



JÍDELNÍ LÍSTEK

*RESTAURACE
KABUL*

AFGHÁNSKÁ (PERSKÁ) KUCHYNĚ A PIZZA

Vítáme Vás a
přejeme dobrou chuť!!!

Provozovatel a odpovědná osoba: Mgr. Hasib Saleh

Jídelní lístek vystavil: Mgr. Hasib Saleh

Datum vystavení: 12.12.2024

Otevírací doba:

Pondělí	12:00	23:00
Úterý	12:00	23:00
Středa	12:00	23:00
Čtvrttek	12:00	23:00
Pátek	12:00	23:00
Sobota	12:00	23:00
Neděle	12:00	23:00

You can pay in EUR



Afghánské speciality
Afghan cuisine
Nationalgerichte aus Afghanistan
Афганская кухня

❖ Jehněčí maso - Lamb-Баранина❖

- | | | |
|-----|---|-------|
| 1. | 200g Kababe Shami Gosphand – كباب شامي گوسفند | 350,- |
| | (grilled minced lamb, side salad, chutney(hot sauce), pomegranate sauce) | |
| | (speciálně naložené jehněčí mleté maso, obloha, čatní, granátové jablko) | |
| | (кебаб из фаршированного мяса, чатни(острый соус), зелень, гранатовый соус) | |
| 2. | 200g Cutlet Gosfand – Jehněčí kotlety كتلت گوسفند | 380,- |
| | (grilled lamb cutlet with special spices and vegetables, side salad, chutney(hot sauce), pomegranate sauce) | |
| | (gegrilltes fleisch im speziellen gewürz und gemüse) | |
| | (grilované jehněčí maso ve speciálním koření a zelenině, obloha, čatní, granátové jablko) | |
| | (котлеты гриль из баранины в специальном соусе, зелень, чатни, гранатовый соус) | |
| 3. | 200g Kababe Gosfand كباب گوسفند | 390,- |
| | (Lamb kebab - Hammelkebab – Jehněčí kebab) | |
| | (grilled lamb in special sauce, side salad, chutney(hot sauce), pomegranate sauce) | |
| | (gegrilltes hammelfleisch im speziell sosse, beilage) | |
| | (speciálně naložené jehněčí maso, obloha, čatní, granátové jablko) | |
| | (кеbab (шашлык) из баранины, зелень, чатни, гранатовый соус) | |
| 3a. | 200g Lamb ribs | 450,- |
| | (lamb ribs, Afghani Bread, chutney – hot sauce) | |
| | (lamm rippen, Afghanisches Brot, orientale Beilage) | |
| | (jehněčí žebra, afghánský chléb, čatní) | |
| | (бараньи ребрышки, Афганские лепёшки, чатни) | |

❖ **Hovězí maso - Beef - Говядина** ❖

4.	200g Kababe Shami - Goshte Gaw -	كباب شامي گاو	290,-
	(Beef kebab - Rindkebab – Hovězí kebab)		
	(Beef kebab: grilled minced beef, chutney(hot sauce), pomegranate sauce)		
	(Hovězí kebab: hovězí mleté maso, obloha, čatní, granátové jablko)		
	(Rindkebab: gegrilltes hackrindfleisch, knoblauch, zweibel, mehl, erbse)		
	(Кебаб из фаршированного говяжьего мяса, зелень, чатни, гранатовый соус)		
5.	200g Karai - Hovězí karbanátky	کراہی	270,-
	(Pan: meatballs, tomatoes, egg, onion, garlick)		
	(Pánev: maso, rajčata, vejce, cibule, česnek)		
	(Pfanne: fleisch, tomaten, ei, zweibel, knoblauch)		
	(Запеченные котлеты, куриное яйцо, помидоры, лук, приправы)		
6.	100g Kofta	کوفته	140,-
	(Minced meat, onion, peas, carrot)		
	(Mleté maso, cibule, hrášek, mrkev)		
	(Hackfleisch, zweibel, erbsen, karotte)		
	(Фаршированная говядина, в соусе из гороха, моркови и др.)		

❖ **Kuřecí maso – Chicken meat** ❖

Куриное мясо

7.	200g Kababe Morgh	كباب مرغ	260,-
	(Chicken kabab - Hünerkebab - Kuřecí kebab)		
	(grilled chicken in special sauce, side salad, chutney, pomegranate sauce)		
	(gegrilltes hühnern im speziell sosse, beilage)		
	(speciálně naložené kuřecí maso, obloha, čatní, granátové jablko)		
	(кеbab (шашлык) из курицы, зелень, чатни, соус гранатового яблока)		
8.	100g Qhorma	قرمه	150,-
	(chicken cooked in tomato sauce)		
	(kuřecí maso vařené v rajčatové omáčce)		
	(rindlfleisch, sosse)		
	(курица в изысканном томатном соусе)		
9.	800g Karai XXL		1400,-
	(Pan: mutton or chicken meatballs, tomatoes, egg, onion, garlick, leek, paprikas)		
	(Pánev: jehněčí nebo kuřecí maso, rajčata, vejce, cibule, česnek, porek, papriky)		
	(котлеты из баранины или курицы, куряяйца, помидоры, лук, чеснок, лук-порей, паприка)		

❖ Těstoviny – Pastas – Мучные блюда ❖

10. 200g *Ajghanum – Ai khanum - آجی خانم* 240,-
(rolled pasta with minced beef, carrots, onions, yogurt dressing)
(válcované těstoviny s mletým hovězím masem, mrkev, cibule, jogurtový dressink)
(слоёное тесто с говяжим фаршем, морковью, луком и сметановым соусом)
11. 200g *Ashak (Filled pocket) آشک* 240,-
Ashak (Gefüllt Maultasche)
Ashak (Plněné taštičky)
(minced beef, red beam, dough, leek, white yoghurt, mint)
(hackrindfleisch, rote bohnen, teig , porree, weise yoghurt, pfefferminze)
(těstovinové taštičky s jogurtem a hovězím mletým masem)
(пельмени лук-пореем, наложенные говядиной с горохом и сметаной)
12. 200g *Mantu (Filled pocket with meat) منتو* 240,-
Mantu (Gefüllt Maultasch mit Fleisch)
Mantu (Taštičky plněné masem)
(minced meat ,dough,,onion, red beam,spice, mint)
(hackfleisch, teig, zweibel, rote bohnen, gewürz, pfefferminze)
(těstovinové taštičky plněné hovězím mletým masem, jogurt, máta)
(манты с говядиной, лук, сметана, мята)

❖ Ryby – Fish – Рыбы ❖

13. 200g *Losos – Salmon – Лосось* ماهی سالمون 390,-
(grilovaný losos naložený ve speciálním koření, obloha)
(grilled salmon in oriental way, with special spices and vegetables)
(грилованный лосось в специальном соусе, зелень)

❖ Soup - Suppen – Polévka ❖

14. *Daily offer* سوپ روز 70,-
Nach dem Tagesangebot
Dle denní nabídky

Vegetariánské jídlo
Vegetarian food
Вегетарианские блюда

15.	200g	Badonjane Siah (Aubergine - lilek) (aubergine, tomato, yogurt dressing, spices) (aubergine, tomaten, wiese, joghurt, knoblauch, Sosse, gewürz) (pečený lilek, rajčata, bílý jogurt, česnek, koření) (печеные баклажаны, овощи, сметана, специи)	بادنجان سیاه	210,-
16.	150g	Kadu (Pumpkin) (white yogurt, spices) (joghurt, knoblauch, Sosse, gewürz) (smažená dýně, bílý jogurt, česnek, koření) (печеная тыква, сметана, карри)	کدو	240,-
17.	200g	Bamya (Lady finger) (slightly fried okra with vegetables) (okra dušená s rajčaty, cibulí a česnekem) (тушенная окра в овощном соусе)	بامیه	270,-
18.	100g	Sabzih (spinach, garlic, onion, special spices) (spinat, knoblauch, zwiebel speziell, gewürz) (špenát, česnek, cibule, speciální koření) (шпинат, чеснок, лук, специи)	سبزی	110,-
19.	100g	Dal (lentils, garlic, oil, ginger, special spices) (linsen, knoblauch, öl, ingwer, orientalisch gewürz) (červená čočka, česnek, zázvor, speciální koření) (чечевица, чеснок, имбирь, специи)	دال	110,-
20.	200g	Bolani with leek and potatoes Bolani mit Porree und Kartoffel Bolani s pörkem a bramborem (dough pocket filled with leek and potatoes) (teig, porree, kartoffel) (smažená těstová kapsa plněná pörkem a brambory) (булони с лук-пореем и картофелем)	بولانی کچالودار	220,-
21.		Afghani Bread Afghanisches Brot Afghánský chléb Афганские лепёшки	نان آفغاني	70,-
22.	150g	Chalau (special rice Basmati, oriental spice) (spezial reis Basmati, orientalisch gewürz) (ryže Basmati, orientální koření) (рис Басмати, специи)	چلو	130,-

۶۷

23.	200g Qhabeli	قابلی	340,-
	(special rice Basmati, lamb knee, raisins, carrots, oriental spice)		
	(spezial reis Basmati, rossinen, karote, orientalisch gewürz)		
	(ryže Basmati, jehněčí koleno, rozinky, mrkev, orientální koření)		
	(белый рис Басмати, изюм, морковь, специи)		
24.	150g Qhabeli without meat – Kabeli bez masa - Кабели без мяса		130,-
24a.	Baked potatoes – Pečené brambory - Печенный картофель	پختی	120,-
	(potatoes with cottage cheese/kartoffeln mit hüttenkäse, brambory s tvarohem/картофель с творогом)		
25.	Chatni (hot sauce)	چتی	50,-
	(piquant oriental sauce for meat)		
	(orientale Beilage zum Fleisch)		
	(orientální příloha k masu)		
	(острый соус к мясу)		

❖ For three persons – Für drei Personen – Pro tři osoby ❖

26.	Big saucepan - Grosse Pfanne - Velká pánev	غذاهای افغانی برای سه نفر	2490,-
	(three kinds of meat, salad, afghan bread, rice, spinach, lentil, aubergine, ashak)		
	(drei Fleischsorten, GemüseSpezialität, afganischer Reis, afganischer Brot)		
	(tři druhy masa, zeleninová specialita, afghánská rýže, afghánský chléb, ashak, lilek, dal, špenát, salát)		

❖ For six persons – Pro šest osob – Меню для шестерых ❖

27a.	Big saucepan - Grosse Pfanne - Velká pánev	غذاهای افغانی برای پنج نفر	4900,-
	(four kinds of meat, salad, afghan bread, spinach, lentils, aubergine, ashak, mantu, mutton ribs, two kinds of rice, chatni, kofta and kurma)		
	(drei Fleischsorten, GemüseSpezialität, afganischer Reis, afganischer Brot, mantu)		
	(čtyři druhy masa, zeleninová specialita, afghánská rýže, afghánský chléb, ashak, lilek, dal, špenát, salát, mantu, jehněčí žebra, palau, chalau, čatní, kofta, kurma)		

❖ For ten persons – Pro deset osob – Меню для десятерых ❖

27b.	Big saucepan - Grosse Pfanne - Velká pánev	غذاهای افغانی برای پنجم نفر	8900,-
	(four kinds of meat, salad, afghan bread, spinach, lentils, aubergine, ashak, mantu, mutton ribs, two kinds of rice, chatni, kofta and kurma)		
	(drei Fleischsorten, GemüseSpezialität, afganischer Reis, afganischer Brot, mantu)		
	(čtyři druhy masa, zeleninová specialita, afghánská rýže, afghánský chléb, ashak, lilek, dal, špenát, salát, mantu, jehněčí žebra, palau, chalau, čatní, kofta, kurma)		

Pizza-Пицца پیتزا افغانی

28.	Pizza "Margherita" پیتزا ساده (tomato, mozzarella, paprika, oregano) (tomato, mozzarella, paprika, oregano) (томатная паста, моцарелла, перец болгарский, орегано)	190,-
29.	Pizza "Bolzano" پیتزا مرغ (tomato, mozzarella, chicken meat, spinach, egg, tomatoes, ocimum basilicum) (tomato, mozzarella, kuřecí maso, špenát, vejce, rajčata, bazalka) (томатная паста, курица, шпинат, куриное яйцо, помидоры, базилик)	260,-

Vegetables salad - Gemüsesalate – Zeleninové saláty

30.	250g Afghani salad <i>Afghanish salad: chinese cabbage, tomato, koriander , cucumber, mint</i> <i>afghanisch salat: kopfsalat , tomaten, paprika , petersilie, sauergurke, pfefferminze</i> <i>afghánský salát: hlávkový salát, rajče, paprika, koriandr, okurky, ředkvička, máta</i> <i>(афганский салат: капуста, помидоры, перец болг., кориандр, огурцы, редис, мята)</i>	سلاته افغانی 140,-
31.	250g Salad with olives <i>Salát s olivami</i> <i>vegetables mix, mint, olive oil, olives</i> <i>gemischtes gemüse, pfefferminze, olivenöl, oliven</i> <i>(zeleninová směs, máta, citrón, olivový olej, olivy)</i> <i>(овощной микс, мята, лимон, оливки, оливковое масло)</i>	سلاته با زيتون 130,-

Home-made desserts – Domací sladkosti

32.	Baglawa (vrstvené těstoviny, ořechy, med)	بغلواه 60,-
33.	Ferni (pudding from fresh milk with nuts and kardamon)	فرنی 60,-
34.	Zmrzlinový pohár - ice cream (zmrzlina, ovoce, šlehačka)	آيس كريم (شیر بخ) 90,-

نوشابه

❖Drinks - Nápoje - Напитки❖

Aperitifs – Aperitivy - Аперитивы

<i>Martini extra dry</i>	<i>1 dcl</i>	80,-
<i>Martini bianco</i>	<i>1 dcl</i>	80,-
<i>Cinzano bianco</i>	<i>1 dcl</i>	80,-
<i>Cinzano extra dry</i>	<i>1 dcl</i>	80,-
<i>Campari rosso</i>	<i>1 dcl</i>	90,-

Shampagne – Sekty- Шампанское

<i>Bohemia Sekt Demi</i>	<i>0,7 l</i>	400,-
--------------------------	--------------	-------

Beer - Pivo-Пиво

<i>Krušovice 10°</i>	<i>0,5l</i>	60,-
<i>Krušovice 12°</i>	<i>0,3l</i>	50,-
<i>Krušovice 12°</i>	<i>0,5l</i>	70,-
<i>Krušovice (černé lahvové, dark)</i>	<i>0,5l</i>	70,-
<i>Birell(nealko)</i>	<i>0,5l</i>	70,-

Liqueurs– Likéry- Ликёр

<i>Becherovka</i>	<i>4 cl</i>	80,-
<i>Jagermaister</i>	<i>4 cl</i>	80,-

Whiskey

<i>Jameson</i>	<i>4 cl</i>	90,-
<i>Johnnie Walker</i>	<i>4 cl</i>	90,-
<i>Ballantines</i>	<i>4 cl</i>	90,-
<i>Johnnie Walker (black label)</i>	<i>4 cl</i>	150,-
<i>Jack Daniel's</i>	<i>4 cl</i>	120,-

Brandy, Cognac

Cognac

4 cl

90,-

Lihoviny

<i>Rum</i>	<i>4 cl</i>	70,-
<i>Fernet</i>	<i>4 cl</i>	70,-
<i>Fernet Citrus</i>	<i>4 cl</i>	70,-
<i>Vodka Finlandia</i>	<i>4 cl</i>	90,-
<i>Vodka Smirnoff</i>	<i>4 cl</i>	90,-
<i>Vodka se zázyvorem</i> (afghánská specialita)	<i>4 cl</i>	80,-
<i>Araq</i>	<i>4 cl</i>	80,-
<i>Slivovice</i>	<i>4 cl</i>	80,-
<i>Gin Beefeater</i>	<i>4 cl</i>	80,-
<i>Tequila</i>	<i>4 cl</i>	80,-
<i>Absinth</i>	<i>4 cl</i>	95,-

Non-alcoholic drinks

Nealkoholické nápoje

Неалкогольные напитки



<i>Pepsi Cola</i>	<i>2,5dcl</i>	70,-
<i>Pepsi Cola max</i>	<i>2,5dcl</i>	70,-
<i>Mirinda</i>	<i>2,5dcl</i>	70,-
<i>7UP</i>	<i>2,5dcl</i>	70,-
<i>Tonic</i>	<i>2,5dcl</i>	70,-
<i>Tonic(ginger)</i>	<i>2,5dcl</i>	70,-
<i>Ice tea</i>	<i>2dcl</i>	70,-
<i>Džbánek vody(Jug of water)</i>	<i>1l</i>	70,-

Juice

<i>Pomeranč/Orange</i>	<i>2 dcl</i>	60,-
<i>Jablko/Apple</i>	<i>2 dcl</i>	60,-
<i>Grep</i>	<i>2 dcl</i>	60,-

!!OCHUTNEJTE!!

!!TRY IT!!

<i>Afghánský coctail</i> (jogurt, mléko, okurky, máta, sůl)	3 dcl	دوغ افغانی (عیران)	80,-
--	-------	--------------------	------

نوشابه گرم

Hot drinks – Teplé nápoje – Горячие напитки

Tea – Čaj – Чай

<i>Černý – Black</i>	70,-
<i>Zelený – Green</i>	70,-
<i>Ovocný – Fruit</i>	70,-
<i>Mátový – Mint</i>	60,-
+ <i>kardamon</i> – <i>cardamon</i>	20,-
+ <i>zázvor</i> – <i>ginger</i>	20,-
+ <i>šafrán</i> – <i>shafran</i>	20,-

Coffee-Výběr káv-Kофе

<i>Turecká káva</i>	50,-
<i>Espresso Piazza</i>	60,-
<i>Espresso s kardamonom</i>	70,-
<i>Grog</i>	90,-

Beer snacks - Něco k pivu – Knuby

<i>Chipsy</i>	70,-
<i>Pistácie</i>	70,-
<i>Arašídy</i>	70,-

دوسنان عزیز !

رستورانت کابل با سابقه‌ی هفده ساله همیشه در خدمت شما دوسنان عزیز بوده و هر نوع مهمانی و دعوتهای شمارا در داخل و خارج از رستورانت با غذاهای لذیذ افغانی می‌پذیرد

سعادت و خوش بختی شما آرزوی ما می‌باشد

*Milí přátelé,
restaurace Kábul je zde pro veškeré Vaše
soukromé a společenské akce od roku
1995. Pohostění si můžete vybrat z
naší nabídky. Rovněž je možné domluvit
se na pohostění formou tzv. švédských stolů
z pokrmů orientální kuchyně.*

Dear Friends!

*The Kabul Restaurant since 1995 has been
always at your service and it is ready to
serve you with best Afghani food indoor
and we are ready to serve your events and
parties at anytime and anywhere.*