


 nur Kartenzahlung



MIROU

Israeli • inspired • cuisine



authentisch sichtbar auf
 [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. Rouvens Großvater – mit jüdischen Wurzeln – hat uns dazu inspiriert und motiviert die israelische Küche zu unserer Lebensaufgabe zu machen. Er hat das MIROU nie kennenlernen können, aber wir sind uns sicher es hätte ihm richtig gut gefallen.

Fühlt euch Willkommen in unserem zweiten Wohnzimmer! Die Friedenstaube als Logo ist für uns ein wichtiges Merkmal. Wir sind ein Team aus verschiedenen Ländern und Kulturen. Uns vereint eine fusionierte Küche, die so facettenreich und wandelbar ist und Einflüsse aus der ganzen Welt vereint.

Wir legen großen Wert auf eine gute Qualität unserer Zutaten. Wir lehnen Massentierhaltung, billige Füllstoffe, Fertigwaren und Zuckerzusätze ab. Bei uns werden die Speisen täglich frisch zubereitet, von der Dips bis zum Dessert. Getrunken wird bei uns regional, hausgemacht und israelisch. Neben in Hamburg geröstetem Kaffee bekommt ihr bei uns hausgemachte Getränke sowie Weine, Bier und Spirituosen aus Israel. Einfach weil es schmeckt und unsere leckeren Speisen optimal ergänzt.

Probiert uns aus und lasst es euch munden.

„Beteh avon – Guten Appetit“



bei uns nur KARTENZAHLUNG

Wir setzen uns für mehr Transparenz und vereinfachte Abläufe ein und verzichten im Zuge dessen auf Barzahlungen. Für eine gerechte Verteilung des Trinkgelds inklusive dem Küchenpersonal bitten wir dieses ausschließlich mit der Karte zu geben. Vielen Dank!

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, und selbst mit anpacken. Zu dem möchten wir Lösungsansätze mit entwickeln und 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 jährlich 270m³ (Stand Oktober 2022)

Mehr Infos unter:

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



Allergen Hinweise? Sprecht uns gerne an!


MEZZE

Mezze sind kleine Vorspeisen, die zusammen auf den Tisch kommen und gerne geteilt werden. Sie werden hauptsächlich kalt und vegetarisch serviert. Die klassisch israelische Pita darf bei Mezze nicht fehlen. Bei uns wird Pita warm serviert.

// EINZELN 6,5€

// DREIERLEI 17,5€

HUMMUS *klassisch*  

FALAFEL *mit Zitronen-Tahini*  

HUMMUS *mit Basilikum*  

ISRAELISCHER KICHERERBSENSALAT  

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

ARTISCHOCKEN-WALNUSS-DIP  

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*  möglich

BABA GHANOUSH *geräuchertes Auberginenpüree*  

FATTOUSH SALAT *mit Za´atar Brotchips* 

Zu jedem Dip gehört eine Pita, jede weitere Pita +2€.

LITTLE EXTRA

SHAKSHUKA   möglich

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

mit versunkenen Bio-Eiern oder Avocado 12€

+ Feta-Schnee 14€

+ Baharat Köftespieß (Bio Rinderhackfleisch) 15€

+ Schawarma Hähnchenspieße (Hähnchen v. Privathof) 17€

+ TLV Garnelen 17€

 *Vegan*

 *Gluten frei*

Allergen Hinweise? Sprecht uns gerne an!

HAUPTGERICHTE

Je Hauptgericht sammeln wir 50 Cent für unser ökologisches Projekt.



So isst Israel: Die Kunst der israelischen Küche ist es, traditionell jüdische Gerichte mit Zutaten aus der ganzen Welt zu bereichern. So lassen sich osteuropäische, mediterrane, arabische und palästinensische Komponenten ausmachen, die ihren Platz in der israelischen Küche gefunden haben.

TRADITIONELLES SABICH möglich

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

// mit Falafel	17,5€
// mit Halloumi oder Ziegenkäse	18,5€
// mit Baharat Köftespieß (Bio Rinderhackfleisch)	19€
// mit Schawarma Hähnchenspießen (Hähnchen v. Privathof)	21€
// mit TLV Garnelen	21€

SÜßKARTOFFEL AUS DEM OFEN

Ganze Süßkartoffel mit frischem Spinat und Fetakäse / Petersilien-Tahini / Granatapfelkerne / Labneh / Fattoush Salat mit Za'atar chips

// mit Falafel	17,5€
// mit Halloumi oder Ziegenkäse	18,5€
// mit Baharat Köftespieß (Bio Rinderhackfleisch)	19€
// mit Schawarma Hähnchenspießen (Hähnchen v. Privathof)	21€
// mit TLV Garnelen	21€

JERUSALEM SALAT

Spinatsalat / Datteln / Nuss-Mix / rote Zwiebeln / Sumach / Granatapfelkerne / hausgemachtes Dressing / knusprig geröstetes Pitabrot

// mit Falafel	17€
// mit Ziegenkäse oder Halloumi	18€
// mit Baharat Köftespieß (Bio Rinderhackfleisch)	18,5€
// mit Schawarma Hähnchenspießen (Hähnchen v. Privathof)	20,5€
// mit TLV Garnelen	20,5€

MAQLUBE

Quinoa mit Baharat / Apfel / Zucchini / Nuss-Mix / Apfel-Curry Soße / bunte Karotten aus dem Ofen / Granatapfelkerne / frische Petersilie

// mit Falafel	17,5€
// mit Ziegenkäse oder Halloumi	18,5€
// mit Baharat Köftespieß (Bio Rinderhackfleisch)	19€
// mit Schawarma Hähnchenspießen (Hähnchen v. Privathof)	21€
// mit TLV Garnelen	21€

GERÖSTETE AUBERGINE

Ganze Aubergine auf klassischem Hummus / eingelegte Cherrytomaten / Rosmarin / geröstete Kichererbsen / Zitronen-Tahini / gemischter Freekeh Salat

// mit Falafel	17,5€
// mit Halloumi oder Ziegenkäse	18,5€
// mit Baharat Köftespieß (Bio Rinderhackfleisch)	19€
// mit Schawarma Hähnchenspießen (Hähnchen v. Privathof)	21€
// mit TLV Garnelen	21€

ZUM SCHÄRFEN:

hausgemachtes Zhug (Koriander-Pesto) oder Harissa (Chillipaste) +2€



Vegan



Gluten frei

Allergen Hinweise? Sprecht uns gerne an!

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Hummus / Süßkartoffelpommes / Falafel / Pita 	8€
Labneh / Süßkartoffelpommes / Freiland Hähnchen / Pita	12€

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

KNAFEH

Engelshaar / Mozzarella / Mascarpone / Rosenwasser / Pistazie 8€

HAUSGEMACHTES EIS  
Tahini / Halva / Pistazie

7,5€

KOKOS MALABI  

Kokosmilch Pudding / Pistazien / Kokosflocken / Himbeersoße

7,5€

SELBSTGEMACHTES BAKLAVA 

Filoteig / Agavendicksaft / Pistazien / Mandeln / Zimt

6,5€

ALLERLEI

„Einmal bitte alles!“

20€

HEIßGETRÄNKE

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€

Flat White 4,5€

Frischer Minztee Alternativ Ingwer / Zitrone / Orange 4€



Vegan



Gluten frei

Allergen Hinweise? Sprecht uns gerne an!

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 5€

1l 9,5€

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

0,4l 5,5€

1l 10,5€

EisTee *Pfirsichtee mit Agave und Minze*

0,4l 5€

1l 9,5€

// AUS LIEBE ZUR STADT.

Fritz Kola / Fritz Kola zuckerfrei

0,2l 3,5€

// AUS LIEBE ZUM UMLAND LÜTAUER SAFT.

Apfel trüb / Rhabarber

0,3l 4€

Saftschorle

0,35l 4€

BIER

// ISRAELISCHES BIER

Maccabee *Lager*

0,33l 5,5€

Goldstar *dunkles Lager*

0,33l 5,5€

Alster *hausgemacht mit Biersorte nach Wahl*

0,4l 5,5€



Vegan



Gluten frei

Allergen Hinweise? Sprecht uns gerne an!

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€
Ben Amir 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.



Allergen Hinweise? Sprecht uns gerne an!

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 Minze	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€

0,0% SPIRITUOSEN

Knut Hansen Gin Tonic mit Zitronenzeste und Tonic Water	10,5€
Bee2Bee Free mit Hansen Gin, Kamillentee, Zitrone, Agave und Za´atar	9,5€

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



Allergen Hinweise? Sprecht uns gerne an!