



## KALTE VORSPEISEN COLD STARTERS

### MED Zeytin 3.50

MED Oliven in nativem Olivenöl mit Thymian, Petersille, Chili, Limetten  
*MED Olives in pure olive oil with thyme, parsley, red pepper, lemon juice*

### Humus • Houmus 4.50

Kichererbsenpüree mit Limette, Knoblauch, Olivenöl und Sesampaste nach Libanesischer Art  
*mashed chickpeas, tahini, lemon juice, Lime, garlic and olive oil combined into a traditional mediterranean dip*

### Cacik • Cucumber Yoghurt Dip {Tatziki} 3.50

Tzatziki aus Joghurt, Gurken und Knoblauch  
*This traditional Turkish dip consists of cucumber with mint and crushed garlic in creamy yoghurt sauce and dill*

### Ispanak Tarator • Spinach Yoghurt Dip 4.50

fein geschnittene, frische Spinatblätter in cremigem Joghurt und Knoblauch Sauce  
*fresh spinach soaked in a creamy yoghurt sauce with a hint of crushed garlic and thyme*

### Baba ganoush 4.50

gegrillte Melanzani mit Knoblauch-Joghurt Sauce, verfeinert mit Olivenöl und Sesam Paste  
*With grilled aubergine, with garlic and yoghurt*

### Haydari 4.50

leicht gedämpfte Karotten, verfeinert mit cremigem Dill, Knoblauch und Joghurtsauce.  
*carrot, dill, garlic, and yoghurt*

### Patlican Soslu • Aubergine Napolitana 5.50

auf Holzkohle medium gegrillte, fein geschnittene und in Olivenöl eingelegte Melanzani. Serviert mit Paprika, Knoblauch und Zwiebeln. Auch als Hauptspeise (siehe Vegetarische Gerichte)

*a mixture of aubergine brewed in special tomato sauce and mixed with pepper, garlic and onion*

### Tabule 4.50

Couscous Salat nach Syrischer Art, mit Jungzwiebeln, Petersille, Cherry Tomaten, Zitrone und Olivenöl.

*bulgur, parsley, spring onion, lemon and olive oil*

### Taze Fasulye • Stewed Green Beans 4.50

leicht gegarte grüne Bohnen mit Karotten, aromatische Tomaten, Babyzwiebeln und Knoblauch. Auch als Hauptspeise (siehe Vegetarische Gerichte)

*a combination of fresh green beans, carrots, onions and crushed garlic stewed in special tomato sauce*

### Yaprak Sarma (Dolma) 4.50

#### Gefüllte Weinblätter • Vine Leaves Roll

a mixture of rice, mint, parsley, onions, bird grapes and pine kernels wrapped in vine leaves, served with yoghurt

### MED Humus 6.50

Hummus mit gegrilltem Lammfleisch  
*Humus with roasted Lamb*

### Karisik Meze • Mixed Meze 10.50 (2 Pers.)

### Karisik Meze • Mixed Meze 10.50 (4 Pers.)

*a tantalising selection of cold starters*

## WARME VORSPEISEN HOT STARTERS

<b>Corba</b>	<b>3.50</b>	<b>Karides Tava</b>	<b>7.50</b>
Suppe des Tages <i>soup of the day</i>		<i>Sauteed Tiger Prawns (Sea Food)</i> in hausgemachter Aleppo Sauce gekochte Riesengarnellen, leicht scharf. <i>tiger prawns sauteed in butter including garlic, mixed herbs, combined in a special tomato sauce (Sauce Aleppo)</i>	
<b>Lahmacun</b>	<b>3.90</b>	<b>Kizartma</b>	
Türkische Pizza mit Salat <i>turkish pizza topped with seasonal salad</i>		<i>fried aubergines, courgettes, onion, carrot, potatoes, peppers with yoghurt</i>	
<b>Arnavut Cigeri • Albanian Liver</b>	<b>6.50</b>	<b>Mucver {g,c,a}</b>	<b>6.50</b>
Lamm Leber nach Albanischer Art, serviert mit Salat, Petersilie, Zwiebeln <i>Sauteed strips of lamb liver in butter with mixed herbs, spices, our served with onion-parsley salad.</i>		Karotten, Kartoffeln, Eier, Feta Käse, frischer Minze und Petersilie werden als Bällchen frittiert und mit Joghurt serviert. <i>courgette, potatoes, egg, feta cheese, flour, parsley, mint, mixed and fried.</i> Auch als Hauptspeise (siehe Vegetarische Gerichte)	
<b>Hellim • grilled Halloumi Cheese</b>	<b>5.50</b>	<b>Sucuk {a}</b>	<b>5.50</b>
Gegrillter Halloumi Käse aus Zypern <i>fresh Cyprus cheese served fried, four pieces to serve</i>		Türkischer Knoblauchwurst <i>grilled spicy turkish sausage</i>	
<b>Muska Boregi • Feta Cheese Pastry</b>	<b>5.50</b>	<b>Karisik Sicak Meze</b>	<b>12.50</b>
traditionell türkischer Burek (Teigröllchen) mit Fetakäse, Petersilie und Zwiebeln <i>Deep fried triangle shaped pastry pockets filled with Turkish feta cheese and parsley</i>		<i>Mixed Hot Meze (For 2)</i> <i>a tantalising selection of hot starters</i>	
<b>Mantar • Roasted Garlic Mushrooms</b>	<b>5.50</b>	<b>Karisik Sicak Meze</b>	<b>23.50</b>
in Knoblauchbutter geröstete Pilze, aufgegossen mit Cheddar Käse und italienischer Mozzarella <i>sliced mushrooms sauted in butter, including garlic, parsley, topped with melted cheddar and Mozzarella cheese</i>		<i>Mixed Hot Meze (For 4)</i> <i>a tantalising selection of hot starters</i>	
<b>Falafel</b>	<b>6.50</b>		
Frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen. Serviert mit feinem und cremigem Hummus nach Libanesischer Art. Serviert auch al Hauptspeiße, siehe unten im Bereich Vegetarianer Gerichte. <i>a mixture of mashed chickpeas, broadbeans, se- same, celery, coriander, onions, garlic, mixed pep- pers, carrots, mixed herbs, moulded o and fried. Four pieces to a serve, topped with houmus</i>			

## SALATE SALADS

### **Ezme** 6.50

fein gehacktes Gemüse mit Granatäpfel und Olivenöl-Dressing  
fein und klein gehackte Tomaten, Zwiebeln, Petersille, scharfe Chili, Limette und Olivenöl  
frisch, fruchtig und scharf

*special finely chopped salad with pomegranate dressing. finely chopped tomatoes, onions, parsley nished o with herbs, spices with pomegranate sauce, lemon juice and olive oil Fresh and fruity*

### **Yesil Zeytin Salatasi** 6.50

Mediterrane Grünoliven Salat  
*Mediterranean Green Olive Salad*

Cherry Tomaten, Rucola, rote Paprika, rote Zwiebeln, Gurken, Grüne Oliven in Limetten-, Thymian- und Olivenöl-Dressing  
*With red peppers, cherry tomatoes, red onion, pickled cucumber, green olive with a Thym, Lime and Olive oil sauce*

### **Yunan Salatasi {g}** 6.50

Griechischer Salat mit Feta Käse  
*Greek Salad*

*A combination of cubed tomatoes, red onions, cucumber, feta cheese, parsley with olive oil, pomegranate sauce and lemon juice*

### **Coban Salatasi** 5.50

Hirten Salat, eine Kombination aus fein geschnittenem Tomaten, Gurken, Rucola, rote Zwiebeln und olivenöl Dressing.  
*shepherd's salad a combination of tomatoes, cucumber, red onion, parsley, chopped to small cube size piece and served with olive oil.*

## HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

### **Cop Sis • Cop Shish (Small Cubes)** 12.50

*small cubes of marinated lamb, skewered and cooked on charcoal grill, served with grilled Tomatoes, green pepper and Bulgur/Rice.*

### **Adana Kebab** 9.50

faschiertes Lammfleisch vom Spieß mit gegrillten Tomaten und Paprika, dazu Reis oder Bulgur.

*minced lamb-beef shish cooked on charcoal grill and served with grilled Tomatoes, green pepper and Bulgur/Rice.*

### **Et Beyti • Minced Lamb-Beef Beyti** 12.50

gewürztes Lamm-Beef Hackspieß in hausgemachtem, dünnen Lavas Brot gerollt, mit gegrillten Tomaten Joghurtsauce, zerlassener Butter und Aleppo Sauce.

*Minced lamb-beef shish, prepared with garlic and parsley, cooked on charcoal grill with fresh mint. It`s wrapped in a Lavas bread and served with yougurt-tomatoes sauce{sauce Aleppo}*

### **Tavuk Beyti • Chicken Beyti** 12.50

gewürzter Hühnerbrust Hackspieß in hausgemachtem dünnen Lavas Brot gerollt, mit gegrillte Tomaten Joghurtsauce, zerlassener Butter und Aleppo Sauce.

*spicy minced chicken breast shish prepared with garlic and parsley, cooked on charcoal grill with fresh mint . It`s wrapped in a Lavas bread and served with yougurt-tomatoes sauce {sauce Aleppo}*

### **Pirzola • Lamb Chops** 16.50

Lammkotelett mit gegrillten Tomaten und Ezme Salat

*Seasoned tender lamb chops cooked on charcoal grill and served with mediterranean parsley-onion salad.*

### **Kaburga • Lamb Spare Ribs** 11.50

Lammrippchen serviert mit gegrillten Zwiebeln Salat in einem Granatäpfel Dressing

*Seasoned tender lamb spare ribs cooked on charcoal and served with a grilled onion salad with pomegranate sauce.*

**Karisik Kebab 35.00**

gemischte Kebab-Platte für 2 Pers.

*full mixed kebab (for 2)*

Lamm Spieß, Adana Kebab, Hühnerspieß,  
Lammkottlet, Lammrippchen

*an assortment of kebabs including cop shish,  
adana kebab, chicken shish, lamb spare ribs  
and lamb chops, coked on charcoal grill*

**Tavuk Sis • Chicken Shish 11.50**

Hühner Fillet Spieß serviert mit  
gegrillten Tomaten dazu Bulgur oder Reis.

*Tender chicken breast shish cooked on charcoal  
grill and served with grilled tomatoes, and  
bulgur/rice*

**Tavuk Kanat 11.50**

Chicken Wings

*Marinated chicken wings cooked on charcoal grill  
and served with bulgur/rice*

**MED Mixed Kebab (4 Pers.) 65.00**

Kebab-Platte mit allen Arten von  
Kebab-Gerichten und dazu  
grosser Ezme Salad

*a rich variety of kebab dishes cooked on charcoal  
grill, served with bulgur/rice.  
including Ezme salad*

**Amed Ciger • grilled Lamb Liver 11.50**

gegrillte Lamm Leber, serviert mit Bulgur,  
dazu gegrillte Zwiebeln, Salat mit  
Granatapfelsauce

*Lamb liver shish seasoned and cooked on  
charcoal grill, served with parsley-onion salad.*

**Halep Kebab • Aleppo Kebab 12.50**

gegrillte Lamm-Beef Hackspieß,  
serviert auf gegrilltem Fladenbrot und  
hausgemachter Alepposauce.

*chargrilled minced lamb-beef (Adana)  
served on a bed of toasted bread with  
house special tomato sauce*

**DÜRÜM  
WRAPS**

**Adana Dürüm 6.50**

**Amed Ciger Dürüm 6.50**

**Chicken sish Dürüm 6.50**

**BURGER**

**Classic Beef Burger 9.90**

170 Gramm Rind Hackfleisch,  
Dijon Sauce, Homemade BBQ sauce,  
Röstzwiebeln und Coleslaw

**Cheesy Beef Burger 10.90**

170 Gramm Rinder Hackfleisch, Rucola,  
Sauergurken- Rotzwiebel und Walnuss Relish,  
Cheddar, Gorgonzola, Dijon sauce und Coleslaw  
und Mungosprossen.

**MED Burger 16.90**

2x 170 Gramm Rinder Hackfleisch,  
Dijon sauce, sauergurken Knoblauch und  
Melenzani Relish, 2x Cheddar Käse und  
Pastrami.

**Meditarranan Veggie Burger 11.90**

Gegrillte Melenzani, Zucchini,  
gegrillte Halloumi Käse, Hummus,  
Rucola , Mungo Sprossen

All unsere Burger werden mit Pommes und  
zwei hausgemachten Saucen serviert. Fleisch  
Pattys und Burger Buns werden von uns selbst  
gefertigt.

## VEGETARISCHE GERICHTE VEGETARIAN DISHES

### **Falafel** 9.50

*a mixture of mashed chickpeas, broadbeans, sesame, celery, coriander, onions, garlic, mixed peppers, carrots, mixed herbs, moulded and fried, topped with houmus*

### **Mucver • Courgette Fritters** 11.50

*courgette, potatoes, egg, carrot, feta cheese, parsley, mint, mixed and pan fried served with garlic yoghurt*

### **Taze Fasulye • Stewed Green Beans** 11.50

*a combination of fresh green beans, onions and crushed garlic stewed in special tomato sauce served with pilav*

### **Patlican Soslu • Aubergine Napolitana** 12.50

*a mixture of aubergines, green and red peppers with garlic brewed in special tomato sauce , topped with Mozarella cheese and served with turkish style rice (pilav)*

## SÜSSES SWEETS

### **Sütlac** 3.50

*Reis Pudding nach türkischer Art*

### **Fistikli Irmik Helvasi** 3.50

*Semolina mit Pistazien*

### **Dondurmali Fistikle irkmik Helvasi** 4.90

*Semolina mit Eis*

### **Patisserie oft he day** 3.50

*Süssspeiße des Tages*

## BEILAGEN SIDES

### **Chips (Fried potatoes)** 4.50

*served with two homemade sauces*

### **Sweet potatoes** 5.50

*Süßkartoffel Pommes*

### **Reis • Rice** 2.50

### **Green Salad** 4.50

### **Grilled Onion Salat** 2.50

*Gegrillte Zwiebeln*

## SOFTDRINKS

Coca Cola/ Light	2.90
Rauch- Eistee Pfirsich / Zitrone	2.90
Hirter Orangenlimo	3.50
Hirter Almrausch	
Alkoholfreie Kräuterlimonade	3.50
Hirter Himbeere	
Alkoholfreie Himbeerlimonade	3.50
Rauch	
Erdbeere/Marille/Mango Saft	2.90
Redbull	3.30
Tonic	3.20
Mineralwasser mit Gas	
Sparkling Mineral Water	1.90
Mineralwasser	
Spring Mineral Water	1.90
Ayran	
Fresh Yoghurt Drink	2.50
Salgam	
Turnip Juice	2.90

## WARME GETRÄNKE WARM BEVERAGES

Türkischer Coffee	2.4
Kamillen Tee	3.80
Marokkanischer Minze Tee	3,80
Salbei	3,80
Alle unsere Tee Sorten werden mit Honig und Zitrone serviert.	

## BIER BEERS

Hirter Bio-Hanf Bier 33cl	3.90
Hirter Privat Pils 50.cl	4.50
Hirter 1270 50cl	4.80
Hirter Morchel 50cl	4.50
Bayrischer Maisel 50cl	4.50
Efes Bira Turkish Beer 33cl/50cl	3.60/4.50
Efes Draft Turkish Beer 50cl	4.80
Schneider Weiße Alkoholfrei 50cl	4.30

## WEIN WINE

### Rotweine

	125 ml/Flasche
Yakut	3.50/19.50
Selection Öküzgözü-Boğazkere	4.30/22.50
Pendore Öküzgözü	5.30/26.50
Weißeweine	
Çankaya	3.50/19.50
Selection Narince & Emir	4.30/22.50
Cotes d'Avanos Narince & Chardonnay	5.30/26.50

## RAKI

Yeni Raki / Tekirdag Raki	
One shot / Double shot	4.00 /7.00
Yeni Raki / Tekirdag Raki Bottle 35cl	30.00
Yeni Raki / Tekirdag Raki Bottle 70cl	55.00