
| <b>33 - Djudje Kabab</b><br>Gevogeltespies van kipfilet, gemarineerd in saffraan-yog-<br>hurtsaus en gegrild                                      | € 19,90 |
| <b>34 - Tschelo Kabab Ghafghazi</b><br>Een spiesje met gemarineerde kipfilet en gekruide stukjes<br>lamszadelfilet, gegrild, met diverse groenten | € 21,90 |



Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.





## Hoofdgerechten

Zonder saus

- |   |         |
|---|---------|
| <b>35 - Tschelo Bakhtiari</b>   | € 21,90 |
| Een mixed-grill spiesje met lamsfiletstukjes en kipfiletfilet                           |         |
| <b>36 - Tschelo Tschendje</b>   | € 22,90 |
| Gemarineerd in saffraansaus en gegrild op een spies van stukjes lamsfilet               |         |
| <b>37 - Tschendje Soltani</b>   | € 26,90 |
| Een spiesje van stukjes lamslendefilet en een spiesje van fijn gegrild lamsgehakt       |         |
| <b>38 - Tschelo Kabab Torsch</b>  | € 24,90 |
| Gegrild aan het spit<br>Stukjes lamsfilet met granaatappelsaus                          |         |
| <b>39 - Tschelo Kabab Schishlik</b>   | € 24,90 |
| Sappige lamskoteletjes gemarineerd in olie, uien en knoflook                            |         |
| <b>40 - Tschelo Kabab Schishlik Soltani</b>   | € 28,00 |
| Een spiesje van gemarineerde lamskoteletjes en een spiesje van fijne, gegrilde biefstuk |         |



Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.



## Hoofdgerechten

Zonder saus

*Probeer als voorproefje van de aromatische en vitaminerijke keuken van Perzië ons tuinverse kruidenmengsel (Sabzi) gemaakt van munt, basilicum en peterselie.*

*Wij serveren het met schapenkaas, zoete uien en naanbrood. Zo werkt het: Open eenvoudig het brood, voeg kruiden, schapenkaas en stukjes ui toe, afhankelijk van uw smaak, oprollen en genieten. Dit gerecht wordt traditioneel met de hand gegeten.*

### 41 - Djudje Soltani

Een spiesje van gemarineerde kipfilet en een spiesje van fijn gegrild lamsgehakt

€ 24,90

### 42 - Djudje Kabab Ba Zereshk

Kipfilet gemarineerd en gegrild in saffraansaus, geserveerd met berberissen (zoetzure bessen) en saffraanrijst

€ 20,90



Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.



## Hoofdgerechten

Zonder saus

- |   |         |
|---|---------|
| <b>43 - Djudje Kabab Fessendjan</b>   | € 24,90 |
| Kipfilet gemarineerd in saffraansaus en gegrild op een spiesje met gehakte en gebakken walnoten, in een smaakvolle granaatappelsaus                                 |         |
| <b>44 - Tschelo Kabab Lari</b>  | € 25,90 |
| Stukjes lamsfilet gemarineerd in een speciale marinade met Fessendjan-saus, gegrild   |         |
| <b>45 - Medineh-schotel (1 Pers.)</b>   | € 27,90 |
| Een spiesje met fijn gegrild lamsgehakt en een gemengd spiesje met stukjes lamsfilet en kipfiletfilet in een saffraanmarinade                                       |         |
| <b>46 - Hoofdgerechtschotel (2 pers.)</b>   | € 52,90 |
| Een spiesje met fijn gekruid lamsgehakt, een spiesje met malse kipfilet en een spiesje met gemarineerde stukjes lamszadelfilet met twee verschillende soorten rijst |         |
| <b>47 - Nick-schotel (1 Pers.)</b>  | € 35,00 |
| Een spiesje met malse kipfilet, een spiesje met fijn pittig lamsgehakt en een spiesje met gemarineerde lamskotelet  |         |

Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.



## Hoofdgerechten

Zonder saus

### 48 - Forelle Royale

€ 20,90

Gebakken hele forel geserveerd met dille, saffraanrijst en salade

### 49 - Tschelo Kabab Rodbar

€ 24,90

Stukjes lamsfilet gemarineerd in een speciale marinade met Fessendjan-saus, gegrild

***Saffraan** - het meest waardevolle kruid ter wereld... Zelfs in de oudheid was saffraan een gewild kruid dat werd beschouwd als een symbool van rijkdom en zorgeloosheid. Het komt in veel mythen voor en wordt in sommige culturen zelfs als medicijn gebruikt. De dieprode draden komen van de stampers van de saffraanbloem, een krokussoort die slechts één keer per jaar gedurende twee weken bloeit. Saffraan geeft gerechten een goudgele kleur.*



Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.



## Rijstgerechten

- 50 - Zereshk Polo Ba Morgh** € 19,90  
Kippenpoten gekookt in speciale saus met basmati-saffraanrijst en berberisbessen (zoete en zure bessen)
- 51 - Zereshk Polo Ba Mahitsche** € 22,90  
Gekookte lamsschenkel in saffraansaus
- 52 - Baghali Polo Ba Morgh** € 19,90  
Gekookte kippendijen met dille, saffraanrijst en tuinbonen
- 53 - Baghali Polo Ba Mahitche** € 22,90  
Gekookte lamsschenkel in een speciale saus, geserveerd met dille-saffraanrijst en tuinbonen

## Sausgerechten

Alle sausgerechten worden geserveerd met basmati-saffraanrijst

- 54 - Morge Mossama** € 18,90  
Gebakken courgette en aubergines in een lichte tomaat-knoflook-uiensaus, geserveerd met basmatirijst en kippenpoten
- 55 - Ghome Sabzi** € 17,90  
De bekende Perzische stoofpot gemaakt van 7 verschillende kruiden, mals lamsvlees en rode bonen in een groene kruiden-uien-limoensaus.



Bepaalde dieetwensen of allergiën? Laat het ons weten.



## Sausgerechten

- 56- Khoreshte Gheyne** € 17,90  
Basmati-saffraanrijst, berberissen  
Mals lamsvlees met gele linzen in een saffraantomatensaus
- 57 - Gheyne Bademjan** € 18,90  
Gekookte stukjes lamsvlees, met gebakken aubergine, gele linzen en in een lichte limoen-tomaten-uiensaus
- 58 - Gheyne Sibsamini** € 18,90  
Gekookte stukjes lamsvlees met gele linzen en in tomaten-uiensaus, met aardappelreepjes
- 59 - Khoreschte Fessendjan** € 20,90  
Gekookte kippenpoten met gehakte en gebakken walnoten in een smakelijke donkerbruine granaatappelsiroopsaus

\* De chef-kok raadt Perzische rode wijn of Perzisch saffraanbier aan als bijpassende drankjes.



Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.



## Vegetarische gerechten

- 60 - Khoreschte Kadu Bademjan** € 16,90  
Gebakken en gekookte courgette en aubergine in één lichte tomaten-knoflook-uiensaus, met basmatirijst
- 61 - Tschelo Mirza Ghasemi** € 17,90  
Gegrilde en gerookte aubergine met knoflook, gestoofde tomaten met basmati-saffraanrijst
- 62 - Tschelo Kaschke Bademjan** € 17,90  
Gehakte en gebakken aubergine met kashk\*  
Pepermunt en knoflook verfijnd met Perzische kruiden, geserveerd met basmati-saffraanrijst
- 63 - Tschelo Rata Toury** € 17,90  
Gebakken en gekookte courgette, aubergines, paprika, chilipepers, uien, aardappelen en tomaten, met basmati saffraanrijst

\* **Kashk** is een gefermenteerd melkproduct dat van de melk van geiten, koeien of schapen gemaakt wordt. Kashk heeft een zure, zoute smaak en wordt veel gebruikt in de Perzische keuken.



Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.



## Onze speciale gerechten & aanbevelingen

### Voorgerechten

- 110 - Kashk-o-Mirza** € 17,00  
Een heerlijke combinatie van twee klassieke Perzische gerechten. Kashk-e Bademjan bestaat uit gepureerde aubergine, gearneerd met kashk en knoflook. Mirza Ghasemi is een heerlijk roerei met tomaten, knoflook en kruiden.
- 111 - Kadoo Bademjan** € 16,50  
Gepaneerde en gekookte courgette & aubergines met daslookyoghurt, geserveerd met platbrood

### Hoofdgerechten

- 112 - Gegrilde groenten met zure room en platbrood** € 16,50
- 113 - Oosterse plaat** € 18,00  
3x falafel, 3x Sambuseh, friet en spinazie-yoghurtdip
- 114 - Kolbskubideh met friet** € 20,00  
twee spiesjes van fijn gehakt, kalfskubideh met friet en spinazie-yoghurtdip
- 115-Gegrilde kipfilet met Mossamo** € 21,00  
Gegrilde stukjes kipfilet op gestoofde courgette en aubergine met saffraan-berberisrijst
- 116 - Ghafghazi met Fesendjan** € 25,90  
Gemengde gegrilde spies met lamsrugfilet en kipfilet met Fesendjansaus, geserveerd met saffraan-berberisrijst





## Desserts

- |  |         |
|--|---------|
| <b>65 - Bastani</b><br>Huisgemaakt saffraanijs volgens oud traditioneel Perzisch recept          | € 8,90  |
| <b>66 - Faludeh Schirazi</b><br>Perzisch glasnoedelijs in lichte rozenwatersorbet met limoensaus | € 8,90  |
| <b>67 - Makhlut</b><br>Gemengd ijs gemaakt van Bastani en Faludeh in Perzische stijl             | € 9,90  |
| <b>68 - Medineh Speciaal</b><br>Gebakken Perzische dadels met saffraanijs en room                | € 12,90 |
| <b>69 - Persisches Baghlawa</b><br>Gebak gemaakt van bladerdeeg                                  | € 8,90  |
| <b>70 - Dessertschotel (2 pers.)</b><br>Gemengde schotel van alle desserts                       | € 18,00 |



Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.



## Warme dranken

### Thee

Thee (van de samovar), groot	€ 3,00
Pepermuntthee	€ 5,00
Safraanthee	€ 5,00
Verse gember-citroenthee	€ 5,00
Verse gember-sinaasappelthee	€ 5,00
Gedroogde limoenthee met kandjsuiker	€ 5,00

### Koffie

Koffie	€ 3,50
Espresso	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,50
Dubbele Espresso	€ 6,00
Latte Machiato	€ 4,50
Perzische Mokka	€ 5,00
(Oosters koffiegenot volgens de huisstijl bereid met melk en kardemom)	

Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.



## Perzische dranken

	<i>Karaf</i>	<i>Glas</i>
<b>Dough-Krug</b> (Perzische yoghurt drank)	€ 12,00	€ 5,00
<b>Sharbate Albalu</b> (zure kersendrank)		€ 5,00
<b>Sharbate Limu</b> (Perzische limonade)		€ 5,00

## Limonades

	<i>Glas</i>
<b>Sharbet Sekanjebin</b> Perzische munt en azijnlimonade met geraspte komkommer	€ 7,50
<b>Sharbet-saffraan</b> Huisgemaakte saffraandrank met bezemraket zaad	€ 7,50
<b>Sharbet Saffron Chia</b> Huisgemaakte saffraandrank met chia-zaden	€ 7,50
<b>Sharbet Gol</b> Rozenblaadjeslimonade met muntblaadjes en citroen	€ 6,50
<b>Aardbeienlimonade</b> Een verfrissende limonade gemaakt van gepureerde verse aardbeien, water, suiker en citroensap	€ 7,50
<b>Vinegare Mojito</b> (Ablimu Nana) "Alcoholvrij"	€ 8,90



Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.



## Aperitief

<b>Campari</b>	€ 8,90
<b>Campari Soda</b>	€ 7,00
<b>Martini Bianco</b>	€ 7,00
<b>Martini Rosso</b>	€ 7,00
<b>Spritz</b>	€ 7,90
(Witte wijn, Water, Campari en Citroen)	
<b>Perzische Spritz</b>	€ 8,90
(Huisgemaakt; Granaatappelsap, Campari, Rozenwater en Safran)	

## Frisdranken / Water

<b>Pepsi</b>	€ 3,30
<b>Pepsi Zero</b>	€ 3,30
<b>Sisi</b>	€ 3,30
<b>Cassis</b>	€ 3,30
<b>Bitter Lemon</b>	€ 3,30
<b>Sinaasappelsap</b>	€ 3,30
<b>Appelsap</b>	€ 3,40
<b>Rivella</b>	€ 3,40
<b>Tonic</b>	€ 3,30
<b>Ginger Ale</b>	€ 3,40
<b>Seven Up</b>	€ 3,30
<b>Seven Up Zero</b>	€ 3,30
<b>Ice Tea Sparkling</b>	€ 3,40
<b>Ice Tea Green</b>	€ 3,40
<b>Ice Tea Green Zero</b>	€ 3,40
<b>Ice Tea Peach</b>	€ 3,40
<b>Sourcy Blauw</b>	€ 3,30
<b>Sourcy Rood</b>	€ 3,30



Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.



## Bier

	<i>Klein</i>	<i>Groot</i>
<b>Van de Tap</b>	€ 4,00	€ 5,00
<b>Blond van de Tap</b>	€ 4,00	€ 5,00
<b>Radler</b>	€ 4,00	
<b>Hefeweizen (licht of donker)</b>	€ 5,00	

## Witte Wijnen

	<i>Glas</i>	<i>Fles</i>
<b>Pinot Grigio</b>	€ 5,50	€ 25,00
<b>Frascati</b>	€ 4,95	
<b>Chardonnay</b>	€ 6,90	
<b>Wijn Spritz (zuur-zoet)</b>	€ 4,95	

Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.



## Perzische Rode Wijnen

	<i>Glas</i>	<i>Fles</i>
<b>Khayyam (Royal Shiraz)</b>	€ 7,00	€ 30,00
<b>Hafez (Shiraz Imperial)</b>	€ 8,00	€ 35,00

## Rode Wijnen

	<i>Glas</i>	<i>Fles</i>
<b>Chianti</b>	€ 6,90	€ 35,00
<b>Beaujolais</b>	€ 6,90	
<b>Lambrusco</b>	€ 5,90	
<b>Rioja</b>	€ 7,90	



Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.



## Shots

### - Whiskey -

<b>Jack Daniel's</b>	€ 8,90
<b>Red Label</b>	€ 8,90
<b>Black Label</b>	€ 10,90

### - Cognac -

<b>Hennessy</b>	€ 10,90
<b>Rémy Martin</b>	€ 10,90

### - Wodka -

<b>Absolut</b>	€ 4,90
<b>Grey Goose</b>	€ 6,90
<b>Perzische Wodka</b>	€ 4,90
<b>Perzische Wodka met granaatappelsap en rozenwater</b>	
<b>Jägermeister</b>	€ 4,90

Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.



## Sabzi

Probeer als voorproefje van de aromatische en vitaminerijke keuken van Perzië ons tuiniverse kruidenmengsel (Sabzi) gemaakt van munt, basilicum en peterselie.

Wij serveren het met schapenkaas, zoete uien en naanbrood.

Zo werkt het: Open eenvoudig het brood, voeg naar smaak kruiden toe; voeg de schapenkaas en stukjes ui toe, rol op en geniet ervan.

Dit gerecht wordt traditioneel met de hand gegeten.

## Saffraan

Saffraan - het meest waardevolle kruid ter wereld... Zelfs in de oudheid was saffraan een gewild kruid dat werd beschouwd als een symbool van rijkdom en lichtheid.

Het komt in veel mythen voor en werd in sommige culturen zelfs als medicijn gebruikt. De dieprode draden komen van de stampers van de saffraanbloem, een krokussoort die slechts één keer per jaar gedurende twee weken bloeit.

Saffraan geeft gerechten een goudgele kleur.



**Additieven:** Inhoudsopgave: Schouderhamdelen samengesteld • met smaakversterker • met conserveermiddel • met antioxidant • met kleurstof • met zuurteregelaar • met verdikkingsmiddel • met stabilisator • met fosfaat • met zoetstof • Imitatiekrabvlees • bevat een bron van fenylalanine • cafeïnevrij met kleurstof • kinine • taurine

Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.





## **Restaurant Medineh**

*- Het eerste Perzische restaurant van Friesland -*

**Al onze gerechten zijn halal.**

Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.

**Wist u dat wij ook catering verzorgen?**

Vraag gerust onze gastheer of gastvrouw voor meer informatie of bel via onderstaande telefoonnummers.

Ook kunt u E-Mail sturen naar [nmedineh@yahoo.com](mailto:nmedineh@yahoo.com)

Telefoon: (058) 843 40 55 | 06 108 685 16

[info@medineh.nl](mailto:info@medineh.nl) | [www.medineh.nl](http://www.medineh.nl)

**Wilt u uw gerechten afhalen?**

bestel dan online via [www.medineh.nl](http://www.medineh.nl)

Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.

# Medineh

مدینہ

PERZISCH RESTAURANT



Bepaalde dieetwensen of allergiën ? Laat het ons weten.