



*Finest*  
*Lezzet*  
RESTAURANT

„Was ist des Lebens höchste Lust?  
Die Liebe und der Wein.“

J. Perinet

Allergene - Enthält: A) glutenhaltiges Getreide - B) Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse - C) Eier oder Eierzeugnisse - D) Fisch oder Fischerzeugnisse - E) Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse - F) Milch oder Milcherzeugnisse einschl. Laktose - G) Sojabohnen oder Sojabohnenerzeugnisse - H) Sellerie oder Sellerieerzeugnisse - I) Senf oder Senferzeugnisse - J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse - K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse - L) Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse - M) Schwefeldioxid / Sulfite - N) Lupinen oder Lupinerzeugnisse - O) Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe 1) mit Farbstoff(en) - 2) mit Konservierungsstoff(en) - 3) mit Antioxidationsmittel(n) - 4) mit Geschmacksverstärker(n) 5) geschwefelt - 6) geschwärzt - 7) mit Phosphat(en) 8) mit Milcheiweiß - 9) koffeinhaltig - 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel(n) - 12) enthält eine Phenylalaninquelle - 13) gewachst - 14) mit Taurin - 15) mit Säuerungsmittel(n)

## APERITIFS

MARTINI PROSECCO <i>Trocken, reichhaltig und unkompliziert</i>	0,1 l	8
CHAMPAGNER <i>Brut Imperial Moët</i>	0,1 l	16
CHANDON GARDEN SPRITZ	0,2 l	10
MARTINI BIANCO / DRY / ROSSO	4 cl	6
SHERRY DRY / MEDIUM	4 cl	6
LILLET WILD BERRY <sup>[1]</sup> <i>Lillet Blanc, Wild Berry und Beeren der Saison</i>	4 cl	10
LILLET ROSÉ <sup>[1]</sup> <i>Lillet Rosé, Grapefruit-Limonade und Limettenscheiben</i>	4 cl	10
LILLET FROSÉ <sup>[1]</sup> <i>Lillet Rosé, Rhabarbersaft und Brombeere</i>	4 cl	10

## AUCH APERITIF-DRINKS

PASSIONSTAR MARTINI <sup>[1]</sup> <i>Wodka, Schaumwein, Passionstar, Vanillesirup</i>		12
COSMOW <sup>[1]</sup> <i>Vodka, Cranberrysaft, Ginger Bier und Orangenzeeste</i>		12
MALIBU TONIC	0,1 l	8
MALIBU PINEAPPLE	0,1 l	8
BALLANTINE`S SODA / COLA	0,1 l	8,5
ABSOLUT <sup>[14]</sup> <i>Soda / Lemon / Orange oder Red Bull</i>	0,1 l	8,5



## MANCHES BLEIBT SO, WIE ES IST

APEROL SPRITZ <sup>[1, 11]</sup> <i>Aperol, Prosecco, Orange, Soda (auch alkoholfrei)</i>	11
HUGO <sup>[11]</sup> <i>Holunderblütensirup, Prosecco, frische Minze, Limette, Soda (auch alkoholfrei)</i>	11
KIR ROYAL <sup>[1, 11]</sup> <i>Die Königin unter den Aperitifs</i>	12

## ÇORBALAR / SUPPEN / SOUPS

100	MERCİMEK ÇORBASI	9
	<i>Frisch zubereitete rote Linsensuppe</i> <i>Homemade red lentil soup</i>	
101	DOMATES ÇORBASI [F, 8]	9
	<i>Frisch zubereitete Tomatencremesuppe</i> <i>Homemade tomato soup</i>	
102	BALIK ÇORBASI [D]	15
	<i>Frisch zubereitete Fischsuppe</i> <i>Homemade fish soup</i>	



## SOĞUK MEZELER / KALTE VORSPEISEN / COLD STARTERS

300	ENGİNAR SALATASI [H]	10	307	YOĞURLU PAPATLİCAN [F]	10
	<i>Fein gewürfelte Artischockenherzen mit Staudensellerie, Mais und Paprika in Essig-Öl-Vinaigrette.</i> <i>Finely diced artichoke hearts with celery, corn and peppers in vinegar-oil vinaigrette.</i>			<i>Geröstete geschälte Aubergine, mit einer Joghurt Knoblauch Creme (leicht pikant).</i> <i>Roasted peeled aubergine, with a yoghurt garlic cream (slightly spicy).</i>	
301	PAŞA MEZE [E, F, 8]	9	308	ZEYTİN EZME [E]	9
	<i>Geriebener Schafskäse in Crème-fraîche-Joghurt-Mix mit Walnüssen.</i> <i>Grated feta cheese in creme fraiche - yoghurt mix with walnuts.</i>			<i>Schwarze Olivenpaste mit Walnüssen und orientalisches-mediterranean Gewürzen.</i> <i>Black olive paste with walnuts and oriental-mediterranean spices.</i>	
302	HAYDARI [F, 8]	8	309	ÇİĞ KÖFTE	14
	<i>Joghurtminzcreme, Schafskäse und Knoblauch.</i> <i>Yoghurt mint cream with white cheese and garlic.</i>			<i>Veganes Gericht traditionell zubereitet. Orientalisch gewürzte Bulgurbällchen, serviert auf Blattsalat mit Zitronenecken (Schärfe auf Wunsch).</i> <i>Vegan traditional dish. Oriental-spiced bulgur balls, served on lettuce with lemon wedges (spiciness on request).</i>	
303	HUMUS [F, 8]	9	310	KAVUN PEYNİR	14
	<i>Hausgemachtes Kichererbsenpüree mit zerstoßenem Sesam und Butter.</i> <i>Chickpea puree with crushed sesame and butter.</i>			<i>Weisskäse und Honigmelone.</i> <i>White cheese and honeydew melon.</i>	
304	ANTEP EZME [F, 8]	8	311	PASTIRMALI HUMUS	14
	<i>Paprika-Tomaten-Dip (scharf), fein passierte Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch.</i> <i>Paprika tomato dip (spicy), finely sieved tomatoes, peppers, onions, parsley, garlic.</i>			<i>Hausgemachtes Kichererbsenpüree mit zerstoßenem Sesam und Butter und Rinderschinken.</i> <i>Homemade chickpea puree with crushed sesame seeds and butter and beef ham.</i>	
305	CACIK [D]	8	350	TEK KİŞİLİK SOĞUK MEZE	13
	<i>Fein geschnittene Gurke in einer Joghurtminzcreme.</i> <i>Finely sliced cucumber in a yoghurt mint cream.</i>			<i>Komposition aus Vorspeisen für eine Person.</i> <i>Composition of appetizers for one person.</i>	
306	ATOM [F, 8]	9	360	İKİ KİŞİLİK SOĞUK MEZE	24
	<i>Joghurt mit frischer, in Butter zerlassener Chili-Paprika-Sauce (sehr scharf).</i> <i>Yoghurt with fresh chili pepper sauce melted in butter (very hot).</i>			<i>Komposition aus mediterranen Vorspeisen für zwei.</i> <i>Composition of mediterranean appetizers for two.</i>	

## SICAK MEZELER / WARME VORSPEISEN / WARM STARTERS

- |   |   |
|---|---|
| <p>400 <b>KARİDES TAVA</b> <sup>[D, O]</sup> 17<br/> <i>Garnelen-Pfanne in Knoblauch-Weißwein-Sauce mit geschmolzener Butter verfeinert, leicht pikant.</i><br/> <i>Prawns in garlic and white wine sauce, refined with melted butter, slightly spicy, served in a pan.</i></p> <p>401 <b>AHTAPOT TAVA</b> <sup>[D]</sup> 19<br/> <i>Oktopus-Pfanne in Knoblauch-Fenchel-Butter-Sauce mit getrockneten Tomaten.</i><br/> <i>Octopus stir-fry in garlic fennel butter sauce with sun-dried tomatoes.</i></p> <p>402 <b>MIDYE DOLMA</b> 14<br/> <i>Frisch zubereitete Muscheln, gefüllt mit würzigem Reis.</i><br/> <i>Freshly prepared mussels filled with savoury rice.</i></p> <p>403 <b>FIRINDA BEYAZ PEYNİR</b> <sup>[F, 8]</sup> 14<br/> <i>Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Paprika, Oliven, Dill und orientalischen Gewürzen.</i><br/> <i>Baked feta cheese with tomatoes, peppers, olives, dill and oriental spices.</i></p> <p>404 <b>KALAMAR TAVA</b> 19<br/> <i>Baby-Calamar-Pfanne in Knoblauch-Weißwein-Sauce mit geschmolzener Butter verfeinert, leicht pikant.</i><br/> <i>Baby calamar pan in garlic and white wine sauce refined with melted butter, slightly savoury.</i></p> | <p>405 <b>SİGARA BÖREĞİ VE MÜCVER</b> <sup>[A, F, 8]</sup> 12<br/> <i>Blätterteigröllchen und Gemüsereibekuchen, gefüllt mit Petersilie und Schafskäse.</i><br/> <i>Puff pastry rolls filled with parsley and feta cheese.</i></p> <p>406 <b>İÇLİ KÖFTE</b> <sup>[F, 8]</sup> 12<br/> <i>Bulgurbällchen gefüllt mit Hackfleisch, dazu Knoblauch-Joghurt-Creme.</i><br/> <i>Bulgur balls filled with minced meat and served with garlic-yoghurt-cream.</i></p> <p>450 <b>TEK KİŞİLİK SICAK MEZE</b> 14<br/> <i>Komposition aus mediterranen, warmen Vorspeisen für eine Person.</i><br/> <i>Composition of warm mediterranean appetizers for one person.</i></p> <p>460 <b>İKİ KİŞİLİK SICAK MEZE</b> 26<br/> <i>Komposition aus mediterranen, warmen Vorspeisen für zwei Personen.</i><br/> <i>Composition of warm mediterranean appetizers for two person.</i></p> |
|---|---|



## SALATALAR / SALATE / SALADS

- |   |  |
|---|--|
| <p>200 <b>ÇOBAN SALATASI</b> <sup>[F, 8]</sup> 14<br/> <i>Hirtensalat mit Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Petersilie, Oliven und Schafskäse in Zitronen-Olivenöl.</i><br/> <i>Salad with onion, tomato, cucumber, parsley and feta cheese in lemon-oil dressing.</i></p> <p>201 <b>EZİNE PEYNİRLİ ROKA SALATASI</b> <sup>[E, F]</sup> 17<br/> <i>Rucolasalat mit Kirschtomaten, Schalotten, Ziegenkäse und Walnüssen.</i><br/> <i>Ruccolasalad with cherry tomatoes, shallots, Goat cheese and walnuts.</i></p> <p>202 <b>BADEMLİ TAVUK SALATASI</b> <sup>[I, F]</sup> 21<br/> <i>Hähnchenbruststreifen mit gebratenen Mandeln auf einem bunten Salat der Saison, dazu Balsamico-Honig-Olivenöl-Dressing.</i><br/> <i>Chicken breast strips with a honey and sesame crust on Chicken breast strips with roasted almonds on a colourful seasonal salad, served with a balsamic honey and olive oil dressing.</i></p> | <p>203 <b>KAŞIK SALATASI</b> <sup>[E]</sup> 17<br/> <i>Feingehackter Bauernsalat mit Walnüssen auf einer Granatapfelsauce.</i><br/> <i>Finely chopped farmer's salad with walnuts on a pomegranate sauce.</i></p> <p>204 <b>DENİZ ÜRÜNLERİ SALATASI</b> 24<br/> <i>In Olivenöl gebratener Lachs, Oktopus und Scampi auf einem Salat der Saison, dazu ein Balsamico-Honig-Olivenöl- Dressing.</i><br/> <i>Salmon, octopus and scampi fried in olive oil on a seasonal salad, served with a balsamic-honey-olive oil dressing.</i></p> |
|---|--|

## ANA YEMEKLER / HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

### LAMMFLEISCHGERICHTE

- 700 **KARNIYARIK** <sup>[F, 8]</sup> 31  
*Gefüllte Aubergine mit zarten Lammrückenstücken in einer Tomaten-Basilikum-Sauce aus dem Ofen, serviert mit Pilav-Reis und Joghurt.*  
*Stuffed eggplant with tender pieces of lamb in a tomato and basil sauce from the oven served with pilaf rice and yoghurt.*
- 701 **ADANA KEBAP** 28  
*Gegrillter Lammhackspieß auf scharfer Chili-Tomaten-Paprika-Sauce mit gegrillten Tomaten und Paprika, serviert mit Pilav-Reis.*  
*Grilled minced lamb skewers on a spicy chili tomato pepper sauce with grilled tomatoes and peppers, served with pilaf rice.*
- 702 **BEYTİ KEBAP** 29  
*Geschmortes Hackfleisch in Fladenbrot (Lavaş), auf Tomaten-Basilikumsauce, dazu Joghurt.*  
*Braised minced meat rolled in flatbread (lavas), on tomato basil sauce, served with yogurt.*
- 703 **İSKENDER** 34  
*Zarte Lammrückenscheiben auf geröstetem Fladenbrot mit zerlassener Butter, dazu cremige Tomatensauce, feiner Joghurt und gegrilltes Gemüse.*  
*Tender slices of saddle of lamb on toasted flatbread with melted butter, plus creamy tomato sauce, fine yoghurt and grilled vegetables.*
- 704 **ALİ NAZİK** <sup>[F, 8]</sup> 35  
*Gewürfelter Lammrücken auf Auberginenpüree mit Joghurt und Tomaten-Basilikumsauce.*  
*Diced saddle of lamb on eggplant puree with yoghurt and tomato basil sauce.*
- 707 **NAR SOSLU KUZU KÜŞLEME** 37  
*Gegrilltes Lammfilet auf einer Granatapfelsauce, serviert mit saisonalem Pfannengemüse.*  
*Grilled lamb fillet on a pomegranate sauce, served with seasonal stir-fry vegetables.*
- 709 **İNCİR SOSLU KUZU SIRTİ** 41  
*Lammrückensteak von Grill, auf einer Feigensauce und Walnüsse, dazu Kartoffelpüree und Babyspinat.*  
*Lamb saddle steak, grilled on a fig sauce and walnuts, served with mashed potatoes and baby spinach.*
- 710 **KUZU KAFES PIRZOLA** <sup>[E]</sup> 45  
*Lammkarree vom Grill, mit fein gemahlene Pistazien auf Pflaumensauce, dazu Pfannengemüse der Saison.*  
*Grilled rack of lamb with finely ground pistachios on a plum sauce, served with seasonal stir-fried vegetables.*

### RIND- UND KALBFLEISCHGERICHTE

- 800 **SIĞIR FİLEMİNYON** 46  
*Rinderfiletmedaillon vom Grill, auf einer morgenländischen Sauce dazu Bratkartoffeln.*  
*Beef fillet medallion, grilled on an oriental sauce with roast potatoes.*
- 801 **KARABİBER SOSLU BİFTEK** 42  
*Weder klassisch türkisch, noch mediterran - das saftige, australische Rumpsteak vom Grill auf einer grünen Pfeffersauce, serviert mit saisonalem Pfannengemüse und Bratkartoffeln.*  
*Neither classic Turkish nor Mediterranean - the juicy, Australian grilled rump steak on a green pepper sauce, served with seasonal stir-fried vegetables and fried potatoes.*
- 802 **ADA ÇAYLI CİĞER** <sup>[F]</sup> 34  
*Kalbsleber mit Butter-Salbei, dazu Kartoffelpüree.*  
*Veal liver with butter and sage and smashed potatoes.*
- 803 **ENGİNARLI ANTRİKOT** <sup>[1]</sup> 44  
*Gegrilltes, australisches Entrecôte, angereicht auf einer cremigen Artischocken-Sauce und dazu Bratkartoffeln.*  
*Grilled Australian entrecôte, served with a creamy artichoke sauce and roast potatoes.*
- 706 **SAC KAVURMA** 37  
*Rindergeschnetzeltes aus der Filetspitze, mit fein gewürfelten Tomaten, Paprika und Zwiebeln in eigenem Saft, serviert mit Pilav-Reis.*  
*Sliced beef from the fillet tip, with finely diced tomatoes, peppers and onions in its own juice, served with pilaf rice.*
- 711 **SULTAN TABAĞI** 38  
*Gegrillte Fleischvariationen aus Lamm, Kalb und Hähnchen mit saisonalem Pfannengemüse, serviert mit Pilav-Reis.*  
*Grilled meat variations of lamb, veal and chicken with seasonal stir-fry vegetables, served with pilaf rice.*



## VEGETARISCHE GERICHTE

- 500 İMAM BAYILDI 26  
*Aubergine, gefüllt mit Tomaten, Paprika, Pinienkernen, Zwiebeln und Knoblauch aus dem Steinofen, auf Tomatensauce, dazu Reis und Joghurt.*  
*Eggplant filled with tomatoes, peppers, pine nuts, onions and garlic from the stone oven on tomato sauce with rice and cacik.*
- 501 MANTAR DOLMA [F, 8] 24  
*Gratinierte, mit Schafskäse gefüllte und mit Gouda überbackene Champignonköpfe auf cremiger Tomatensauce, serviert mit Pilav-Reis.*  
*Garnished button mushrooms stuffed with feta cheese and gratinated with gouda cheese on a creamy tomato sauce, served with pilaf rice.*
- 502 KABAK RISOTTO [F, 8] 22  
*Frische Zucchini in kleinen Stücken in der Pfanne angebraten, gewürzt und mit Risottoreis kombiniert.*  
*Sauté fresh courgettes in small pieces in a pan, season and combine with risotto rice.*

## HÄHNCHENFLEISCHGERICHTE

- 600 PARMESAN SOSLU TAVUK ROSTO [F, 8] 27  
*Gefüllte Hähnchenkeule mit Spinat und Goudakäse auf einer Parmesan-Sahnesauce, dazu Reis.*  
*Stuffed chicken leg with spinach and gouda cheese on a parmesan cream sauce, served with rice.*
- 601 KÖRİ SOSLU TAVUK SOTE 26  
*Hähnchengeschnetzeltes in einer feinen Curry-Honig-Sauce, serviert mit Pilav-Reis.*  
*Chicken strips in a fine curry honey sauce, served with pilaf rice.*
- 602 MANTAR SOSLU TAVUK KÜLBASTI [F, 8] 22  
*Hähnchenbrustfilet vom Grill mit gemischten Kräutern, serviert mit Reis und in Olivenöl gebratenem Gemüse.*  
*Grilled chicken breast fillet with mixed herbs, served with rice and vegetables fried in olive oil.*



## BALIK / FISCHGERICHTE / FISH

- 810 FESLEĞEN SOSLU SOMON BALIĞI [D] 31  
*Lachsfilet vom Grill mit Basilikumsauce, dazu Reis.*  
*Grilled salmon fillet with basil sauce and rice.*
- 812 FENER BALIGI [B, D, F, 8] 43  
*Seeteufel im mariniertem Rinderschinkenmantel mit Zitronen-Dill-Sauce und Garnelen-Topping, serviert mit Bayby-Spinat und Rosmarinkartoffeln.*  
*Prawns in a pan, with chili, peppers, cherrytomatoes Monkfish in a marinated beef ham coating with lemon dill sauce and prawn topping, served with bayby spinach and rosemary potatoes.*

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 820 DOMATES SOSLU MAKARNA 11  
*Frisch zubereitete Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce.*  
*Freshly prepared spaghetti or penne with tomato sauce.*
- 821 IZGARA KÖFTE 11  
*Lammfrikadelle mit Pilav-Reis oder Pommes Frites.*  
*Lamb patty with pilaf rice or french fries.*
- 822 SOMON BALIĞI [D] 11  
*Ein kleines, gegrilltes Lachsfilet mit Kartoffelpüree.*  
*A small, grilled salmon fillet with mashed potatoes.*
- 823 TAVUK IZGARA 11  
*In Streifen geschnittenes Hähnchenbrustfilet, serviert mit Reis oder Kartoffeln..*  
*Chicken breast fillet cut into strips, served with rice or potatoes..*

**Fragen Sie bitte auch nach  
unserer Fischkarte!**

## TATLILAR / DESSERTS

855	KAZANDİBİ [F, 8]	9	859	CIKOLATALI SUFFLE	12
	<i>Karamellierter Milchpudding mit Zimt.</i>			<i>Schokoladen Souffle, serviert mit Vanilleeis.</i>	
	<i>Caramelized milk pudding with cinnamon.</i>			<i>Chocolate soufflé, served with vanilla ice cream.</i>	
856	FISTIKLI BAKLAVA [A, E, 11]	12	860	DONDURMA [F, 1, 8]	10
	<i>Blätterteig mit Pistazien und Zuckersirup.</i>			<i>3 köstliche Eiskugeln mit frischem Obst der Saison.</i>	
	<i>Puff pastry with Pistachios and sugar syrup.</i>			<i>3 delicious ice cream scoops with fresh seasonal fruit.</i>	
817	KÜNEFE [A, F, L] ⓘ	14	870	MEYVE SALATASI	12
	<i>Gebackenes Dessert aus dünnen Teigfäden mit</i>			<i>Obstsalat der Saison.</i>	
	<i>Mozzarella gefüllt, Zuckersirup und mit gehackten</i>			<i>Seasonal fruit salad.</i>	
	<i>Pistazien bestreut (Die Zubereitung dauert ca. 20</i>				
	<i>Minuten).</i>				
	<i>Baked dessert made from thin strands of dough</i>				
	<i>filled with mozzarella, sprinkled with sugar syrup</i>				
	<i>and chopped pistachios (preparation takes about 20</i>				
	<i>minutes).</i>				
816	CEVİZ DOLGULU İNCİR ⓘ	12	900	TEK KİŞİLİK KARIŞIK TATLI	14
	<i>Mit Walnuss gefüllte Feigen in Engelshaar gebettet,</i>			<i>Gemischte Dessertplatte für eine Person.</i>	
	<i>dazu Himbeeren und Eiscreme.</i>			<i>Mixed dessert platter for one person.</i>	
	<i>Figs stuffed with walnuts in angel hair, served with</i>				
	<i>raspberries and ice cream Figs.</i>				
			901	İKİ KİŞİLİK KARIŞIK TATLI	24
				<i>Gemischte Dessertplatte für zwei Personen.</i>	
				<i>Mixed dessert platter for two person.</i>	

ⓘ Diese Desserts werden täglich frisch zubereitet und sind nicht jederzeit verfügbar



## DIGESTIVE

MEDITERRANE...			AUS DEUTSCHLAND...		
AVERNA	4 cl	6	UNDERBERG	2 cl	3
RAMAZOTTI	4 cl	6	<i>Die Rheinberger Kräuter</i>		
FERNET BRANCA	4 cl	6,5	JÄGERMEISTER	2 cl	3,5
FERNET MENTA	4 cl	6,5	<i>Der Hirsch aus Wolfenbüttel</i>		
BEYLERBEYI GÖBEK RAKISI	5 cl	9	KILLEPITSCH	4 cl	5,5
			<i>Düsseldorfer Edellikör</i>		
			DIE NORDISCHEN...		
			LINIE AQUAVIT	2 cl	4,5
			MALTESERKREUZ	2 cl	4
			JUBILÄUMS AQUAVIT	2 cl	4

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE  
MIT EINER GROSSEN AUSWAHL

## WEISSWEIN

AUS DER TÜRKEI 0,2 l 0,7 l

COLOMBARD - SEMILLON 9 34  
*Trockene Weißwein aus der Region Izmir.*

## AUS DEUTSCHLAND

RIESLING WEINGUT MOHR 9 32  
*(RHEINGAU)*  
*Diese Weine garantieren einen besonders frischen, erlesenen Genussfaktor.*

GRAUBURGUNDER (PFALZ) 9 30  
*Weingut Wolf*  
*Typische Aromen von saftigen Äpfeln, aber auch von frischen Melonen.*

## AUS ITALIEN

LUGANA 9,5 32  
*Doc Scavi & Ray*  
*Ein trockener Weißwein mit einem blumigen Duft und einer leicht mineralischen Note am Gaumen, sauber und saftig.*

## ROTWEIN

AUS DER TÜRKEI 0,2 l 0,7 l

KAV - BOĞAZKERE/ÖKÜZGÖZÜ 9 32  
*(DİYARBAKIR / ELAZIĞ)*  
*Ein fruchtiger Gaumen mit eingeschliffenen feinen Tanninen. Sehr elegant und fein. 12 Monate im Französischen Barrique gereift.*

## ROSÉ

AUS DER TÜRKEI 0,2 l 0,7 l

R ROSÉ 9 32  
*Eleganter Rosé mit einer guten Struktur und einer kräftigen, aber gut dosierten Frucht.*

ANCYRA BLUSH 8 30  
*KALECİK KARASI ÇAL KARASI / (ÄGÄIS DENİZLİ)*  
*Ein Rosé mit attraktiven Erdbeer-, Himbeer- und Nektarinenaromen in der Nase, abgerundet durch eine knackige Säure.*

## AUS ITALIEN

PRIMITIVO 9,5 32  
*Doc Scavi & Ray*  
*Intensiv aromatisch, vollmundig und weich im Geschmack.*

# Weine

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE  
MIT EINER GROSSEN AUSWAHL!

WEINE ENTHALTEN SULFITE - WINES CONTAIN SULPHITES

Alle Preise sind in Euro und inkl. der MwSt. - All prices in Euro incl. VAT



## SOFTGETRÄNKE

WASSER VÖSLAUER	0,2 l	0,7 l	BITTER LEMON	0,2 l	5
SPRUDEL	3	7	<i>Ginger Ale, Tonic Water, Wild Berry, White Peach</i>		
STILL	2,5	7	COCA COLA ORIGINAL	0,2 l	4
			<i>Light, Zero</i>		
	FLASCHE	GLAS	FANTA	0,2 l	4
	0,33 l	0,5 l	MEZZO MIX	0,2 l	4
SÄFTE RAUCH (BIO+VEGAN)	3,5	6,5	SPRITE	0,2 l	4
<i>Apfel, Orange, Kirsch, Tomaten, Mango, Rhabarber</i>			RED BULL	0,25 l	8
SCHORLEN	0,33 l	4,5	<i>Original oder Sugarfree Dose.</i>		
<i>Apfel, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere</i>					
EISTEE	0,33 l	4,5			
<i>Rauch Pfirsich, Granatapfel, Zitrone, Flasche</i>					



## BIERE

WARSTEINER PILS VOM FASS	0,3 l	4
	0,5 l	5
RADLER / ALSTER	0,3 l	4
	0,5 l	6
FRANKENHEIM ALT VOM FASS	0,3 l	4
	0,5 l	5
KREFELDER	0,3 l	4
	0,5 l	6
WEIZEN KÖNIG LUDWIG VOM FASS		6
EFES	0,5 l	4
	0,3 l	5
	0,5 l	5

## ALKOHOLFREIE BIERE

WEIZEN KÖNIG LUDWIG	0,5 l	6
WARSTEINER PILS	0,3 l	4
RADLER	0,3 l	4

## RAKI

BEYLERBEYI GÖBEK RAKISI	5 cl	9
	Flasche 0,20 l	30
	Flasche 0,35 l	55
	Flasche 0,70 l	105
YENİ RAKI	5 cl	8
	Flasche 0,35 l	48
	Flasche 0,70 l	85
TEKİRDAĞ ALTIN	5 cl	9
	Flasche 0,35 l	55
	Flasche 0,70 l	105
EFE RAKI	5 cl	8
	Flasche 0,35 l	48
EFE RAKI GOLD	5 cl	9
	Flasche 0,35 l	55
	Flasche 0,70 l	105
ŞALGAM SUYU	Karaffe 0,5 l	12
<i>Steckrübensaft</i>		

## TEE UND KAFFEE

ÇAY TÜRKISCHER TEE [F, 8]	2
TÜRKISCHER KAFFEE	4
KAFFEE	4
ESPRESSO	3
ESPRESSO DOPPIO	5
ESPRESSO MACCHIATO [F, 8]	4
MILCHKAFFEE [F, 8]	5
CAPPUCCINO [F, 8]	5
LATTE MACCHIATO [F, 8]	5
IRISH COFFEE	7
COFFEE BAILEY'S [F, 8, 11]	7
COFFEE RUM	7,5
FRISCHER MINZTEE MIT ORANGE	4,5
FRISCHER INGWERTEE MIT ORANGE	5,5
VERSCHIEDENE TEESORTEN [1]	4,5
<i>Earl Grey, Grüner, Kamille, Pfefferminz, Rote Früchte</i>	

## GIN

HENDRICK'S GIN ORIGINAL	4 cl	9
HENDRICK'S NEPTUNIA	4 cl	9,5
MALFY ORIGINAL	4 cl	8,5
MALFY LIME <sup>[11]</sup>	4 cl	8,5
MONKEY 47	4 cl	10
KI NO BI CLASSIC	4 cl	14
SYLTER MEERESRAUSCH	4 cl	8,5

## GIN TONIC AREA

BOMBAY		9,5
<i>Original mit Tonic</i>		
BOMBAY		10
<i>Raspberry und Blackberry / Wild Berry</i>		
HENDRICK'S		12,5
<i>mit Tonic Water</i>		
NEPTUNIA <sup>[1, 11]</sup>		13
<i>Fizz Hendrick's Neptunia Gin, Soda, Limettensaft, Zuckersirup</i>		



## VODKA

ABSOLUT WODKA CLASSIC	4 cl	6,5
GREY GOOSE	4 cl	11
BELVERDE	4 cl	11
BELVERDE HERITAGE 176	4 cl	18
42 BELOW	4 cl	9

## COGNAC / BRANDY

HENNESSY	4 cl	9,5
CARDENAL MENDOZA	4 cl	9
HENNESSY X.O	4 cl	18
REMY MARTIN	4 cl	11
ASBACH URALT	4 cl	8,5

## WHISKEY

<b>CHIVAS REGAL</b> <i>Scotch Whisky 12 Jahre</i>	4 cl	12	<b>FOUR ROSES</b> <i>Kentucky Straight Bourbon Whisky</i>	4 cl	11
<b>CHIVAS REGAL</b> <i>Scotch Whisky 18 Jahre</i>	4 cl	18	<b>JAMESON</b> <i>Irish Blended Whisky</i>	4 cl	11
<b>THE GLENLIVET</b> <i>Single Malt Scotch Whisky 12 Jahre</i>	4 cl	12	<b>GLENFIDDICH</b> <i>Single Malt Whisky 12 Jahre</i>	4 cl	12
<b>D.E.W.</b> <i>Irish Whisky</i>	4 cl	12	<b>THE BALVENIE</b> <i>Single Malt Scotch Whisky 12 Jahre</i>	4 cl	15
<b>WILD TURKEY</b> <i>Kentucky Straight Bourbon</i>	4 cl	14	<b>TALISKER</b> <i>Single Malt Scotch Whisky</i>	4 cl	14
<b>GLENMORANGIE</b> <i>Original 10 Jahre Single Malt Whisky</i>	4 cl	13	<b>ARDBERG TEN</b> <i>10 Jahre Islay Malt Whisky</i>	4 cl	15
<b>MONKEY SHOULDER</b> <i>Blended Scotch Whisky</i>	4 cl	11			



## GRAPPA

<b>NINO LO CHARDONNAY</b>	4 cl	8,5
<b>BERTA TRESOLI TRE</b>	4 cl	18
<b>SARPA DI POLI ORO</b>	4 cl	8,5
<b>CASTAGNER</b> <i>Fuoriclasse Leon Amarone Valpolicella Grappa 38%</i>	4 cl	18

## LIKÖRE

<b>AMARETTO</b> <sup>[11]</sup>	4 cl	5,5
<b>BAILEY'S</b> <sup>[11]</sup> <i>Original oder Strawberry</i>	4 cl	5,5
<b>SAMBUCA</b>	4 cl	4,5
<b>CONTREAU</b>	4 cl	5,5
<b>PREMIUM TEQUILA</b>		
<b>1800 SILVER</b>	2 cl	6
<b>1800 ANJEO</b>	2 cl	5,5
<b>PATRON SILVER</b>	2 cl	5,5
<b>PATRON ANJEO</b>	2 cl	5,5

*Wir liefern Ihr*  
**CATERING**  
*und machen Ihr EVENT unvergesslich!*

Catering bei Finest Lezzet ist etwas Besonderes.

Ab 10 Personen offerieren wir Ihnen eine traditionelle oder fein abgestimmte Catering Lösung. Dank unserer zweiten Küche, welche unabhängig vom täglichen Restaurantbetrieb arbeitet, liefern wir jederzeit unkomplizierten Catering Service.

Hierfür haben wir spezielle Menüs zusammengestellt, können aber auch gerne individuell für Ihre Feier weitere Spezialitäten zubereiten.

---

Felix-Klein-Straße 1  
40474 Düsseldorf

Reservation & Catering  
Tel.: 0211- 302 94 220  
[www.finest-lezzet.de](http://www.finest-lezzet.de)

Öffnungszeiten  
Täglich von 11:30 bis 23:30 Uhr  
Warme Küche bis 22:30 Uhr

[info@finest-lezzet.de](mailto:info@finest-lezzet.de)

FOLGEN SIE UNS  
  [finestlezzet](#)



Bewerten Sie uns  
Google - Tripadvisor