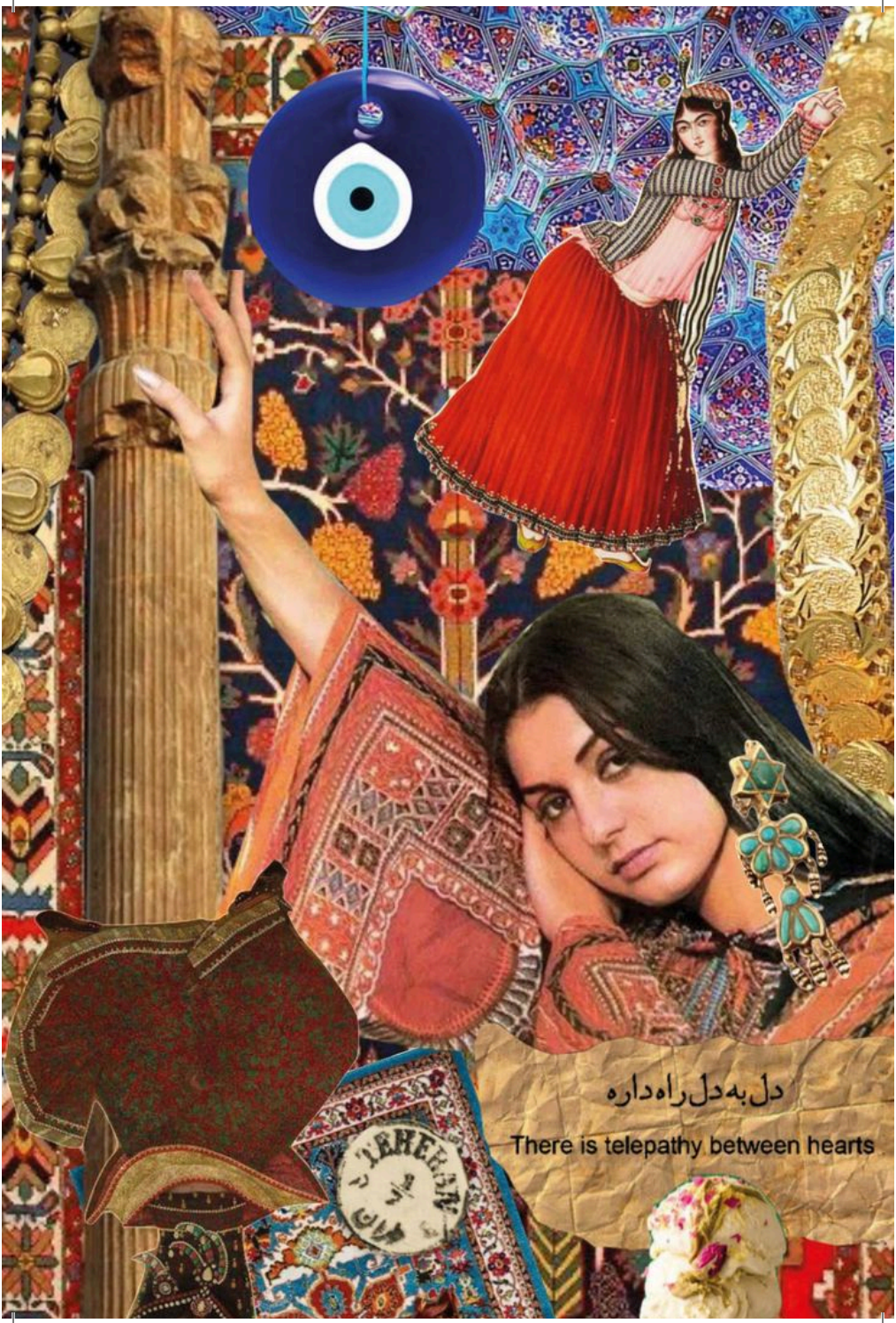
namak

PERSIAN FLAVOR PASSPORT

MENU


دل به دل راه داره
There is telepathy between hearts



namak

BIENVENUE CHEZ NAMAK !

Ici tu vas découvrir la cuisine perse
et ses saveurs exotiques à travers des
recettes revisitées.
Au programme : citron noir, safran,
cardamome, grenade...
Dans l'assiette comme dans le verre !

N'hésite pas à nous demander des conseils
si c'est nouveau pour toi.

@namak.paris

Prix nets en euros, service compris.

PERSIAN COCKTAILS



WEEKEND & SOIR • ONLY • WEEKEND & SOIR

GIN TO ROSE 11

Cocktail floral par excellence, le Gin Tonic ajoute ici la rose et l'hibiscus à son bouquet

Gin, Tonic, rose, hibiscus, citron

TI'PERSE 10

Dans l'esprit d'un Ti Punch, les épices en plus

Rhum anejo, citron vert, cannelle, cardamome

SHIRAZ MULE 12

Le fameux mule au "fruit du paradis" : la grenade, pour notre déclinaison des célèbres Mules

Vodka, citron vert, grenade, ginger beer, zestes d'agrumes

FLEUR D'ISPAHAN 12,5

Une création du barman. Un short-drink crémeux aux arômes de fleurs.

Gin, fleur d'oranger, fleur de sureau, citron jaune

COCKTAIL DU MOMENT

En fonction de l'humeur du Barman !

MOCKTAILS

Toujours par notre barman adoré,
weekends et **soirs** uniquement.

SANS ALCOOL

TO' ROSE 7

L'un de nos cocktails signature mérite bien son équivalent sans alcool !

Tonic, rose, hibiscus, citron vert

LE GRAND ORIENT 7,5

Un mocktail subtil où l'amertume domine. Pour ceux qui veulent goûter quelque chose de différent !

Extrait de pistache, fleur d'oranger, eau gazeuse

LE GRIOTTE / L'ALBALOO 7

Le gingembre associé à l'albaloo, la cerise griotte très utilisée en Iran, aussi bien en salé, qu'en sucré, qu'en boisson

Ginger beer, cerise griotte, citron, gingembre

MOCKTAIL DU MOMENT !



Boissons

BIÈRES

Blonde du moment 6,5

Bière au Safran Cyrus 8,5

Bière sans alcool au Safran 8,5

SOFTS

CLASSIQUES

Eau plate Thonon *75cl* 5,5

Eau pétillante Vals *75cl* 5,5

Coca-cola Rouge / Zéro *33cl* 3,5

SPÉCIALITÉS

Thé glacé maison au Safran *33cl* 4,5

Le thé est un pilier de la culture Iranienne. Ici, on infuse le thé noir à chaud afin d'en extraire l'arôme. Puis le Safran et la Cardamome à froid afin de garder un arôme subtil et limiter l'amertume.

Dough *33cl* 4

Un classique iranien très rafraichissant. Il s'agit d'un yaourt fermenté, salé et gazeux, parfumé à la menthe. Proche de son cousin l'Ayran turc, le Dough est souvent consommé pour aider à digérer les plats riches.

BOISSONS CHAUDES

Thé noir cardamome à l'Iranienne 4,5

Un vrai rituel social pour les iraniens. À volonté !

Expresso, Allongé *(+1€ avec cardamome)* 2,5

Double Expresso *(+1€ avec cardamome)* 3,5



VINS & DIGESTIFS

Partant pour aller au bout de l'expérience ?
Demandez notre carte de vins et de digestifs arméniens et français !

VINS FRANÇAIS & ARMÉNIENS





Entrées نمک

MAZZEH

Mazzeh (eh non, pas mezze !) ce sont les entrées qu'on propose chez Namak.

Tous nos Mazzeh sont accompagnés de pain barbari.

GREEN FETA 9

La puissance de la féta, la rondeur de la pistache et la fraîcheur de l'estragon, notre mazzeh chouchou

Feta, pistache, estragon, poivre du Sichuan

NAMAK HOUMOUS 7,5

Il n'y a pas vraiment de houmous en Iran. Et en même temps, avec son citron noir et ses cacahuètes, est-ce vraiment un houmous ?

Pois chiche, beurre de cacahuète maison, citron noir, ail, huile d'olive, épices

MIRZA *et possible* 8,5

Caviar d'aubergine fumé, tomaté, parfumé, aillé et, enfin, parfaitement œufé.
(Possible de servir avec du tahini à la place de l'œuf)

Aubergine, tomate, œuf parfait, légumes marinés, noix, huile d'olive

HALLOUMI STICKS 9,5

Le halloumi comme un nem: avec de la salade, de la menthe, et sa petite sauce secrète

Fromage Halloumi, salade, menthe, sauce rose/grenade

KEBAB SAFRANÉ 12,5

Du poulet bien mariné, hyper juteux et délicieusement safrané. Accompagné de Torshi, les petits légumes vinaigrés iraniens, de sabzi (herbes fraîches), de petites sauces maisons et de bon pain chaud

Haut de cuisse de poulet désossé, yaourt, citron noir, safran, sumac

Accompagnement riz croustillant ou du moment +4,5€

MAZZEH DU MOMENT

Demandez le mazzeh du moment !
(régulièrement renouvelé au gré de la saisonnalité et des envies du chef)

végétarien *vegan*



Plats نمک

GHORMEH SABZI 19

Le plat national Iranien, un plat d'agneau fondant cuit toute la nuit dans une sauce aux herbes où le fenugrec et le citron noir sont rois

Epaule d'agneau, herbes fraîches, citron noir, haricots rouges

OR NOIR 18

Notre best seller, poulet mijoté hyper tendre, cuit des heures durant dans une pâte de noix à la grenade.
La définition même de "goûtu".

Haut de cuisse de poulet désossé, noix, grenade, oignon

MIRZA *et possible* 14,5

Caviar d'aubergine fumé, tomaté, parfumé, aillé et, enfin, parfaitement œufé.
Servi avec du riz croustillant ou notre riz du moment.
(Possible de servir avec du tahini à la place de l'œuf)

Aubergine, tomate, œuf parfait, légumes marinés, noix, huile d'olive

GOÛTE MOI ÇA 15

Notre version végétarienne du Ghormeh Sabzi, légèrement relevé et avec des champignons fermes pour la mâche

Herbes fraîches, champignons, citron noir, haricots rouges, piments fumés (léger)

Tous nos plats sont servis avec notre riz parfumé du moment (Polo) ou bien avec un gâteau de riz croustillant aux épices (Tahchin)

DESSERTS

(FAITS MAISON !)

Pour finir en douceur, et si vous accompagniez
votre dessert d'une boisson chaude ou d'un digestif ?

LE FLAN PISTACHE D'IRINA 8

LE dessert signature du restaurant, imaginé par Irina
Ne venez pas trop tard, quantités limitées !

GLACE AU SAFRAN BASTANI 6,5

Avec les beaux jours, les glaces sont de retour,
avec ce grand classique iranien.
Une bonne crème glacée, parfumée de safran et de rose,
saupoudrée d'éclat de pistache.

SHOLEH ZAARD 7

Une décharge de Safran ! Il s'agit d'un dessert traditionnel iranien,
ressemblant à un riz au lait, parfumé de rose et du fameux or rouge



@namak.paris

En persan, une personne qui a de la saveur (comprendre : intéressante, drôle...)
est salée (bâ namak – باب نمک) ! Ahhh ;)