




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 HERZENSPROJEKT

Wir haben uns entschlossen, das Gute, das uns – nicht zuletzt durch eure Unterstützung – zuteil wurde und wird, weiterzugeben. Dazu haben wir uns ein Projekt ausgesucht, welches wir gerne fördern möchten. Uns ist dabei sehr wichtig nicht einfach zu spenden. Wir möchten die Problematik verstehen, selbst mit anpacken und Lösungsansätze mit entwickeln, wissen was mit dem gespendeten Geld passiert.

Gemeinsam mit der Klimapatenschaft möchten wir aus unserem **Mirou** ein **grundwasserneutrales Restaurant** machen, sprich mehr Grundwasser fördern als wir jährlich verbrauchen. Um dies zu schaffen wird von jeder bestellten Hauptspeise **50 Cent** für den **Klimaschutz** eingesetzt. Von dem gesammelten Geld finanzieren wir Laubbäume, die wir gemeinsam als Mirou Team regelmäßig im Forst Klövensteen (Nahe Hamburg) einpflanzen, um so aus einem reinen Fichtenwald einen Mischwald zu machen und hierdurch die Anreicherung und Filtrierung des regionalen Grundwassers zu fördern. Jeder gepflanzte Laubbaum fördert jährlich die Bildung von 200 Litern Grundwasser.

„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*



Mehr Infos unter:

<https://klimapatenschaft.de/unternehmen/naturflaechenprojekte/baumpflanzaktion>

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 *Grillgemüse* 

MUHAMMARA *Paprika-Walnuss-Püree* 


FALAFEL *mit Zitronen-Tahini* 

CURRY-LINSENSALAT 

DATTEL-KARDAMON-DIP 

BLUMENKOHLSALAT *mit Granatapfelkernen und Pistazien* 

ZIGARREN *mit Spinat und Feta* 

TABOULE *Petersiliensalat mit Bulgur* 

ISRAELISCHER BOHNENSALAT 

SÜßKARTOFFELPOMMES *mit grünem Tahini* 

BABAGANOUSH *geräuchertes Auberginenpüree* 

LITTLE EXTRA

ab 15 Uhr

SHAKSHUKA  

Pikantes Nationalgericht aus Israel.

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

9€

MASBACHA MIT CHAMPIGNONS 

Levantisches Pfannengericht.

Kichererbsen / Champignons / arabisches Brot / Tahini / Pinienkerne / Soja-Joghurt / Pflanzenmargarine / frische Kräuter

10€

// **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 unser ökologisches Projekt.



SABICH

Pita / Hummus / Aubergine / Rotkohl / Tomate / Gurke / Zhoug / Amba / Tahini / Koriander / optimal mit Bio-Ei

// mit Falafel	15,5€
// mit Köfte-Spießen (Bio Rinderhackfleisch)	16,5€
// mit Schawarma Hähnchenspießen (Freiland)	17,5€

MAKLOBEH

Zimt-Basmatireis mit Auberginenstreifen / Datteln / Nussmix / Granatapfelkernen / cremige Minzsoße / gemischtes Gemüse als Beilage

// klassisch	14,5€
// mit Köfte-Spießen (Bio Rinderhackfleisch)	18,5€
// mit Schawarma Hähnchenspießen (Freiland)	19,5€

SÜBKARTOFFEL AUS DEM OFEN

Ganze Süßkartoffel mit Feta-Dattel-Creme / Petersilien-Tahini / Rote Bete-Walnuss-Salat / Joghurt-Gurken-Dip / Zatar / Granatapfelkerne

// mit Falafel	15,5€
// mit Köfte-Spießen (Bio Rinderhackfleisch)	16,5€
// mit Schawarma Hähnchenspießen (Freiland)	17,5€

BALAGAN BURGER

Falafel oder Halloumi / Hummus / Tomaten / Rucola / gebratene Champignons / Sumach-Zwiebeln / Rote-Bete Tahini / hausgemachte Kartoffelchips

// mit Falafel	14,5€
// mit Halloumi	15,5€

GERÖSTETER KOHL

Ganzer Blumenkohl / Mangold-Schwarzaugenbohnen Mischmasch / Mandeln / Granatapfelkerne / frische Kräuter / Rote Bete-Tahini

// klassisch	14,5€
// mit Bio Rinder Köfte	18,5€
// mit Schawarma Hähnchenspießen (Freiland)	19,5€

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 Etagerer serviert. Dann ist für jedes Leckermäulchen am Tisch bestimmt das Passende dabei.

KNAFEH

Engelshaar / Mozzarella / Mascarpone / Rosenwasser / Pistazien 6€

Orientalischer Reispudding

Nussmix / Kokosflocken 5,5€

Basbousa

Grießkuchen / Pistazien / Kokosflocken / Himbeersoße / frische Minze 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€

Frischer Tee *Minze / Ingwer* 3,5€

Mirou´s GLÜHWEIN 4€

mit Sternanis, getrockneter Feige, Granatapfelkernen & frischer Orange



SOFTGETRÄNKE

// HANSEATISCHES WASSER – ABER BITTE GEFILTERT!

Tafelwasser *Still / Sprudel*

Pauschale p.P. 3,5€

// UNSERE HAUSGEMACHTEN LIEBLINGE:

Limonana *Limonade mit Nanaminze und Zitrone*

0,4l 4€

1l 8€

Detox-Limo *Limonade mit Ingwer, Koriander und Zitronengras*

0,4l 4,5€

1l 9€

Roter Eistee *Früchtetee mit Granatapfel und Rosmarin*

0,4l 4€

1l 8€

// 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€

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

Mirou´s GLÜHWEIN 4€
mit Sternanis, getrockneter Feige,
Granatapfelkernen & frischer Orange



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	0,15l	0,5l	0,75l
Monfort Carignan, 2018, Barkan	5,5€	17€	25€
Ben Ami Merlot, 2020, Segal	6€	20€	29€
Classic Pinot Noir, 2019, Barkan	6,5€	21,5€	30€
Classic Shiraz, 2019, Barkan	6,5€	21,5€	30€
Classic Malbec, 2020, Barkan			30€
Ein Karem Cabernet, Sauvignon & Merlot, 2017, JWV			30€
Levant Argaman, 2018, Segal			36€
// WEISS	0,15l	0,5l	0,75l
Montfort Semillon, 2019, Barkan	5,5€	17€	26€
Classic Chardonnay, 2019, Barkan	6€	20€	29€
Classic Sauvignon Blanc, 2019, Barkan	6,5€	21,5€	30€
Fusion Chardonnay & Sauvignon Blanc, 2018, Segal	7€	23,5€	34€
// ROSÉ	0,15l	0,5l	0,75l
Classic Rosé, 2020, Barkan	6,5€	21,5€	30€
// WEINSCHORLE	0,15l	0,5l	
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€
Wild Icetea mit Keglevich Wodka, hausgemachter Eistee und Rosmarin	8€
Tubi 60 Mule mit Zitrone, Gurke und Ginger Beer	10€
Espresso Martini mit Espresso Shot, Stock Kaffeelikör, Keglevich Wodka	9€
Limonarak mit Arak, hausgemachter Limonana, Zitrone und Nanaminze	8€
Amaretto Sour mit Bio-Eiweiß, Zitrone, Orange und Zimt	9€
Koriander Spritz mit Prosecco, Detox-Limo, Ingwer & Koriander	8€
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**