



MIROU

Israeli • inspired • cuisine



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 kleine Vorspeisen, die zusammen auf den Tisch kommen und gerne geteilt werden. Sie werden hauptsächlich kalt und vegetarisch serviert.

// EINZELN 6€

// DREIERLEI 16€



HUMMUS *klassisch*  



FALAFEL *mit Zitronen-Tahini*  

BASILIKUM-HUMMUS  

ISRAELISCHER KICHERERBSENSALAT  

ARTISCHOCKEN-WALNUSS-DIP  

LABNEH *mit Walnuss, Minze, Za´atar und Oliven*  

BLUMENKOHLSALAT *mit Sellerie, Haselnuss und Piment*  

ZIGARREN *mit Spinat und Feta* 

TABOULEH *Petersiliensalat mit Bulgur* 

WASSERMELONENSALAT *mit Minze, Feta und Za´atar*  

SÜBKARTOFFELPOMMES *mit Harissamayonnaise* 

BABA GHANOUSH *geräuchertes Auberginenpüree*  

Zu jedem Dip gehört eine Pita, jede weitere Pita +1,5€.

LITTLE EXTRA

ab 15 Uhr

SHAKSHUKA   möglich

Pikantes israelisches Nationalgericht aus der Gusspfanne. Tomate / Paprika / Chilli / frische Kräuter / Zwiebel / Tahini / Kichererbsen / Pitabrot

mit versunkenen Bio-Eiern oder Avocado 10€

+ Feta-Schnee 12€


+ Baharat Köftespieß (Bio Rinderhackfleisch) 13€

+ Schawarma Hähnchenspieße (Hähnchen v. Privathof) 14€

+ TLV Garnelen 15€

HAUPTGERICHTE Di-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.

Je Hauptgericht sammeln wir 50 Cent für unser ökologisches Projekt. 

TRADITIONELLES SABICH möglich

Pita / Hummus / Aubergine / Rotkohl / Tomate / Gurke / Zhug / Amba / Tahini / Koriander / Bio-Ei oder Avocado

// mit Falafel	16,5€
// mit Baharat Köftespieß (Bio Rinderhackfleisch)	17,5€
// mit Schawarma Hähnchenspieß (Hähnchen v. Privathof)	18,5€
// mit TLV Garnelen	19,5€

SÜBKARTOFFEL AUS DEM OFEN

Ganze Süßkartoffel mit frischem Spinat und Feta / Labneh / Rotkohlsalat / Tahini / Za'atar / Granatapfelkerne

// mit Falafel	16,5€
// mit Baharat Köftespieß (Bio Rinderhackfleisch)	17,5€
// mit Schawarma Hähnchenspieß (Hähnchen v. Privathof)	18,5€
// mit TLV Garnelen	19,5€

JERUSALEM SALAT

Spinatsalat / Dattel / Mandel / Zwiebel / Sumach / Dressing / geröstetes Pitabrot

// mit Falafel	14,5€
// mit Baharat Köftespieß (Bio Rinderhackfleisch)	15,5€
// mit Schawarma Hähnchenspieß (Hähnchen v. Privathof)	16,5€
// mit TLV Garnelen	17,5€

GEFÜLLTE HARISSA-PAPRIKA

Paprika mit Freekehfüllung und Nussmix / Harissa-Tomatensauce / Zwiebel und Tomate aus dem Ofen / Halloumi Grillkäse / Basilikum

// klassisch	15,5€
// mit Falafel	17,5€
// mit Baharat Köftespieß (Bio Rinderhackfleisch)	18,5€
// mit Schawarma Hähnchenspieß (Hähnchen v. Privathof)	19,5€
// mit TLV Garnelen	20,5€

GERÖSTETE AUBERGINE





Ganze Aubergine auf klassischem Hummus / eingelegte Cherrytomaten / Rosmarin / geröstete Kichererbsen / natives Olivenöl / Zitronen-Tahini

// mit Falafel	16,5€
// mit Baharat Köftespieß (Bio Rinderhackfleisch)	17,5€
// mit Schawarma Hähnchenspieß (Hähnchen v. Privathof)	18,5€
// mit TLV Garnelen	19,5€

Auf Wunsch zu allen Gerichten Zhug (Koriander-Pesto) oder Harissa (Chillipaste) zum Schärfe dazu +0,50€.

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 	<i>Engelshaar / Mozzarella / Mascarpone / Rosenwasser / Pistazie</i>	7€
TAHINI EIS  	<i>Mit Halva / Pistazie / Tahini</i>	6,5€
BASBOUSA  <small>möglich</small>	<i>Grießkuchen mit Kirschen / Schokosauce / Mandelsplittern</i>	6€
DREIERLEI	<i>„Einmal bitte alles!“</i>	17,5€

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 / Espresso Macchiato	2,5€
Doppelter Espresso	4€
Café Crema	3,5€
Cappuccino	4€
Latte / Latte auf Eis	4,5€
Frischer Tee <i>Minze / Ingwer</i>	4€

TELAVIVIAN DALGONA 4,5€
mit israelischem Kaffee auf Eis

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 4,5€

1l 9€

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

0,4l 5€

1l 10€

EisTee *Mediterraner Pfirsichtee mit Agave und Minze*

0,4l 4,5€

1l 9€

// AUS LIEBE ZUR STADT.

Fritz Kola / Fritz Kola zuckerfrei

0,2l 3,5€

// AUS LIEBE ZUM UMLAND LÜTAUER SAFT.

Rhabarber / Traube / Apfel trüb

0,3l 4€

Saftschorle

0,35l 4€

BIER

// ISRAELISCHES BIER

Maccabee *Lager*

0,33l 5,5€

Goldstar *dunkles Lager*

0,33l 5,5€

Nesher Malt alkoholfrei

0,33l 5,5€

Alster *hausgemacht mit Biersorte nach Wahl*

0,4l 5,5€

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, 2020, Barkan	5,5€	17€	25€
Premieur Cabernet, Sauvignon & Malbec, 2020, Barkan	6€	19€	29€
Ben Ami Merlot, 2020, Segal	6,5€	21€	32€
Classic Shiraz, 2020, Barkan	7€	23€	34€
Ein Karem Cabernet, Sauvignon & Merlot, 2017, JWV			30€
Classic Malbec, 2020, Barkan			34€
// WEISS	<i>0,15l</i>	<i>0,5l</i>	<i>0,75l</i>
Montfort Semillon, 2019, Barkan	5,5€	17€	26€
Premieur Riesling, 2020, Barkan	6€	19€	29€
Classic Chardonnay, 2019, Barkan	7€	23€	34€
Classic Sauvignon Blanc, 2019, Barkan	7€	23€	34€
Fusion Chardonnay & Sauvignon Blanc, 2019, Segal			38€
// ROSÉ	<i>0,15l</i>	<i>0,5l</i>	<i>0,75l</i>
Classic Rosé, 2020, Barkan	7€	23€	34€
// WEINSCHORLE	<i>0,15l</i>	<i>0,5l</i>	
Weissweinschorle	5€	15,5€	
Roséweinschorle	6,5€	19€	

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 Trotz alledem – was auch immer geschieht, das Leben ist lebenswert und muss gefeiert werden.

Levantine Gin Tonic mit Zitronenzeste und Tonic Water	10,5€
Bee2Bee mit Levantine Gin, Kamillente, Zitrone, Agave und Za`atar	9,5€
Wild Iced Tea mit Keglevich Wodka, hausgemachtem Eistee und Minze	8,5€
Tubi 60 Mule mit Zitrone, Gurke und Ginger Beer	10€
Espresso Martini mit Espresso Shot, Stock Kaffeelikör, Keglevich Wodka	10€
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 und Koriander	8€
Basil Smash mit Levantine Gin, Agave, Zitrone und Basilikum	13€
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: Kräuterschnap, Arak: Anisschnaps