




MIROU

Israeli • inspired • cuisine



 [mirou.hamburg](https://www.instagram.com/mirou.hamburg)

UNSERE PHILOSOPHIE

Wer oder was verbirgt sich hinter Mirou? **Mia und Rouven!**

Uns verbindet nicht nur die Liebe zueinander, sondern auch die Liebe zu gutem Essen, am liebsten in großer Runde mit Familie und Freunden.

Unserer optimalen Vorstellung von gutem Essen sind wir in Israel begegnet und waren begeistert von all den vegetarischen und veganen Köstlichkeiten, die hier aufgetischt und gemeinsam genossen werden. In Israel wird im großen Kreise der Familie und Freunde gespeist und vor allem alles, was auf den Tisch kommt mit allen geteilt.

Das gibt es jetzt auch bei uns, im Mirou, fühlt euch Willkommen in unserem zweiten Wohnzimmer!

Wir legen großen Wert auf eine gute Qualität unserer Zutaten. Wir lehnen Massentierhaltung, billige Füllstoffe und Zuckerzusätze ab. Bei uns werden die Speisen überwiegend frisch zubereitet. Getrunken wird bei uns regional, hausgemacht und israelisch. Neben in Hamburg geröstetem Mirou Kaffee bekommt ihr bei uns hausgemachte Getränke sowie Weine, Bier und Spirituosen aus Israel. Einfach weil es schmeckt und unsere leckeren Speisen optimal ergänzt. Dabei bemühen wir uns, keine Produkte aus den besetzten Gebieten anzubieten.

Probiert uns aus und lasst es euch munden.

„Beteh avon – Guten Appetit“

Ökologisches und soziales Projekt ♥

Wir haben uns entschlossen, das Gute, das uns – nicht zuletzt durch eure Unterstützung – zuteil wurde und wird, weiterzugeben. Dazu haben wir uns für unsere Herzensanliegen zwei Projekte ausgesucht, die wir gerne zukünftig fördern möchten.

Uns ist dabei sehr wichtig nicht einfach zu spenden. Wir möchten Problematiken verstehen, selbst mit anpacken und Lösungsansätze mit entwickeln, wissen was mit dem gespendeten Geld passiert.

Um dies zu schaffen zweigen wir zukünftig von jeder bestellten Hauptspeise 50 Cent jeweils zur Hälfte für Mias und Rouvens Herzensprojekt ab.

Mias Herzensprojekt:

Den Tieren aus dem **Hamburger Tierheim Süderstraße** droht die Wohnungsnot. Ihr Zuhause könnte jederzeit einstürzen, da die Gebäude in den 60iger Jahren auf einer Mülldeponie gebaut wurden und der Boden immer weiter absackt. Da uns das Tierwohl sehr am Herzen liegt, werden wir 25 Cent je verkauftem Hauptgericht in den Ausbau und Erhalt des Tierheims investieren.

Mehr Infos: www.hamburger-tierschutzverein.de

„Tierschutz ist Erziehung zur Menschlichkeit.“ *Albert Schweizer*

Rouvens Herzensprojekt:

Gemeinsam mit der **Klimapatenschaft** möchten wir aus unserem Restaurant ein grundwasserneutrales Unternehmen machen, sprich mehr Grundwasser fördern als wir jährlich verbrauchen. Mit jedem Hauptgericht sammeln wir Geld für Laubbäume, die wir gemeinsam als Mirou Team im November im Forst Klövensteen (Nahe Hamburg) einpflanzen werden, um so aus einem reinen Fichtenwald einen Mischwald mit Laubbäumen zu machen.

Mehr Infos: www.klimapatenschaft.de

„Wer Bäume setzt, obwohl er weiß, dass er nie in ihrem Schatten sitzen wird, hat zumindest angefangen, den Sinn des Lebens zu begreifen.“ *Ravindranath Thakur*

MEZZE

ab 15 Uhr

Mezze sind viele kleine Vorspeisen, die anstatt den bei uns üblichen Vor- oder Hauptspeisen zusammen auf den Tisch kommen und von allen geteilt werden. Mezze werden hauptsächlich kalt und vegetarisch serviert. **Zu jedem Dip gehört eine Pita, jede weitere Pita +1€.**

// EINZELN 5€


// DREIERLEI 13€

HUMMUS *Klassik* 

HUMMUS *Rucola* 

HUMMUS *Mediterran* 


FALAFEL *mit Zitronen-Tahini* 

BABAGANOUSH *geräuchertes Auberginenpüree* 

LABNEH *abgehangener Joghurt mit Walnüssen und Zatar* 

BLUMENKOHLSALAT *mit Granatapfelkernen und Pistazien* 

ZIGARREN *mit Spinat und Feta* 

TABOULE *Petersiliensalat mit Bulgur* 

ROTE BETE DIP 

SÜßKARTOFFELPOMMES *mit grünem Tahini* 

LITTLE EXTRA

ab 15 Uhr

// JE 9€

SHAKSHUKA  

Pikantes Nationalgericht aus Israel.

Tomaten / Paprika / frische Kräuter / Zwiebeln / Tahini / Kichererbsen / pochierte Bio-Eier oder aufgefächerte Avocado / Pita

ISRAELISCHER SALAT MIT FALAFEL 

Gemischter Salat / Granatapfelkerne / getrocknete Minze / geröstetes Brot / Falafel / hausgemachtes Dressing

// **Erhältlich in vegetarisch**  **vegan**  // **Allergen Hinweise – spricht uns gerne an!**

HAUPTGERICHTE Mo-Fr ab 17 Uhr, Sa/So ab 16 Uhr

So isst Israel: Die Kunst der israelischen Küche ist es, traditionell jüdische Gerichte mit Zutaten aus der ganzen Welt zu bereichern. So lassen sich verschiedene osteuropäische, mediterrane, arabische und palästinensische Komponenten ausmachen, die ihren Platz in der israelischen Küche gefunden haben. Eine weitere Besonderheit, die die israelische Küche so unverwechselbar und spannend macht, ist das Zusammenspiel vertrauter Aromen mit geheimnisvollen, orientalischen Noten. **Auf Wunsch Zhoug (Koriander-Pesto) oder Harissa (Chillipaste) zum Schärferen dazu!**

Je Hauptgericht sammeln wir 50 Cent für Mias und Rouvens Herzensprojekt. ♥

SABICH

Pita / Hummus / Bio-Ei / Aubergine / Tomate / Gurke / Zhoug / Amba / Zitronen-Tahini / Koriander
// mit Falafel 15,5€
// mit Bio Rinder Köfte 16,5€
// mit Schawarma Hähnchenspießen (Freiland) 17,5€

GEBRANNTER KOHL

Blumenkohl / Paprika-Tahini Dip / Maschauscha Salat / Mandeln / Rote Bete-Tahini / Harissa-Brot
// Klassisch 14,5€
// mit Bio Rinder Köfte 18,5€
// mit Schawarma Hähnchenspießen (Freiland) 19,5€

GEFÜLLTE SÜBKARTOFFEL

Feta / Datteln / Artischocke / Petersiliensalat mit Bulgur / Mandeln / Petersilien-Tahini / Labneh
// mit Falafel 15,5€
// mit Bio Rinder Köfte 16,5€
// mit Schawarma Hähnchenspießen (Freiland) 17,5€

GERÖSTETE AUBERGINE

Aubergine / Hummus / Kirschtomaten / Kichererbsen / natives Olivenöl / Zitronen-Tahini
// mit Falafel 15,5€
// mit Bio Rinder Köfte 16,5€
// mit Schawarma Hähnchenspießen (Freiland) 17,5€

SALMO

Paprika-Tahini Dip / Maschauscha Salat / grünes Tahini / Mandeln / Sesam / Harissa-Brot
// Isländisches Lachsfilet 20,5€

ORIENTALISCHER SALAT

Blattsalat / Haselnüsse / Datteln / Zucchini / geröstetes Brot / Granatapfelkerne / Dressing
// mit Falafel 13,5€
// mit Bio Rinder Köfte 14,5€
// mit Hähnchenspießen (Freiland) 15,5€

DESSERT // ab 17 Uhr

Modern und klassisch treffen auch bei unseren Desserts in perfektem Zusammenspiel aufeinander und lassen sich ideal miteinander kombinieren - vor allem im Dreierlei auf einer Etage serviert. Dann ist für jedes Leckermäulchen am Tisch bestimmt das Passende dabei.

KNAFEH

Engelshaar / Mozzarella / Mascarpone / Rosenwasser / Pistazien 6€

TAHINI-EIS

Sesampaste / Halva / Pistazien 5,5€

MALABI

Orientalischer Pudding mit Beeren / Rosenwasser / Pistazien / Kokosflocken 5,5€

DREIERLEI

„Einmal bitte alles!“ 15€

KAFFEE & CO.

Weil uns das Besondere gerade gut genug ist, haben wir unsere eigene Kaffeemischung von der Hamburger Kaffeerösterei Black Delight. Du entscheidest ob mit Bio-Vollmilch oder mit Oatly Haferdrink Barista.

*Wir haben auch entkoffeinierten Kaffee.

Espresso 2€

Doppelter Espresso 3,5€

Café Crema 3€

Cappuccino 3,5€

Latte 4€

Flat White 4€

Israelischer Dalgona Kaffee auf Eis 4€

Eiskaffee 4€

Frischer Tee *Minze / Ingwer* 3,5€

SOFTGETRÄNKE

// HANSEATISCHES WASSER – ABER BITTE GEFILTERT!

Tafelwasser *Still / Sprudel*

Pauschale p.P. 3,5€

// AUS LIEBE ZUR STADT.

Fritz Kola / Fritz Kola zuckerfrei

0,2l 3€

// AUS LIEBE ZUM UMLAND LÜTAUER SAFT.

Rhabarber / Traube / Apfel trüb

0,3l 3,5€

Saftschorle

0,35l 3,5€

// UNSERE HAUSGEMACHTEN LIEBLINGE:

Limonana *mit Nanaminze und Zitrone*

0,4l 4€

1l 8€

Eistee *mit Schwarztee, Apfelsaft und Agavendicksaft und Zitrone*

0,4l 4€

1l 8€

BIER

// ISRAELISCHES BIER

Maccabee Lager

0,33l 5€

Goldstar dunkles Lager

0,33l 5€

Nesher Malt *alkoholfrei

0,33l 5€

Alster hausgemacht *mit Biersorte nach Wahl*

0,4l 5€

WEINE

Wein aus Israel - Weinbau hat in Israel eine deutlich längere Tradition als in Europa, man vermutet die Wiege des Weinbaus vor rund 8000 Jahren auf den Golanhöhen. Passend zu unserem Leitgedanken "Tradition trifft Moderne", möchten wir euch traditionelle israelische Weine auf moderne Art präsentieren.

// ROT	<i>0,15l</i>	<i>0,5l</i>	<i>0,75l</i>
Monfort Carignan, 2019, Barkan	5,5€	17€	25€
Ben Ami Merlot, 2018, Segal	6€	20€	29€
En Karem Cabernet, Sauvignon & Merlot, 2017, JWJ	6,5€	21,5€	30€
Classic Shiraz, 2019, Barkan	6,5€	21,5€	30€
Classic Malbec, 2019, Barkan			30€
Levant Argaman, 2018, Segal			36€

// WEISS	<i>0,15l</i>	<i>0,5l</i>	<i>0,75l</i>
Montfort Semillon, 2019, Barkan	5,5€	17€	26€
Ben Ami Chardonnay, 2019, Segal	6€	20€	29€
Classic Sauvignon Blanc, 2019, Barkan	6,5€	21,5€	30€
Fusion Chardonnay & Sauvignon Blanc, 2018, Segal	7€	23,5€	34€

// ROSÉ	<i>0,15l</i>	<i>0,5l</i>	<i>0,75l</i>
Classic Rosé, 2020, Barkan	6,5€	21,5€	30€

// WEINSCHORLE	<i>0,15l</i>	<i>0,5l</i>
Weissweinschorle	4,5€	15€
Roséweinschorle	4,5€	15€

Alle Flaschen werden auch zum Verkauf angeboten.

Du erhältst 20% Rabatt.

ISRAELISCHE SPIRITUOSEN

„Le`chajim – Auf das Leben“. Der jüdische Trinkspruch steht für Lebensfreude und das Trotzallem – was auch immer geschieht, das Leben ist lebenswert und muss gefeiert werden.

Levantine Gin Tonic mit Zitronenzeste und Tonic Water	10€
Bee2Bee mit Levantine Gin, Kamillen-Tee, Zitrone, Agave und Zatar	9€
Tubi 60 Tonic mit Zitronenzeste und Tonic Water	10€
Tubi 60 Mule mit Zitrone, Gurke und Ginger Beer	10€
Arak Libre mit Arak, Fritz Kola und Limette	9€
Limonarak mit Arak, hausgemachter Limonana, Zitrone und Nanaminze	8€
Amaretto Sour mit Bio-Eiweiß, Zitrone, Orange und Zimt	9€
Granatapfel Spritz mit Prosecco, Granatapfel, Agave, Ingwer und Orange	9€
Whiskey Sour mit Bio-Eiweiß, Zitrone, Orange, Agave und Zimt	12€

DIGESTIFS

Amaretto Stock	4cl	5€
Arak	2cl	3€
Arak mit Minze, Eis und Zitrone	4cl	5€
Tubi 60	2cl	3€
Vodka Keglevich	2cl	3€
Whiskey Milk & Honey Classic	2cl	5€

* **Tubi 60: Kräuterschnaps** **Arak: Anisschnaps**