

längst ans Herz gewachsen. Und mögen die pakistanischen und indischen Grenztruppen noch so martialisch aufmarschieren – in der Küche des Shalimar klappt die Völkerverständigung. Die Auswahl reicht von Suppen, Biryanis (Reisgerichte), Currys und Heißem aus dem Lehmofen über Fleisch-, Geflügel- und Fischspezialitäten bis hin zu außergewöhnlichen vegetarischen Kompositionen. Probieren Sie doch mal Bhandi Chana (Okraschoten mit Kichererbsen, gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander) oder Achari Chicken (Huhn mit Zitrone und Achar-Masala in Joghurt-Curry-Soße) oder ... Was soll die Aufzählung – wir können hier rückhaltlos jedes Gericht empfehlen. Und an Service und dem Preisniveau gibt's auch nichts zu meckern. ld

► **Li Na** Morassistr. 16, Zentrum, Tel. 21 02 06 76, tägl. 11.30-14.30 und 17.30-24 Uhr, HG 8,20-16,50 Euro, EC, S Isartor, isartor-shalimar.de

03 Chopan

Küche **★★★★★**
Atmosphäre **★★★★★**

Afghanisch Ich bin mir ganz sicher: Durch Haidhausen muss die Seidenstraße geführt haben. Jene erste Globalisierungsachse, die uns Ingwer und Co geschenkt und, womöglich, Chopan-Chef Qais Saadat nach München gelotst hat. Die Gerichte in den beiden hübsch eingerichteten kleinen Chopan-Filialen sind aromatisch so fein ausbalanciert und immer wieder aufs Neue begeisternd, man möchte dieses Märchen fast glauben. Der Chopan-Klassiker ist dabei seit Jahren Borani Kadoo Kürbis, süß-pikante Kürbiswürfel, die mit Knoblauchquark und Fladenbrot serviert werden. Die Kombination dieser Aromen ist schlicht genial und steht stellvertretend für die gesamte afghanische Küche, die stets herzhaftes Zutaten aus süße oder fruchtige Beigaben wie Chutneys erweitert. Für unseren Gaumen so ungewohnt wie süchtig machend. Das unterstreicht zum Beispiel eindrucksvoll das Narendj Palau: Das Hähnchenfleisch gewinnt durch die Hinzugabe von Mandeln, Pistazien und Bitter-

orangestreifen ungemein und einfach zusammen mit dem Safranreis ein farbenfrohes Geschmacksfeuerwerk. Das wissen viele andere Gäste natürlich auch, was einen Spontanbesuch ohne Reservierung fast unmöglich macht. Macht aber nichts. Eine Reise entlang der Seidenstraße bedarf eben längerer Vorausplanung. ao

► **Li Na** Chopan, Elvirastr. 18a, Neuhausen, Tel. 18 95 64 59, tägl. 18-24 Uhr, HG 10,50-17,50 Euro, EC, U Maillingerstraße, chopan.de

► **Li Na** Chopan II, Rosenheimer Str. 6, Haidhausen, Tel. 44 11 85 71, tägl. 17-23 Uhr, HG 9,50-15 Euro, S Rosenheimer Platz, chopan.de

04 Lemar

Küche **★★★★★**
Atmosphäre **★★★★★**

Afghanisch Übersetzt heißt Lemar „Sonne“, und ich kann verstehen, warum die Inhaber ihre beiden Restaurants so genannt haben. Geschmacklich und atmosphärisch geht dort tatsächlich die Sonne auf. Zugegeben, nicht für alle, denn wer später als 19 Uhr ohne Reservierung kommt, bleibt, metaphorisch gesprochen, schon mal im Regen stehen. Hat man den begehrten Platz ergattert, eröffnet sich dem Gast eine facettenreiche Aromenküche, die auf der landestypischen Kombination aus süß und pikant aufbaut. Auf dem Vorspeisenteller tummeln sich mit verschiedenem Gemüse gefüllte Teigtaschen, die mit Joghurtsoße und geröstetem Sesam an den Tisch kommen und mit gefüllten Nudeln nur optisch etwas gemein haben. Das reichhaltige Lamm als Hauptgang ist fast cremig zart und wird von den mitgekochten Rosinen und Pistazien und dem ebenfalls süßlich schmeckenden, gebackenen braunen Reis optimal begleitet. Leider war die Weinempfehlung, ein Merlot, dieser Geschmackskaskade nicht gewachsen. Aber es kann ja auch nicht aus jedem Detail die Sonne aufscheinen. ao

► **Li Na** C4 Brunstr. 4, Zentrum, Tel. 26 94 94 54, tägl. 18-1 Uhr, HG 8,50-14,50 Euro, EC, MC, V, U/S Marienplatz

► **Li Na** C1 Viktor-Scheffel-Str. 23, Schwabing, Tel. 39 76 77, tägl. 18-1 Uhr, HG 8,50-

14,50 Euro, EC, MC, V, Tram Kurfürstenplatz, lemar-restaurant.de

05 Shalizar

Küche **★★★★★**
Atmosphäre **★★★★★**

Persisch Mit jedem Schritt hinein in dieses liebevoll gestaltete Restaurant lässt man den Alltag ein Stück hinter sich. Bunte Glasscheiben, Mosaikfliesen, Tücher und eingekochte Köstlichkeiten im Glas erinnern an Basarszenen, wie sie auf den hübsch kitschigen Gemälden im Lokal zu sehen sind. Anschließend nimmt man diesen anregenden, süßlich-herzhaften Duft wahr, der so typisch ist für die harmonisch-aromatische Küche Vorderasiens. Die Kichererbsencreme, die hier Hamus heißt, wird mit warmem Fladenbrot serviert und schmeckt vorzüglich. Im Shalizar stehen Klassiker wie Kebabs und Außergewöhnliches wie Gormehsabi auf der Karte. Letzteres, ein Eintopfartiges Gericht aus Lammfleisch, Bohnen, Limetten und orientalischen Kräutern, gibt es nur dienstags – so lange der Vorrat reicht. Das Zusammenspiel aus erdigen Spinataromen, watteweich gekochtem Lamm und herzhaften Bohnen schmeckt so richtig

Gerichte werden auf Wunsch auch nach Hause geliefert. Aber mal ehrlich: Die Illusion eines Basars lässt den Geschmack doch erst so unvergleichlich werden. ao

► **Li Na** B3 Seidlstr. 2a, Maxvorstadt, Tel. 54 50 69 49, tägl. 11.30-23 Uhr, HG ab 8,90 Euro, EC, MC, V, AE, U Königsplatz, shalizar-restaurant.de

KURZ UND GUT

LiNa

★★★★★ Libanesisch Die libanesischen Küche ist die Schnittstelle zwischen arabischer und mediterraner Aromenwelt. Das ist selten irgendwo so ungemein präzise und lecker nachzuvollziehen wie im LiNa. Zum Beispiel der fantastische Tomatensalat: Neben orientalischen Gewürzen wie Koriander oder Kreuzkümmel sticht auch eine feine, eher französische Thymiannote aus dem mit gutem Olivenöl angemachten Salat hervor. Die Vorspeisen reihen sich in die Tradition mediterraner Appetizer ein, hier Mezze genannt. Hummus, Quark mit Knoblauch, gefüllte Weinblätter sowie Teigtäschchen mit verschiedenen Füllungen: Jede Einzelne mit anderen, deutlich zu schmeckenden Gewürzen vermischt. Die

PRINZ TOP GUIDE MÜNCHEN 2012

EXKLUSIV: 800 Bewertungen

Isarvorstadt, Schwabing, Glockenbachviertel: Top-Adressen im Test

EXTRA SHOPPING GUIDE

Neu entdeckt
Alle wichtigen Newcomer des Jahres

10 Cafés für den richtigen Start in den Tag

Münchens beste Restaurants

PLUS: Bars, Clubs, Shops, Frisüre und Hotels

9 783522 252525
5,90 EURO