

 nur Kartenzahlung



NEW
winter menu

MIROU

MEZZE BAR



authentisch sichtbar auf
 [mirou.hamburg](https://www.instagram.com/mirou.hamburg)

ÖKOLOGISCHE HERZENSPROJEKTE

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.

Projekt Mirou Hallerplatz



Bienen spielen eine zentrale Rolle im **Erhalt unseres Ökosystems**. Seit Jahren aber stirbt weltweit ein Großteil der Bienenpopulation aufgrund von neuen Krankheitserregern, Pestizideinsätzen und Klimawandel. Wir als Team Mirou möchten unseren Beitrag dazu leisten uns um diese kleinen Geschöpfe zu kümmern. Als ökologisches Projekt haben wir unser eigenes **Bienenvolk** gegründet. In Zusammenarbeit mit dem „**Honigwerk Hamburg**“ kümmern wir uns um unser Bienenvolk am Jenischpark in Othmarschen. Unsere Patenschaft ermöglicht es, dass die Bienen auf ihrem eigenen Honig überwintern können. Dies fördert die Gesundheit der Bienenvölker. Nur den überschüssigen Honig nutzen wir in beiden Restaurants zum Kochen und Backen.

Projekt Mirou Mühlenkamp

Gemeinsam mit der **Klimapatenschaft** möchten wir aus unserem Mirou ein **grundwasserneutrales Restaurant** machen, sprich mehr Grundwasser fördern als wir jährlich verbrauchen. 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.

UNSERE PHILOSOPHIE

Wer oder was verbirgt sich hinter Mirou? **Mia und Rouven!** Glückliche Eltern von drei kleinen Kindern und einem Pudel, welche nicht nur die Liebe zueinander teilen, sondern auch die Liebe zur israelischen Küche.

Angefangen hat alles in 2020 mit unserem **Mirou** am Mühlenkamp. Hier haben wir unseren Traum von einem eigenen, modern-israelischen Restaurant erfüllt. **Shalom** in unserem zweiten Wohnzimmer!

In 2021 konnten wir die Nachbarfläche am Mühlenkamp übernehmen und haben unser **Mirou Atelier** gegründet. Unsere Intention war es einen Ort zu schaffen, an dem große Gruppen an einer langen Tafel zusammenkommen können, gemeinsam schlemmen, feiern und eine gute Zeit haben. Ganz nach dem Motto **L´chaim** – Auf das Leben!

Doch seit Beginn träumten wir auch von einem Standort am Grindel, im jüdischen Viertel. Immer in Gedanken an Rouvens verstorbenen jüdischen Großvater. Wir freuen uns sehr darüber einen gemütlichen Ort am Hallerplatz gefunden zu haben - **Mazel Tov!** Ein Lokal mit vielfältigen Mezze zum Ausprobieren und Teilen in Begleitung mit Weinen aus Israel. Um gemeinsam Zeit zu verbringen und mit seinen Liebsten über all die wichtigen und unwichtigen Dinge im Leben quatschen. Kein „deins“ oder „meins“ sondern nur ein „unser“. So entstand unsere **Mirou Mezze Bar**.

Wir hoffen mit unserer Philosophie auch ein Zeichen setzen zu können. Verschiedene Kulturen die zusammen arbeiten und eine große Familie sind ungeachtet der Herkunft. Die Friedenstaube im Mirou Logo ist für uns eine Vision. Mensch ist Mensch.

Probiert uns aus und lasst es euch munden.

„Beteh avon – Guten Appetit“

Mia & Rouven

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!

VORSPEISENPLATTE

Sechs kleine Schälchen als Vorspeise zum Durchprobieren und Teilen. Sie werden kalt und vegetarisch serviert. Dazu zwei hausgemachte Pitabrote.

17€ für zwei Personen

ARTISCHOCKEN WALNUSS DIP   
mit Sesam

PIKANTES COUSCOUS 
mit Harissa

SALATET RAHIB  
pikanter Auberginensalat

ISRAELISCHER SALAT 
fein gehackter Salat

MASBACHA
Joghurt mit Tahina und Kichererbsen

LINSENSALAT  
mit Apfel, Curry und Koriander

Vorspeisen können auch als Mezze Portion bestellt werden.

JEDE WEITERE PITA +2.5€
ZHUG *hausgemachtes Koriander-Pesto* +2.5€
HARISSA *Chillipaste* +2.5€

KALTE MEZZE

DREIERLEI HUMMUS  

12€

BASILIKUM HUMMUS  

7€

HUMMUS KLASSISCH  

mit traditioneller Gewürzgurke

7€

HUMMUS  

mit getrockneter Tomate

7€

ROTE BETE CARPACCIO 

mit Ziegenkäse und Mandarine

8€

DATTEL KARDAMOM DIP 

7€

GERÖSTETE AUBERGINE  

mit Nuss, Amba und scharfen Zhug

7.5€

BABA GHANOUSH  

geräuchertes Auberginenpüree

8€

TABOULEH 

Petersiliensalat mit Bulgur

7.5€

WARME MEZZE

FALAFEL  

mit Tahina und grünem Zhug

7.5€

ZIGARREN

Filoteig gefüllt mit Feta/Petersilie

7€

FLAMMKUCHEN ORIENTAL 

mit Ziegenkäse, Dattel, Nuss, Honig

8.5€

BROKKOLI IN PANKO 

mit hausgemacher sweet sour sauce

8€

MARONEN SUPPE 

mit hausgemachtem Pitabrot

6.5€

GEBACKENER BLUMENKOHL  

mit Tahina und Dukkah

8€

BATATA HARRA  

mit Knoblauch, Harissa, Sesam und

Koriander

7.5€

TRADITIONELLES SHAKSHUKA 

mit versunkenem Bio Ei oder Avocado

10€

FLEISCH MEZZE

FISCH MEZZE

SAFTIGE HÄHNCHENFLÜGEL

*Freiland Hähnchen
in pikanter Rataouillesauce*
12.5€

CRUNCHY HÄHNCHENHAPPEN

*Freiland Hähnchenfilet
in Trüffel-Mayonnaise*
13€

ZIGARREN

*Bio Rinder Hack und Pinienkerne
in Filoteig*
9€

KÖFTE BÄLLCHEN

*aus Bio Rinder Hack
auf Hummus mit Pinienkernen*
12€

100g LAMMKARREE

*in Pistazienkruste auf Maronensauce
mit Pinienkernen*
16€

TIGER GARNELEN

in Knoblauchbutter
13.5€

DORADENFILET

*warm gebraten auf würziger
Steinpilz-Kartoffel Sauce*
13€

OCTOPUS VOM GRILL

mit Zitrone und Knoblauch
14€

JEDE WEITERE PITA +2.5€

ZHUG hausgemachtes Koriander-Pesto +2.5€

HARISSA Chillipaste +2.5€



Vegan/möglich



Gluten frei



enthält Nuss

Allergen? Sprecht uns gerne an!

KINDERTELLER

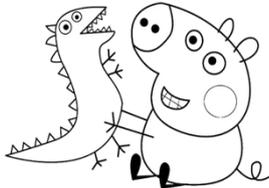
Bis 12 Jahren

PAW PETROL 
Crispy Chicken
Labneh (Joghurt Dip)
Tomaten-Gurken Salat
Pommes rot / weiß
Pitabrot
kleines Geschenk ☺
10€



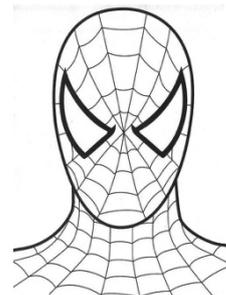
PEPPA PIG LOVES VEGGIE 

Kichererbsenbällchen
Hummuspüree
Tomaten-Gurken Salat
Pommes rot / weiß
Pitabrot
kleines Geschenk ☺
7.5€



SUPERHERO FRIES 

rot / weiß
kleines Geschenk ☺
4.5€



UNSERE MIROU QUALITÄT

Wir legen großen Wert auf eine gute Qualität. Wir lehnen Massentierhaltung, billige Füllstoffe, Fertigwaren und Zuckerzusätze ab. Bei uns werden die Speisen täglich frisch zubereitet, von der Pita bis zum Dessert.



Unser Fleisch:

Unser Hähnchenfleisch – sowohl Hähnchenbrust als auch Hähnchenflügel – kommt von „Pro Ethika“. Diese Hähnchen wachsen freilaufend auf französischen Kräuterwiesen auf. Sie werden artgerecht und ohne Einsatz von Gentechnik auf kleinbäuerlichen Zuchtbetrieben gehalten. Das Fleisch hat Güteklasse A. Zudem ist unser Rinderhackfleisch in BIO.



Unser Kaffee:

Unsere Kaffee kommt von der Elbgold Kaffeerösterei aus Hamburg. Der „Neunbar“ Kaffee zeichnet sich durch eine dunkle Röstung mit Kakao, Marzipan und Walnuss Noten aus.



Unsere Pita:

Wir machen unsere Pita täglich frisch. Aus dem Hefeteig machen wir Rohlinge, die dann im Anschluss im Ofen zu unserer fertigen Pita gebacken werden. Als spezielle Zutat verwenden wir Mahlab – Steinweichselpulver von der Felsenkirsche – für den einzigartigen Geschmack unserer Pitas.



Unser Honig:

Dank unseren Bienen im Jenischpark haben wir stets frischen Honig der sowohl bei den Getränken als auch in der Küche verwendet wird.



Unser Hausgemachtes:

Von den Soßen bis zu den hausgemachten Getränken machen wir so viel es geht selbst, weil wir wissen: hausgemacht schmeckt es am Besten.



Unser Hummus:

Was wäre ein israelisches Restaurant ohne hausgemachten Hummus. Im Gegensatz zu vielen anderen werden bei uns noch die getrockneten Kichererbsen über Nacht eingeweicht um sie dann täglich frisch zu Hummus zu verarbeiten.



Unsere Säfte:

„Das Geld hängt an den Bäumen“ beliefert uns mit ihren Säften mit Früchten aus privaten Hamburger Gärten, die geerntet werden von gesellschaftlichen Randgruppen wie Obdachlosen und Menschen mit Behinderung.

DESSERT & HEISSGETRÄNKE

Dessertplatte zum Schlemmen für zwei Personen 18€ | einzeln 6€

ZIMT-VANILLE EIS  

vegan und hausgemacht mit Pistazienkerne

GEFÜLLTE DATTELN   

mit Pistazien

ORIENTAL MALABI   

*Kokos-Reis Pudding mit Rosenwasser,
Pistazie und türkischer Zuckerwatte*

BAKLAVA  

homemade & vegan mit Mandeln und Pistazien

GRIESKUCHEN 

mit Kirschen und Kurkuma

Wir beziehen unsere Kaffeebohnen vom Elbgold, auch decaf!
Du entscheidest ob mit Bio-Vollmilch oder mit Oat Molk Barista.

Espresso Macchiato	2.5€
Doppio Macchiato	4€
Café Crema	3.5€
Cappuccino	4€
Latte auf Eis	4.5€
Flat White	4.5€
Frischer Minztee Alternativ Ingwer Zitrone Orange	4.5€

SOFTGETRÄNKE & BIERE

WASSER PAUSCHALE	4€
<i>gefiltertes Tafelwasser still / sprudel</i>	
LIMONANA	0.4L 5.5€
<i>Limonade mit Nanaminze und Zitrone</i>	1L 10.5€
DETOX LIMO	0.4L 5.5€
<i>Limonade mit Ingwer, Koriander und Zitronengras</i>	1L 10.5€
EISTEE	0.4L 5.5€
<i>Pfirsichtee mit Agave und Minze</i>	1L 10.5€
FRITZ KOLA ZUCKERFREI	0.33L 4.5€
SAFT	0.3L 4€
SAFTSCHORLE	0.35L 4€
<i>regional von „Das Geld hängt an den Bäumen“</i>	0.5L 5.5€
<i>Apfel trüb Apfel-Rhabarber Apfel-Johannesbeere</i>	
MACCABEE	0.33L 6€
<i>Lager</i>	
GOLDSTAR	0.33L 6€
<i>dunkles Lager</i>	
RATSHERRN	0.33L 4.5€
<i>alkoholfrei</i>	
ALSTER	0.4L 6.5€
<i>hausgemacht mit Biersorte nach Wahl</i>	

ROTWEINE

AUS ISRAEL – Weinbau hat in Israel eine deutlich längere Tradition als hier, 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 modern präsentieren.

	0.15L	0.5L	0.75L
Barkan Classic   Petite Syrah 2021	7.5€	23.5€	34.5€
Barkan Premier   Cabernet Sauvignon und Malbec 2023	7.5€	23.5€	34.5€
Barkan Classic   Merlot 2021	7.5€	23.5€	34.5€
Barkan Classic   Malbec 2023	7.5€	23.5€	34.5€
Tabor   Shiraz 2023	9.5€	29.5€	44€



WEIßWEINE & MEHR

AUS ISRAEL – Weinbau hat in Israel eine deutlich längere Tradition als hier, 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 modern präsentieren.

	0.15L	0.5L	0.75L
Barkan Premieur  			
Emerald Riesling und Colombard 2022	7.5€	23.5€	34.5€
Barkan Classic  			
Sauvignon Blanc 2023	7.5€	23.5€	34.5€
als Schorle	6.5€	20.5€	
Fusion  			
Chardonnay und Sauvignon Blanc 2023	8.5€	26€	38.5€
Tabor  			
Chardonnay 2023	9.5€	29.5€	44€
Tabor White Mountain  			
Chenin Blanc und Colombard 2022	9.5€	29.5€	44€
Barkan Classic Rosé 2022  			
als Schorle	7.5€ 6.5€	23.5€ 20.5€	34.5€
Le Chateau Crémant de Loire Brut			36.5€



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.

Koriander Spritz mit Prosecco, Detox-Limo, Ingwer, Koriander	9€
Pampelle Spritz mit Grapefruit	10€
Pampelle Tonic mit Grapefruit	10.5€
Levantine Gin Tonic mit Zitronenzeste und Tonic Water	11€
Bee2Bee Levantine Gin, Kamillentee, Zitrone, Agave und Za´atar	10€
Wild Iced Tea Keglevich Wodka, hausgemachtem Eistee, Minze	9.5€
Tubi 60 Mule mit Zitrone, Gurke und Spicy Ginger Beer	10.5€
Espresso Martini Espresso Shot, Kahlúa, Keglevich Wodka	10.5€
Limonarak Arak, hausgemachter Limonana, Zitrone, Nanaminze	9€
Amaretto Sour mit Stock Amaretto und Bio-Eiweiß	10€
Vodka Sour mit Keglevich und Bio-Eiweiß	10€
Gin Sour mit Levantine Gin und Bio-Eiweiß	12.5€
Whiskey Sour mit Milk & Honey Whiskey und Bio-Eiweiß	12.5€
NEU! New York Sour mit Milk & Honey Whiskey, Rotwein & Bio-Eiweiß	13€
 Knut Hansen Gin Tonic mit Zitronenzeste und Tonic Water	11€
 Bee2Bee Free Hansen Gin, Kamillentee, Zitrone, Agave, Za´atar	10€
Arak 2cl <u>oder</u> Tubi 60 2cl <u>oder</u> Vodka Keglevich 2cl	3.5€
Arak mit Minze, Eis und Zitrone 4cl	5.5€
Amaretto 4cl <u>oder</u> Whiskey Milk & Honey Class 2cl	5.5€

EVENTS IM ATELIER AM MÜHLENKAMP

Wir haben mit unserem Atelier am Mühlenkamp einen Ort geschaffen, an dem in größeren Runden an großen Tischen gefeiert, getagt, geplant oder schlicht gemeinsam Zeit verbracht wird. Das MIROU Atelier passt in seiner zeitlos schönen, unaufdringlichen Art als Rahmen für viele **Events für bis zu 30 Personen**.

Den kulinarischen Inhalt liefern wir dazu. Unsere **Menüs für ab 10 Personen** starten mit einem Potpourri an geschmacklich unterschiedlichen Mezze, bestehend aus Dips, Salaten und hausgemachter Pita, gefolgt von „typisch“ israelischen Gerichten. Zum fulminanten und krönenden Abschluss servieren wir eine Vielfalt an orientalischen Desserts. Alle Speisen werden zum Teilen in die Mitte gestellt, ganz wie in Israel üblich. Beim gemeinsamen Essen im „Balagan Stil“, was im Weitesten übersetzt „bunte Vielfalt“ bedeutet, geht es darum, speisend miteinander zu kommunizieren.

MENÜ AUSWAHL

TEL AVIVIAN STYLE 29€ p. P.

Mezze-Mix
Kleine vegetarische Speisen
Dessert-Variation

GROßES BALAGAN 39€ p. P.

Großer Mezze-Mix
Verschiedene vegetarische Speisen mit
diversen Beilagen
Bunte Dessertauswahl

GETRÄNKE AUSWAHL

BASICS 14€ p. P.

Wasser still / laut
Fritz Kola
Hausgemachte Drinks
Saftschorlen
Heißgetränke

LIFESTYLE 24€ p. P.

Diverse Softgetränke
Maccabee Bier
Goldstar Bier
Israelische Weine
Crémant
Heißgetränke

PREMIUM 34€ p. P.

Softgetränke
Israelische Biere & Weine
Aperitif/Crémant
Cocktails
Digestifs
Heißgetränke

A LA CARTE ist bei der Getränkeauswahl auch möglich

CATERING VOM MIROU MÜHLENKAMP

Ihr plant eine Veranstaltung an einem anderen Ort und möchtet trotzdem nicht auf unser Mirou Essen verzichten? Angerichtet auf Platten servieren wir unsere verschiedenen bunten Mezze für Selbstabholer oder per Kurier. Zudem bieten wir die Möglichkeit die Mezze mit einzelnen „Add Ons“ zu erweitern. **Ab 10 Personen.**

MEZZE MIX 19€ p. P.

Aus zehn verschiedenen Mezze

Knusprige Falafel 2€/Stk.

Veg. Zigarren 2.5€/Stk.

Hausgemachte Pita 2.5€/Stk.

Fleischspieße (kalt)

9.5€ p. P./3 Stk.

Freiland Hähnchen

Bio Rinder Köfte

Zweierlei Dessertvariation 9€ p. P.
Hausgemachtes Baklava & Basbousa



מילוס

Mühlenkamp, est. Juni 2020



מילוס

ATELIER

Mühlenkamp, est. Juni 2023



מילוס

MEZZE BAR

Grindel, est. Juni 2024