



NIVAN

tradition • herz • feuer

Albert-Schweitzer-Gasse 49 - 8020 Graz

+43 (0) 664 460 7474

www.nivan.at

office@nivan.at



nivan.

wo jeder gast familie ist.

Hier bist du kein Kunde – hier bist du Nivan.

Tradition, Feuer und Leidenschaft prägen unsere Küche.

Rezepte mit Geschichte, Geschmack mit Herz.

Nivan – wo jeder Gast Familie ist.

SUPPEN & SALATE

SUPPEN

Tomatensuppe 6,00

SALATE

Löffelsalat (H) 7,00
Gurken, Tomaten, Zwiebel & Walnüssen

Gemischter Salat 6,50
nach Saison

ORIENT SALAT (G) 8,00
Salat mit Rote Rüben, Schafskäse und Granatapfel

MEZZE

MEZZE- VORSPEISEN

GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE MIT 5 KALTE MEZZE (G, H, N) 28,00
Karfiol Mezze, Auberginen Mezze, Rote Rüben Mezze, Hummus , Artischocken Mezze

KARFIOL MEZZE (G) 7,00
gegrillte Karfiol auf einer Roten Rüben-Melanzanipürree

CIGKÖFTE (A) 8,00
fein gekneteter Bulgur mit Gewürzen, frischen Kräutern und Granatapfelsirup
vegan und kalt serviert



bei uns schmeckts wie damals.
nicht wie überall.

MEZZE

Auberginen MEZZE (G, H) gegrillte Auberginenpüree mit Joghurt, Schafskäse und karamalisierte Walnuss-Zwiebel	7,00
Artischocken MEZZE Artischockenherzen mit grünem Apfel	7,00
Gefüllte Weinblätter (H) gefüllt mit Reis, Rosinen und Pinienkernen in feinem Olivenöl kalt serviert	7,00
Rote Rüben MEZZE mit Dillspitzen-Zitronen Dressing	7,00
HUMMUS (N) pürierte Kichererbsen mit Sesampaste	7,00

WARME VORSPEISEN

Kalamari frittiert (A, G, R) Kalamari frittiert serviert mit Sauerrahm Kräutersoße	12,00
Garnelen (B) in Butter-Paprika-Sauce warm serviert	10,00
FALAFEL (N, G) Falafelbällchen serviert mit Tahinsoße	10,00
Gefüllte Bulgurbällchen (A, G) Bulgur- und Grießhülle gefüllt mit würzigem Hackfleisch serviert auf einer Joghurtsoße	8,00
Yufkaröllchen (A, C, G) frittierte Yufkaröllchen gefüllt mit Hüttenkäse und Petersilie	8,00



tradition.
mit fleisch & flamme

HAUPTSPEISEN

Auberginenpürree mit Lammfleisch (G) gegrilltes Auberginenpürree mit Joghurt und Lammfleisch	25,00
Lammkotelett (A) Lammkotelett vom Grill serviert mit Bulgur	26,00
Kalamari vom Grill (G, N) serviert mit Grillgemüse und Brot	21,00
MANTI (A, C, G) hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch serviert mit Joghurt	16,00
MANTI VEGETARISCH (A, C, G) hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Spinat serviert mit Joghurt	15,00
Vegetarische Bulgurbällchen (A, G) serviert mit Joghurt und Tomatensauce	14,00

BEILAGEN

FRITTIERTE KARTOFFELN	5,00
-----------------------	------

Schritt für Schritt

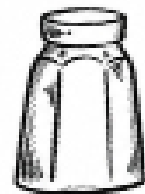
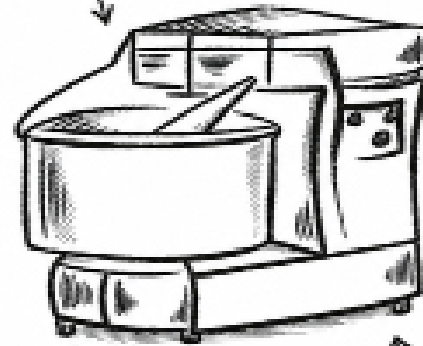
ZUM PERFEKTEN PIZZATEIG



TYP-00 MEHL



WASSER



SALZ



HEFE



RUHEZEIT:
48 STUNDEN

PIZZA

MARINARA (A)	10,00
Pomodoro, Oregano, Knoblauch, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
COSACCA (A, G)	11,00
Pomodoro, Parmesan, Kirschtomaten, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
MARGHERITA (A, G)	12,00
Pomodoro, Fior di Latte, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
FORMAGGIO AFFUMICANTO (A, G)	14,00
Pomodoro, Fior di Latte, geräucherter Schafskäse, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
BUFALA (A, G)	14,00
Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
RUCOLA (A, G)	15,00
Pomodoro, Fior di Latte, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan, Extra Vergine Olivenöl	
FRESCA (A, G)	16,00
Pomodoro, Kirschtomaten, Burrata, Parmesan, Basilikum, Rucola, Extra Vergine Olivenöl	
SICILIANA (A, G)	16,00
Pomodoro, Fior di Latte, Oliven, Kapern, Thunfisch, Kirschtomaten, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
SALAME PICCANTE (A, G)	16,00
Pomodoro, Fior di Latte, Salame piccante (Sarmani, Italien), Rucola, Parmesan, Extra Vergine Olivenöl	
NAPOLI (A, D, G)	15,00
Pomodoro, Fior di Latte, Sardellen, Kapern, Kirschtomaten, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	

PIZZA

SALAME (A, G) Pomodoro, Fior di Latte, Kärntner Bergsalami (Frierss, Ktn), Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	16,00
TONNO (A, G, D) Pomodoro, Fior di Latte, Thunfisch, Kapern, karamalisierte Zwiebel, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	15,00
SALMONE (A, D, G) Pomodoro, Fior di Latte, Lachs, Babyspinat, Knoblauch, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	16,00
FRUTTI DI MARE (A, D, G) Pomodoro, Fior di Latte, Miesmuscheln, Calamari, Garnelen, Knoblauch, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	17,00
CAPRICCIOSA (A, G) Pomodoro, Fior di Latte, Beinschinken (Edelhof, Stmk), Artischocken, Oliven, Champignons, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	17,00
PROSCIUTTO COTTO (A, G) Pomodoro, Fior di Latte, Beinschinken (Edelhof, Stmk), Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	15,00
PROSCIUTTO (A, G) Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto di San Daniele, Rucola, Parmesan, Extra Vergine Olivenöl	17,00
SPINACI (A, G, H) Fior di Latte, Parmesancreme, Babyspinat, Pinienkerne, Extra Vergine Olivenöl	15,00
VERDURE (A, G) Pomodoro, Fior di Latte, Gemüse nach Saison, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	15,00
PEPE E LIMONE (A, G) Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Oliven, Salame piccante (Sarmani, Italien), schwarzer Pfeffer, Zitrone, Zitronenschale, Extra Vergine Olivenöl	17,00

EXTRAZUTATEN

Parmesan (G)	2,50
Fior di Latte (G)	2,90
Mozzarella du Bufala (A, G)	3,90
Buratta (G)	5,40
Prosciutto cotto, Salame, Mortadella, Salame piccante, Prosciutto, Salsiccia fresca	3,90
Lachs (D)	5,60
Thunfisch, Sardellen (D)	2,50
Artischocken, Champignons, Kapern, Kirschtomaten, Rucola, Spinat, Oliven, Zwiebeln (karamelisiert oder roh)	2,50
Ofengemüse	4,50
Basilikum, Knoblauch, Rosmarin, Oregano (G)	0,50

EXTRA

GLUTENFREIE PIZZA	+4,00
Jede Pizza als glutenfreie Pizza erhältlich	
PIZZABROT	6,00
Rosmarin, Knoblauch, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
VERPACKUNG	+0,50



hier bist du kein kunde.
hier bist du nivan.

DESSERTS

BAKLAVA (A, H) 6,00

MILCHREIS (G, H) 6,50
Milchreis im Ofen überbacken mit gehackten Haselnüssen

TIRAMISU (A, C, G, O) 6,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

FRUCHTSÄFTE (von Kochauf, Stmk.)	0,3 l	0,4l
Bio Marille, Bio Johannisbeere	5,00	5,50
HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5l		5,00
GRANATAPFEL SODA 0,5l		4,00
APFELSAFT NATURTRÜB bio (von apfel&saft, Stmk.)	0,25 l	0,4 l
still	4,00	4,50
prickelnd	4,50	5,00
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, EISTEE 0,33 l		4,00
SODA	0,25 l	0,4 l
	2,30	3,10
ZITRONENSAFT		1,00
firsch gepresst		
MINERALWASSER GASTEINER (still oder prickelnd)	0,33 l	0,75 l
	3,50	5,90
LEITUNGSWASSER	0,25 l	0,4 l
	0,50	1,00



echter geschmack.
echte gastfreundschaft.

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

WEIN	1/8 l	0,75 l
WEISSBURGUNDER 2025 (Weingut Scharl - Vulkanland Steiermark)	5,40	35,00
SAUVIGNON BLANC 2024 (Weingut Dietrich-Südsteiermark)	4,50	27,00
BLAUFRÄNKISCH „OGGAU“ 2022 (Weingut Prieler - Burgenland)	5,40	35,00
MERLOT „RUST“ 2023 (Weingut Triebaumer - Burgenland)	5,40	5,00
<hr/>		
SPRITZER		
WEIßER SPRITZER		4,50
APEROL SPRITZ		6,00
CAMPARI SPRITZ		6,00
GRANATAPFEL SPRITZ		6,00
SARTI SPRITZ		6,00
<hr/>		
BIER	0,3	0,5
GÖSSER VOM FASS	4,10	5,10
GÖSSER NATURGOLD ALKOHOLFREI	4,10	



nivan.

wo tradition neu beginnt.

WARME GETRÄNKE

	3,50
ESPRESSO	2,50
ESPRESSO MACCHIATO	3,00
CAPPUCCINO	4,00
VERLÄNGERTER	3,50
CAFFÉ LATTE	4,70

TEE	
TEE (diverse Sorten)	4,00

ALLERGENE

- A Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (Baumnüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse