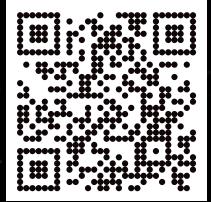
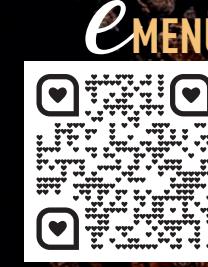




STADTHÖFE - HAMBURG  
Große Bleichen 35 • 20354 Hamburg  
Tel.: 040 - 688 75 537



@ f G d



arde®  
Restaurant

BAR \* RESTAURANT \* MEZE \* TAPAS \* GRILL

# MEZE / TAPAS



Unsere traditionellen Vorspeisen heißen „Meze/türkische Tapas“ und werden in unserer Küche frisch zubereitet. Unser Angebot wechselt je nach saisonaler Verfügbarkeit der frischen Zutaten und wird Ihnen an Ihrem Platz serviert.

Our traditional appetizers are called “Meze/Turkish Tapas” and are freshly prepared in our kitchen. Our selection varies depending on the seasonal availability of fresh ingredients and will be served to you at your table.

→ **2 Kabak Meze** 7,90€  
Grüner Kürbis, Joghurt<sup>(\*)</sup>, Knoblauch, Nüsse<sup>(\*)</sup>, Olivenöl  
Green pumpkin, yogurt<sup>(\*)</sup>, garlic, nuts<sup>(\*)</sup>, olive oil

→ **4 Tabule** 6,90€  
Couscous<sup>(\*)</sup>, Petersilie, Tomate,  
Granatapfelsauce, Olivenöl  
Couscous<sup>(\*)</sup>, parsley, tomato,  
pomegranate sauce, olive oil

**11 Tapas-Teller** 24,90€  
Meze-Mix + ein Korb Fladenbrot  
mezze mix + A basket of flatbread

→ **5 Ezme** 6,90€  
Tomate, rote Paprika, Zwiebel,  
Petersilie, Knoblauch, Olivenöl  
Tomato, red bell peppers,  
onion, parsley, garlic, olive oil



→ **6 Atom** 5,90€  
Joghurt<sup>(\*)</sup>, Chili Peperoni,  
Butter<sup>(\*)</sup>, Knoblauch, Olivenöl  
Yogurt<sup>(\*)</sup>, chili peppers,  
butter<sup>(\*)</sup>, garlic, olive oil



→ **7 Patlican Meze** 6,90€  
Joghurt<sup>(\*)</sup>, Auberginen, Knoblauch, Olivenöl  
Yogurt<sup>(\*)</sup>, eggplants, garlic, olive oil



→ **8 Pembe Sultan** 6,90€  
Rote Beete, Knoblauch,  
Joghurt, Minze, Olivenöl  
Beetroot, garlic, yogurt,  
mint, olive oil



→ **9 Girit Ezmesi** 7,90€  
Weißer Käse, Knoblauch, Nüsse<sup>(\*)</sup>,  
Basilikum, Petersilie, Olivenöl  
White cheese, garlic, nuts<sup>(\*)</sup>,  
basil, parsley, olive oil

→ **10 Kirmizi Ruya** 7,90€  
Gegrillte Auberginen, gegrillte Paprika,  
Weißer Käse, Knoblauch, Nüsse<sup>(\*)</sup>, Olivenöl  
Grilled eggplant, grilled bell peppers,  
white cheese, garlic, nuts<sup>(\*)</sup>, olive oil

Vegetarisch / Vegetarian

# VORSPEISEN

## APPETIZERS

12 Humus mit Pastırma/  
Rinderschinken 15,90€

Kichererbsen, Sesampaste<sup>(\*)</sup>,  
Zitrone, Cumin, Knoblauch,  
Olivöl, Rinderschinken  
Chickpeas, sesame paste<sup>(\*)</sup>,  
lemon, cumin, garlic, olive oil, beef ham

13 İçli Köfte /pro Stück 7,90€

14 İçli Köfte /3 Stück 22,90€  
Couscous<sup>(\*)</sup> gefüllt mit Rinderhack, Zwiebel  
und Walnuss<sup>(\*)</sup> in Joghurt<sup>(\*)</sup>. Tomatensoße  
Couscous<sup>(\*)</sup> filled with minced beef, onion,  
and walnut<sup>(\*)</sup> in yogurt<sup>(\*)</sup>, tomato sauce

15 İçli Köfte **V 100% VEGAN** /pro Stück 7,90€

16 İçli Köfte **V 100% VEGAN** /3 Stück 22,90€  
Kartoffeln, Linsen, Nüsse<sup>(\*)</sup>, Paprika, Tomate  
Potatoes, lentils, nuts<sup>(\*)</sup>, bell pepper, tomato



18 Reis **V** 4,90€  
Reis mit feinen Sehriye-Glasnudeln  
Rice with fine sehriye glass noodles

20 Oliven **V** 6,90€  
Kalamata Oliven in Öl  
Kalamata olives in oil

19 Bulgur **V** 4,90€  
Weizen, Zwiebeln, Tomaten, Paprika  
Wheat, onions, tomatoes, bell peppers

21 Pommes frites **V** 7,90€  
French fries

22 Chicken Nuggets 11,90€  
Chicken Nuggets mit Pommes frites  
Chicken nuggets with French fries

17 Gegrillte Aubergine **V** 9,90€

Auberginen mit Joghurt,  
Knoblauch und Butter<sup>(\*)</sup>  
Eggplants with yogurt,  
garlic and butter<sup>(\*)</sup>

23 Raki-Vorspeise **V** 9,90€  
Weißer Käse<sup>(\*)</sup>, Tomate, Gurke, Petersilie  
White cheese<sup>(\*)</sup>, tomato, cucumber, parsley

# SALATE /



→ **25) Falafel-Salat 100% VEGAN** 16,90€  
Frischer Salat, der Saison, garniert mit hausgemachten Falafeln und unserem würzigen Dressing.  
Fresh seasonal salad, garnished with homemade falafels and our spicy dressing.  
Gluten Free

↓ **24) Saisonaler Salat mit Weißer Käse** 14,90€  
Frisch und knackig – eine bunte Auswahl saisonaler Blattsalate, verfeinert mit aromatischem weißem Käse, dazu Tomaten, Gurken und ein hausgemachtes Dressing.  
Fresh and crisp – a colorful selection of seasonal leaf salads, refined with aromatic white cheese, accompanied by tomatoes, cucumbers, and a homemade dressing.

↑ **28) Saisonaler Salat mit gegrilltem Kalbfleisch** 21,90€  
Frisch zubereiterter Blattsalat der Saison, verfeinert mit knackigem Gemüse, hausgemachtem Dressing und zart gegrilltem Kalbfleisch.  
Freshly prepared seasonal leaf salad, refined with crisp vegetables, homemade dressing, and tender grilled veal.

↓ **26) Saisonaler Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet** 18,90€  
Frisch und knackig – eine bunte Auswahl an saisonalem Blatt und Gemüsesalat, verfeinert mit einem hausgemachten Dressing. Dazu zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet.  
Fresh and crisp – a colorful selection of seasonal leaf and vegetable salad, refined with a homemade dressing. Served with tender grilled chicken breast fillet.

↓ **27) Saisonaler Salat nach Wahl mit** **Thunfisch/ Seelachs/ Halloumi** 16,90€  
Seasonal salad of your choice with tuna / sea bream / pollock / halloumi

# STEAKS



30 Rumpsteak ca. 280 gr. 29,90€

Ein exklusiver Zuschnitt aus dem zarten Rücken eines jungen Rinds –

sorgfältig ausgewählt und meisterhaft zubereitet.

Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl – Reis, Bulgur oder Pommes.

An exclusive cut from the tender back of a young beef –

carefully selected and masterfully prepared. Served with

a delicate side of your choice – rice, bulgur, or fries.

29 Rinderfilet ca. 220 gr.

29,90€

Feinstes Fleisch vom jungen Rind, meisterhaft abgesmeckt mit edlem Steakpfeffer.

Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl – Reis, Bulgur oder Pommes.

Finest meat from young beef, masterfully

seasoned with exquisite steak pepper. Served with

a delicate side of your choice – rice, bulgur, or fries.

Zu unseren Spezialitäten servieren wir Ihnen als Vorspeise einen frischen kleinen Beilagsalat, zwei Dips sowie einen Korb hausgemachtes Fladenbrot.  
With our specialties, we serve you a fresh small side salad as a starter, two dips, and a basket of homemade flatbread.

31 Rib-Eye Steak ca. 280 gr.

32,90€

Zartes, gut marmoriertes Stück aus dem Hochrippenbereich – mit dem charakteristischen kleinen Fettauge.

Besonders saftig und aromatisch dank der feinen Fettstruktur.

Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl – Reis, Bulgur oder Pommes.

Tender, well-marbled cut from the rib section – featuring the

characteristic small fat eye. Especially juicy and flavorful thanks to its fine fat marbling.

Served with a delicate side of your choice – rice, bulgur, or fries.

# ŞİŞ SPIEß-SPEZIALITÄTEN SKEWERS



Zu unseren Spezialitäten servieren wir Ihnen als Vorspeise einen frischen kleinen Beilagensalat, zwei Dips sowie einen Korb hausgemachtes Fladenbrot.  
With our specialties, we serve you a fresh small side salad as a starter, two dips, and a basket of homemade flatbread.



32 Tavuk Şiş ca. 280 gr. 24,90€  
Zartes, ausgewähltes Hähnchenfleisch – mariniert und traditionell auf dem Spieß gegrillt. Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl – Reis, Bulgur oder Pommes.  
Tender, select chicken – marinated and traditionally grilled on a skewer. Served with a delicate side of your choice – rice, bulgur, or fries.



33 Dana Şiş ca. 280 gr. 28,90€  
Zartes, sorgfältig ausgewähltes Kalbfleisch – mariniert mit einer aromatischen Gewürzmischung und anschließend über offenem Feuer auf dem Spieß gegrillt. Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl – Reis, Bulgur oder Pommes.  
Tender, carefully selected veal – marinated with an aromatic blend of spices and then grilled on a skewer over an open flame. Served with a delicate side of your choice – rice, bulgur, or fries.



34 Kuzu Şiş ca. 280 gr. 31,90€  
Zartes, selektiertes Lammfleisch – sorgfältig gewürzt, in einer aromatischen Marinade eingelegt und meisterhaft auf dem Spieß gegrillt.  
Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl – Reis, Bulgur oder Pommes.  
Tender, carefully selected lamb – expertly seasoned, marinated in a rich blend of spices, and masterfully grilled on a skewer. Served with a delicate side of your choice – rice, bulgur, or fries.



35 Sis Karışık / Spieß-Mix ca. 280 gr. 31,90€  
Zartes Lamm, saftiges Kalb und würzig mariniertes Hähnchen – frisch vom Grill, liebenvoll zu einem abwechslungsreichen Geschmackserlebnis kombiniert. Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl – Reis, Bulgur oder Pommes.  
Tender lamb, juicy veal, and richly marinated chicken – fresh from the grill, lovingly combined into a diverse taste experience. Served with a delicate side of your choice – rice, bulgur, or fries.

# GRILL SPEZIALITÄTEN

## HOUSE GRILL SPECIALTIES



FOOD HALLEN  
QUALITY  
CERTIFIED



Zu unseren Spezialitäten servieren wir Ihnen als Vorspeise einen frischen kleinen Beilagsalat, zwei Dips sowie einen Korb hausgemachtes Fladenbrot.  
With our specialties, we serve you a fresh small side salad as a starter, two dips, and a basket of homemade flatbread.

36 Tavuk Gögsü ca. 200 gr.

Zarte Hähnchenbrust, sorgfältig mit ausgewählten Gewürzen mariniert und frisch vom Grill.  
Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl – Reis, Bulgur oder Pommes.  
Tender chicken breast, carefully marinated with selected spices and freshly grilled. Served with a delicate side of your choice – rice, bulgur, or fries.

21,90€

38 Mevlana Köfte ca. 240 gr.

Saftige Hackfleisch-Köfte vom Grill, liebhaft gewürzt und in der Mitte mit Käse gefüllt.  
Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl – Reis, Bulgur oder Pommes.  
Juicy minced meat köfte from the grill, lovingly seasoned and filled with cheese in the center. Served with a delicate side of your choice – rice, bulgur, or fries.

29,90€

37 Arda Karışık / Arda Mix

Zarte Köfte, saftige Hähnchenspieße, zarte Lammkoteletts, aromatische Kalbsspieße und herhaft gewürzte Lammspieße.  
Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl – Reis, Bulgur oder Pommes.  
Tender meatballs, juicy chicken skewers, tender lamb chops, aromatic veal skewers, and savory spiced lamb skewers. Served with a delicate side of your choice – rice, bulgur, or fries.

39,90€

39 Kuzu Pirzola

Zarte Lammkoteletts, sorgfältig mariniert mit frischen Kräutern und Gewürzen, gegrillt bis zur perfekten Saftigkeit.  
Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl – Reis, Bulgur oder Pommes.  
Tender lamb chops, carefully marinated with fresh herbs and spices, grilled to perfect juiciness. Served with a delicate side of your choice – rice, bulgur, or fries.

29,90€



# GRILL SPEZIALITÄTEN

**40 Izgara Köfte ca. 200 gr.**

Eine ausgewählte Mischung aus hochwertigem Hackfleisch, liebevoll mit einer besonderen Gewürzkombination verfeinert und perfekt gegrillt.  
Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl – Reis, Bulgur oder Pommes.  
A carefully selected blend of high-quality minced meat,  
lovingly seasoned with a special spice mix and perfectly grilled. Served with  
a delicate side of your choice – rice, bulgur, or fries.

**41 Adana Kebap ca. 220 gr.**

Eine sorgfältig ausgewählte Mischung aus fein gewürztem Hackfleisch,  
traditionell nach original anatolischem Rezept zubereitet.  
Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl – Reis, Bulgur oder Pommes.  
A carefully selected blend of finely seasoned ground meat,  
traditionally prepared according to an authentic Anatolian recipe. Served with  
a delicate side of your choice – rice, bulgur, or fries.

Zu unseren Spezialitäten servieren wir Ihnen als Vorspeise einen frischen kleinen Beilagensalat, zwei Dips sowie einen Korb hausgemachtes Fladenbrot.  
With our specialties, we serve you a fresh small side salad as a starter,  
two dips, and a basket of homemade flatbread.

- 42 Adana Wrap <sup>(A,G)</sup>** 13,90€  
Hackspieß mild gewürzt mit Salat und Sauce im Wrap gerollt  
mildly seasoned minced meat skewer served in a wrap with salad and sauce

- 43 Hähnchenspieß Wrap <sup>(A,G)</sup>** 13,90€  
Marinierte Hähnchenspieße mit Salat und Sauce im Wrap gerollt  
Marinated chicken skewers served in a wrap with salad and sauce

- 44 Falafel Wrap <sup>(A,G,K)</sup>** 11,90€  
hausgemachte Falafel mit Salat und Sauce im Wrap gerollt  
homemade falafel served in a wrap with salad and sauce

- 45 Weißer Käse Wrap <sup>(A,G,K)</sup>** 11,90€  
Weißer Käse mit Salat und Sauce im Wrap gerollt  
White Cheese served in a wrap with salad and sauce

- 46 Köfte Wrap <sup>(A,G)</sup>** 11,90€  
Hackfrikadellen mit Salat und Sauce im Wrap gerollt  
Minced meat patties served in a wrap with salad and sauce

- 47 Kalbspieß Wrap <sup>(A,G)</sup>** 15,90€  
Kalbspieß mit Salat und Sauce im Wrap gerollt  
Veal skewer served in a wrap with salad and sauce

# WRAPS



# SUPPEN SOUPS



- 48 Mercimek / Linsensuppe** 7,90€  
Lentil soup

- 49 Tagessuppe** 6,90€  
Soup of the day

# SPEZIALITÄTEN des HAUSES

HOUSE SPECIALTIES



Zu unseren Spezialitäten servieren wir Ihnen als Vorspeise einen frischen kleinen Beilagensalat, zwei Dips sowie einen Korb hausgemachtes Fladenbrot.  
With our specialties, we serve you a fresh small side salad as a starter, two dips, and a basket of homemade flatbread.

50 Ali Nazik - Kalbspieß

29,90€

Gegrillter Kalbspieß auf cremigem Auberginenpurée, dazu Knoblauchjoghurt und aromatisierte Butter<sup>(\*)</sup>.  
Grilled veal skewer on creamy eggplant purée, served with garlic yogurt and flavored butter<sup>(\*)</sup>.

51 Ali Nazik - Adana

29,90€

Adana-Spieß auf aromatischem Auberginenpurée, serviert mit Knoblauchjoghurt und veredelter Butter<sup>(\*)</sup>.  
Adana skewer on creamy eggplant purée – served with garlic yogurt, spicy tomato sauce, and aromatic butter<sup>(\*)</sup>.

52 Ali Nazik - Hähnchenspieß

33,90€

Gegrillter Hähnchenspieß auf cremigem Auberginenpurée, dazu Knoblauchjoghurt und geschmolzene Butter<sup>(\*)</sup>.  
Grilled chicken skewer on creamy eggplant purée, served with garlic yogurt and melted butter<sup>(\*)</sup>.

53 Ali Nazik - Lammspieß

36,90€

Lammspieß auf cremigem, geröstetem Auberginenpurée, serviert mit Knoblauch-Joghurt und Butter<sup>(\*)</sup>.  
Lamb skewer on creamy, roasted eggplant purée, served with garlic yogurt and butter<sup>(\*)</sup>.

# SPEZIALITÄTEN des HAUSES



Zu unseren Spezialitäten servieren wir Ihnen als Vorspeise einen frischen kleinen Beilagensalat, zwei Dips sowie einen Korb hausgemachtes Fladenbrot.  
With our specialties, we serve you a fresh small side salad as a starter,  
two dips, and a basket of homemade flatbread.



55 **Ali Nazik - Falafel** 24,90€  
Selbstgemachte Falafel auf geröstetem Auberginenmus,  
serviert mit Knoblauchjoghurt und Butter.  
Homemade falafel on roasted eggplant puree,  
served with garlic yogurt and butter.



54 **Ali Nazik - Köfte** 26,90€  
Hackfleischbällchen (Köfte) auf geröstetem Auberginenmus,  
serviert mit Knoblauchjoghurt und geschmolzener Butter  
Ground meatballs (köfte) on roasted eggplant puree,  
served with garlic yogurt and melted butter.



56 **Beyti** 29,90€  
Sariger Hackspieß, liebevoll in einen weichen Dürüm-Fladen™ gewickelt,  
dazu cremiger Knoblauchjoghurt™, würzige Tomatensauce und  
ein Hauch zarter Butter™ – ein echter Genuss!  
Juicy minced meat skewer, lovingly wrapped in a soft dürüm flatbread™,  
served with creamy garlic yogurt™, spicy tomato sauce,  
and a hint of delicate butter™ – a true delight!



# PFANNENGERICHTE

## PAN-FRIED DISHES



**57 Hähnchen Pfanne 17,90€**

Zartes Hähnchengeschnetzeltes, frisch angebraten mit saftigen Tomaten, knackigen Zwiebeln, buntem Paprika und aromatischen Champignons – eine bunte Genusskombination in einer Pfanne. Serviert mit einem Korb Fladenbrot.  
Tender chicken strips, freshly sautéed with juicy tomatoes, crisp onions, colorful bell peppers, and aromatic mushrooms – a vibrant and delicious combination all in one pan. Served with a basket of flatbread.



**58 Veggie Pfanne 17,90€**

Bunte Gemüsepfanne mit saftigen Tomaten, knackigen Zwiebeln, süßer Paprika, frischem Brokkoli, Möhren und aromatischen Champignons – leicht angebraten und voller Geschmack. Serviert mit einem Korb Fladenbrot.  
Colorful vegetable stir-fry with juicy tomatoes, crunchy onions, sweet bell peppers, fresh broccoli, carrots, and aromatic mushrooms – lightly sautéed and full of flavor. Served with a basket of flatbread.



**59 Hackfleisch Pfanne 17,90€**

Saftiges Hackfleisch, geschmort mit fruchtigen Tomaten, knackiger Paprika, herzhaften Zwiebeln und frischen Champignons – würzig abgeschmeckt und heiß serviert mit einem Korb Fladenbrot.  
Juicy ground meat, braised with fruity tomatoes, crisp bell peppers, hearty onions, and fresh mushrooms – seasoned to perfection and served hot with a basket of flatbread.



**60 Lamm Pfanne 19,90€**

Zarte Lammfleischstücke, geschmort mit saftigen Tomaten, aromatischen Zwiebeln, knackeriger Paprika und frischen Champignons – herhaft gewürzt und mit Liebe zubereitet. Serviert mit einem Korb Fladenbrot.  
Tender pieces of lamb, braised with juicy tomatoes, aromatic onions, crisp bell peppers, and fresh mushrooms – heartily seasoned and lovingly. Served with a basket of flatbread.

# DESSERT



Unsere Dessertauswahl wechselt täglich.  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal  
nach den heutigen Spezialitäten.  
Our dessert selection changes daily.  
Please ask our staff about today's specialties.

