



STADTHÖFE
HOMMAGE ANS LEBEN

STADTHÖFE - HAMBURG

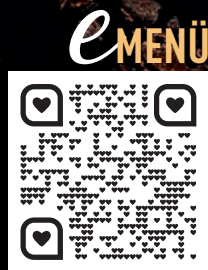
Große Bleichen 35 • 20354 Hamburg

Tel.: 040 - 688 75 537



arda[®]
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.

1 Hummus 6,90€
Kichererbsen, Sesampaste(*K),
Zitrone, Cumin, Knoblauch, Olivenöl
Chickpeas, sesame paste(*K),
lemon, cumin, garlic, olive oil

2 Kabak Meze 7,90€
Grüner Kürbis, Joghurt(*G), Knoblauch,
Nüsse(*H), Olivenöl
Green pumpkin, yogurt(*G), garlic, nuts(*H), olive oil

4 Tabule 6,90€
Couscous(*A), Petersilie, Tomate,
Granatapfelsauce, Olivenöl
Couscous(*A), parsley, tomato,
pomegranate sauce, olive oil

3 Cacik 5,90€
Joghurt(*G), Gurke,
Knoblauch, Olivenöl
Yogurt(*G), cucumber,
garlic, olive oil

6 Atom 5,90€
Joghurt(*G), Chili Peperoni,
Butter(*G), Knoblauch, Olivenöl
Yogurt(*G), chili peppers,
butter(*G), garlic, olive oil

7 Patlican Meze 6,90€
Joghurt(*G), Auberginen,
Knoblauch, Olivenöl
Yogurt(*G), 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(*H),
Basilikum, Petersilie, Olivenöl
White cheese, garlic, nuts(*H),
basil, parsley, olive oil

11 Tapas-Teller 24,90€
Mezze-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

10 Kırmızı Rüya 7,90€
Gegrillte Auberginen, gegrillte Paprika,
Weißer Käse, Knoblauch, Nüsse(*H), Olivenöl
Grilled eggplant, grilled bell peppers,
white cheese, garlic, nuts(*H), olive oil

12 Vegetarisch / Vegetarian

VORSPEISEN

APPETIZERS



20 Humus mit Pastirma/Rinderschinken 15,90€
Kichererbsen, Sesampaste(*K), Zitrone, Cumin, Knoblauch, Olivenöl, Rinderschinken
Chickpeas, sesame paste(*K), lemon, cumin, garlic, olive oil, beef ham

21 İcli Köfte /pro Stück 7,90€

22 İcli Köfte /3 Stück 22,90€

Couscous(*A) gefüllt mit Rinderhack, Zwiebel und Walnuss(*H) in Joghurt(*G), Tomatensoße
Couscous(*A) filled with minced beef, onion, and walnut(*H) in yogurt(*G), tomato sauce



23 İcli Köfte /pro Stück 7,90€

24 İcli Köfte /3 Stück 22,90 €
Kartoffeln, Linsen, Nussel(*H), Paprika, Tomate
Potatoes, lentils, nuts(*H), bell pepper, tomato

100%
VEGAN

25 Gebrillte Aubergine 9,90€

Auberginen mit Joghurt, Knoblauch und Butter(*G)
Eggplants with yogurt, garlic and butter(*G)

28 Oliven 6,90€

Kalamata Oliven in Öl
Kalamata olives in oil

26 Reis 4,90€

Reis mit feinen Sehriye-Glasnudeln
Rice with fine sehriye glass noodles

27 Bulgur 4,90€

Weizen, Zwiebeln, Tomaten, Paprika
Wheat, onions, tomatoes, bell peppers

29 Pommes frites 7,90€

French fries

30 Chicken Nuggets 11,90€

Chicken Nuggets mit Pommes frites
Chicken nuggets with French fries

31 Raki-Vorspeise 9,90€

Weißer Käse(*G), Tomate, Gurke, Petersilie
White cheese(*G), tomato, cucumber, parsley

SALATE /



→ 41 **Saisonaler Salat mit Weißer Käse** (*G)  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.

→ 40 **Falafel-Salat** **100% VEGAN** (*F) 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



42 **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.

→ 44 **Saisonaler Salat mit gegrilltem Kalbfleisch** (*G) 21,90€
Frisch zubereiteter 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.



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



SİS 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.

53 Hähnchenspieße/ 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.

55 Lammspieß/ Kuzu Şiş ca. 280 gr. 32,90€
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.

54 Kalbspieß/ 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.

56 Spieß-Mix/ Şiş Karışık ca. 280 gr. 31,90€
Zartes Lamm, saftiges Kalb und würzig mariniertes Hähnchen – frisch vom Grill, liebevoll 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



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.

60 Hähnchenbrustfilet/ Tavuk Göğsü ca. 200 gr. 21,90€

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.

62 Mevlana Köfte ca. 240 gr. 29,90€

Saftige Hackfleisch-Köfte vom Grill.
Liebevoll 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.

61 ARDA Mix/ ARDA Karışık 39,90€

Zarte Köfte, saftige Hähnchenspieße, zarte Lammkoteletts, aromatische Kalbsspieße und herzhaft 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.

63 Lammkotelett/ Kuzu Pirzola 32,90€

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.

GRILL SPEZIALITÄTEN



64 Izgara Köfte ca. 200 gr. 21,90€

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.

65 Adana Kebap ca. 220 gr. 24,90€

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.

70 Adana Wrap (A,G) 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

71 Hähnchenspieß Wrap (A,G) 13,90€

Marinierte Hähnchenspieße mit Salat und Sauce im Wrap gerollt
Marinated chicken skewers served in a wrap with salad and sauce

72 Falafel Wrap (A,G,K) 11,90€

hausgemachte Falafel mit Salat und Sauce im Wrap gerollt
homemade falafel served in a wrap with salad and sauce

73 Weißer Käse Wrap (A,G,K) 11,90€

Weißer Käse mit Salat und Sauce im Wrap gerollt
White Cheese served in a wrap with salad and sauce

74 Köfte Wrap (A,G) 11,90€

Hackfrikadellen mit Salat und Sauce im Wrap gerollt
Minced meat patties served in a wrap with salad and sauce

75 Kalbspieß Wrap (A,G) 15,90€

Kalbspieß mit Salat und Sauce im Wrap gerollt
Veal skewer served in a wrap with salad and sauce

WRAPS



SUPPEN SOUPS



76 Mercimek / Linsensuppe 7,90€

Lentil soup

77 Tagessuppe 6,90€

Soup of the day

STEAKS



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 Rinderfilet ca. 220 gr. 34,90€
Feinstes Fleisch vom jungen Rind, meisterhaft abgeschmeckt 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.

51 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.

52 Rib-Eye Steak ca. 280 gr. 32,90€
Zartes, gut marmoriertes Stück aus dem Hochrippenbereich mit dem charakteristischen kleinen Fetttage. 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.

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 flatbread.

80 Ali Nazik - Kalbspieß 33,90€

Gegrillter Kalbspieß auf cremigem Auberginenpüree, dazu Knoblauchjoghurt und aromatisierte Butter(*G).
Grilled veal skewer on creamy eggplant purée, served with garlic yogurt and flavored butter(*G).

82 Ali Nazik - Hähnchenspieß 29,90€

Gegrillter Hähnchenspieß auf cremigem Auberginenpüree, dazu Knoblauchjoghurt und geschmolzene Butter(*G).
Grilled chicken skewer on creamy eggplant purée, served with garlic yogurt and melted butter(*G).

81 Ali Nazik - Adana 29,90€

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

83 Ali Nazik - Lammspieß 36,90€

Lammspieß auf cremigem, geröstetem Auberginenpüree, serviert mit Knoblauch-Joghurt und Butter(*G).
Lamb skewer on creamy, roasted eggplant purée, served with garlic yogurt and butter(*G).

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.



84 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.



85 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.



86 Beyti 29,90€

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



PFANNENGERICHTE

PAN-FRIED DISHES



90 Hähnchen Pfanne 17,90€

Zartes Hähnchengeschnetzeltes, frisch angebraten mit saftigen Tomaten, knackigen Zwiebeln, buntem Paprika und aromatischen Champignons – eine bunte Genussskombination 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.



92 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.



91 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.



93 Lamm Pfanne 19,90€

Zarte Lammfleischstücke, geschmort mit saftigen Tomaten, aromatischen Zwiebeln, knackiger Paprika und frischen Champignons – herzhaft 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.

96 **Künefe** (*A,C,G,H) 9,90€
türkisches Engelshaar mit Mozzarella & Zuckersirup
Turkish angel hair with mozzarella & sugar syrup

97 **Sobiyet Baklava** (*A,C,G,H) 3 Stk. 8,90€
süße Feigblätter mit Pistazien 3 pcs.
Baklava / sweet pastry sheets with pistachios
Dondurmalı 12,90€
Sobiyet Baklava mit Eis
Sobiyet baklava with ice cream

98 **Eisbecher / Ice cream cup** 11,90€
Drei Kugeln Eis mit mit Biskuit (Lotus oder Oreo),
dazu Karamellsauce, Schokolade oder Erdbeere
Three scoops of ice cream with biscuit (Lotus oder Oreo),
with caramel sauce, chocolate, or strawberry

99 **Eis / Ice cream** 3,90€

Allergen : A) Glutenhaltig, B) Krebstiere, C) Eier und Eierzeugnisse, D) Fisch und Fischerzeugnisse, E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F) Soja und Sojaerzeugnisse, G) Milch und Milcherzeugnisse, H) Schalenobst (Nüsse), I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulfite, M) Lupinen, N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Allergen : A) Contains gluten, B) Crustaceans, C) Eggs and egg products, D) Fish and fish products, E) Peanuts and peanut products, F) Soy and soy products, G) Milk and dairy products, H) Tree nuts (nuts), I) Celery and celery products, J) Mustard and mustard products, K) Sesame seeds, L) Sulphur dioxide and sulphites, M) Lupin, N) Molluscs (snails, mussels, squid, oysters)

WARME GETRÄNKE /HOT DRINKS

110	Espresso (*11)	3.2
111	Espresso Doppelt (*11)	4.8
112	Espresso Macchiato (*11)	4.8
113	Kaffee (*11)	3.4
114	Milchkaffee (*11)	5.2
115	Cappuccino (*11,6)	5.2
116	Americano (*11)	3.9
117	Latte Macchiato (*11,6)	5.4
118	Flat White (*11,6)	4.8
119	Mokka türkischer Kaffee (*11)	5.2



KALTE GETRÄNKE COLD DRINKS

122	Coca Cola Produkte (*2,6,5,12,8)	0,2 l	3.2
	Coca Cola Zero /Fanta /Sprite /Mezzo Mix	0,4 l	5.4
123	Uludağ (*2,6,5,12,8)	0,33 l	4
124	Ayran (*C,6,6,12)	0,25 l	3.6
125	Şalgam (*C,6,6,12)	0,25 l	4
126	Wasser Still / Laut	0,3 l	3.2
	Table water, still or sparkling	0,75 l	7.9
127	Schweppes Tonic (*2,6,5,12,8)	0,2 l	4
128	Schweppes Ginger (*6,12,7)	0,2 l	4
129	Redbull (*6,12,7)	0,25 l	5
130	Hausgemachte Limonade (*6,12,7)	0,5 l	7.9
131	SÄFTE / JUICE (*2,6)	0,2 l	3.6
	Ananas /Orange /Maracuja /Apfel	0,4 l	6.2

Säfte können auch als "Schorle" zubereitet werden.
Juices can also be prepared as 'spritzer'.

136	Türkischer Tee	3.8
137	Ronnefeldt Tee	4.8
	(Bei allen handelt es um einen LeafCup von Ronnefeldt)	
	*Morgentau	*Refreshing Mint
	*Rooibos Cream	*Early Grey
	*Sweet Berries	*Assam Bari Irish Breakfast



BIER / BEER

138	BIER VOM FASS / BEER ON TAP	0,25 l	4.2
		0,4 l	5.8
139	ALSTERWASSER/ RADLER	0,25 l	4.2
	/ ALSTERWOTTER/ RADLER	0,4 l	5.8
140	BENEDIKTINER WEISSBIER	0,5 l	5.8
141	BENEDIKTINER ALKOHOLFREI	0,5 l	5.8
142	BIER ALKOHOLFREI	0,33 l	4.2
	/ ALCOHOL-FREE		

SPIRITOUSEN

VODKA	/ GIN / RUM / WHISKY	4 cl	9
GREY GOOSE	HENDRICKS	70 cl	119
	HAVANA CLUB		
	GLENFIDDICH	70 cl	149
	mix mit Softdrink (nur für 4cl)		+ 2



RAKI

BEYLERBEYI GÖBEK	6cl	10,5
Aus erlesenen Trauben und Anis destilliert, weich im Geschmack, klar im Charakter, unverwechselbar im Aroma – für Momente, die bleiben.	20cl	39
	35cl	60
	70cl	105

BEYLERBEYI TERA GOLD	6cl	10,5
Feiner Anis und edles Traubendestillat verschmelzen zu einem weichen, goldenen Raki – modern interpretiert, klassisch im Genuss.	20cl	39
	35cl	60
	70cl	105

BEYLERBEYI KALECIK KARASI	70cl	105
Aus der seltenen Kalecik-Karasi-Traube entsteht ein Raki von feiner Balance – mit Anisnote, Traubenaroma und eleganter Frische.		

BEYLERBEYI INCIRDEN	70cl	115
Natürlich. Frisch. Unvergleichlich. Handverlesene Incirden aus Beylerney – süß, aromatisch, naturrein. Qualität, die man schmeckt!		

TEKIRDAG GOLD SERIE	6cl	9
Ein Meis on.	20cl	39
Erlesener Raki mit feiner Anisnote und samtiger, goldener Fülle – ideal für besondere Momente.	35cl	49
	70cl	89

TEKIRDAG GÖBEK	6cl	9
Ein Meisterwerk der Tradition. Erlesener Raki mit feiner Anisnote und samtiger, goldener Fülle – ideal für besondere Momente.	35cl	49
	70cl	89

TEKIRDAG N10	6cl	13,5
Ein Meisterwerk der Tradition. Erlesener Raki mit feiner Anisnote und samtiger, goldener Fülle – ideal für besondere Momente.	70cl	115

KULÜP RAKI	6cl	10,5
Traditionell, perfekt gereift, unvergesslich. Für besondere Momente – allein oder in guter Gesellschaft.	70cl	110

YENI RAKI GIZ	70cl	209
Genuss, der verbindet. Spüre den Moment, stoße an und feiere Freundschaft. Tradition trifft auf Geschmack.		

YENI RAKI ALA	70cl	89
Fein, aromatisch und tief in der türkischen Tradition verwurzelt. Perfekt für genussvolle Momente, gesellige Abende oder entspannte Stunden.		

YENI RAKI 1937	6cl	8
Seit 1937: Yeni Raki – meisterhafte Handwerkskunst und ein Geschmack aus Trauben und Anis. Jeder Schluck ein Genussmoment.	20cl	29
	70cl	79

SAKI RAKI DE LUX	70cl	110
Tauchen Sie ein in die Welt exklusiver Aromen, vereint in einem edlen Geschmackserlebnis.		

SAKI RAKI GURME	70cl	110
Entdecke einzigartige Aromen und kulinarische Highlights, die Tradition und Innovation harmonisch verbinden – ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.		

SAKI RAKI ULUDAG SERI	70cl	359
Erlebe die harmonische Verbindung feiner Kräuternote und unverwechselbarer Frische. Ideal für besondere Momente oder zum Genießen in guter Gesellschaft.		

SAKI RAKI PREMIUM 100	70cl	439
eder Tropfen verkörpert die perfekte Balance aus Charakter, Aroma und Eleganz		

SAKI RAKI PREMIUM 50	70cl	359
Erlebe authentischen Genuss mit Charakter. Inspiriert von der türkischen Küste mit Stil und unvergessliche Momente.		

RAKI-ANGEBOTE

RAKI OFFERS



Eine Person ⁽²⁰⁰⁾
14,90€
↓
ein Kleiner Meze-Teller
Duble Raki (6 cl)
ein Glas Wasser

Zwei Personen ⁽²⁰¹⁾
19,90€
↓
ein Kleiner Meze-Teller
zwei Duble Raki (6 cl)
zwei Gläser Wasser



RAKI-ANGEBOTE

RAKI OFFERS

Eine Person ⁽²⁰³⁾
16,90€
↓
ein Kleiner Meze-Teller
Duble Raki (6 cl)
ein Glas Wasser

Zwei Personen ⁽²⁰⁴⁾
22,90€
↓
ein Kleiner Meze-Teller
zwei Duble Raki (6 cl)
zwei Gläser Wasser

