



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*



56%

Wasserkompensation mit 1.351 gepflanzten Bäumen und einer geschätzten Grundwasserförderung von 270m³ (Stand Oktober 2022)

Mehr Infos unter:

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



MEZZE

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*  

HUMMUS *mit Grillgemüse*  

ISRAELISCHER BOHNENSALAT  

DATTEL-KARDAMOM-DIP  

MUHAMMARA *Paprika-Walnuss-Püree* 

BLUMENKOHLSALAT *mit Granatapfelkernen und Pistazien*  

ZIGARREN *mit Spinat und Feta* 

TABOULEH *Petersiliensalat mit Bulgur* 

CURRY-LINSENSALAT  

SÜBKARTOFFELPOMMES *mit Harissamayonnaise* 

BABA GHANOUSH *geräuchertes Auberginenpüree*  

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

LITTLE EXTRA

SHAKSHUKA   möglich

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

mit versunkenen Bio-Eiern oder Avocado 11,5€

+ Feta-Schnee 13,5€

+ Baharat Köftespieß (Bio Rinderhackfleisch) 14,5€

+ Schawarma Hähnchenspieße (Hähnchen v. Privathof) 15,5€

+ TLV Garnelen 16,5€

HAUPTGERICHTE

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

GERÖSTETER KOHL

Blumenkohl (großer halber/ganzer kleiner) / Süßkartoffel-/Kartoffelstampf / Maschuscha Salat / Mandeln / Rote-Bete-Tahini

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

MAKLOBEH

Zimt-Basmatireis / Aubergine / Datteln / Nussmix / Granatapfelkerne / vegane Minz-Joghurtsoße / gemischtes Gemüse

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

BALAGAN BURGER

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

// mit Falafel	17,5€
// mit Halloumi	18,5€

GEFÜLLTES GEMÜSE

Ganze Paprika / Riesenchampignon / Freekeh / Walnuss / Dattel / Feta / frischer Spinat / Zwiebel vom Grill / Okraschoten-Tomatensoße mit Harissa

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

Auf Wunsch zu allen Gerichten Zhug (Koriander-Pesto) oder Harissa (Chillipaste) zum Schärferen dazu +1,5€.

DESSERT

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 / Pistazie 7,5€

HAUSGEMACHTES EIS

Mit Kokos / Zitrone / Granatapfel 7€

BASBOUSA möglich

Grießkuchen mit Preiselbeeren / Vanillesoße / Mandelsplittern / Zimt 6,5€

DREIERLEI

„Einmal bitte alles!“ 19€

KAFFEE & CO.

Wir beziehen unsere Kaffeebohnen von unseren Nachbarn, der Kaffeerösterei Codos. 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 *Minze / Ingwer* 4€

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 *Waldbeerentee mit Agave und Rosmarin* 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, 2021, Barkan	7€	23€	34€
Classic Malbec, 2020, Barkan			34€

// WEISS	<i>0,15l</i>	<i>0,5l</i>	<i>0,75l</i>
Montfort Semillon, 2020, Barkan	5,5€	17€	26€
Premieur Riesling, 2020, Barkan	6€	19€	29€
Classic Chardonnay, 2021, Barkan	7€	23€	34€
Classic Sauvignon Blanc, 2021, 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, 2021, 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, Kamillentee, Zitrone, Agave und Za`atar	9,5€
Wild Iced Tea mit Keglevich Wodka, hausgemachtem Eistee und Romastin	9€
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	8,5€
Amaretto Sour mit Bio-Eiweiß, Zitrone, Orange und Zimt	9,5€
Koriander Spritz mit Prosecco, Detox-Limo, Ingwer und Koriander	8,5€
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