

*Dizay*

RESTAURANT | MEZE BAR

*UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:*

*SO-DO. 17.00-23.00*

*FR-SA. 17.00-00.00*

*SONNTAGS FRÜHSTÜCKSRUNCH:*

*10.00-14.30*

## **Kalte Vorspeisen**

<b>Tzaziki</b>	<b>7</b>
<i>Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Dill</i>	
<b>Acili Ezme (vegan)</b>	<b>8</b>
<i>Tomaten, Zwiebeln, Petersilie und Paprika (pikant)</i>	
<b>Trüffel-Hummus (vegan)</b>	<b>11</b>
<i>Kichererbsenmousse mit Sesampaste und Trüffel</i>	
<b>Muhammara (vegan)</b>	<b>9</b>
<i>Rote Paprika, Walnuss, Brotkrümel, Zitronensaft, Granatapfel-Sirup, Olivenöl</i>	
<b>Kisir (vegan)</b>	<b>7</b>
<i>Bulgursalat mit Petersilie, Minze, Zwiebeln, Zitronensaft und Tomatenmark</i>	
<b>Auberginenpaste</b>	<b>9</b>
<i>Geschmorrte Aubergine mit Joghurt, Knoblauch und Walnüssen</i>	
<b>Rote-Beete Sala (vegan)</b>	<b>8</b>
<i>Rote Beete mit Knoblauch, Cornichon, Mais, Dill</i>	
<b>Gegrillte Spitzpaprika (vegan)</b>	<b>9</b>
<i>Spitzpaprika mit Mais, Walnuss, Petersilie, Koriander</i>	
<b>Havuc Ezme</b>	<b>7</b>
<i>Karotten, Sellerie, Joghurt, Dill, Knoblauch, Olivenöl</i>	
<b>Jeder weitere Brotkorb</b>	<b>2,5</b>
<b>Pitabrot</b>	<b>3</b>
<b>(wahlweise mit oder ohne Knoblauch)</b>	

## Warme Vorspeisen

<b>Hamsi Tava</b>	<b>16</b>
<i>Sardellen aus der Pfanne mit Zwiebelsalat</i>	
<b>Ciger</b>	<b>18</b>
<i>Gewürfelte Milchkalbsleber mit Kräuterbutter aus der Pfanne serviert mit roten Zwiebeln</i>	
<b>Sigara Böregi</b>	<b>9</b>
<i>Gebratene Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafskäse und frischen Kräutern</i>	
<b>Garnelen im Teigmantel</b>	<b>16</b>
<i>Frittierte Garnelen dazu eine Paste aus Walnuss, Joghurt und Knoblauch</i>	
<b>Auberginenchips</b>	<b>11</b>
<i>Knusprig frittierte Auberginenscheiben dazu Auberginenpaste</i>	
<b>Mücver</b>	<b>9</b>
<i>Zucchini-Karottenpuffer dazu Joghurt-Sauce</i>	
<b>Falafel (vegan)</b>	<b>10</b>
<i>mit Sesampaste</i>	
<b>Filo Feta</b>	<b>14</b>
<i>Weichkäse im Blätterteigmantel, mit Sesam und Orangenmarmelade</i>	
<b>Kalt-warm gemischte Vorspeise (für 2 Personen)</b>	<b>36</b>
<i>Falafel, Sigara Böregi, Mücver, Filo Feta, Auberginenpaste, Rote Bete Salat, Tzaziki, Acili Ezme</i>	

## Fleisch

<b><i>Adana-Pistazien-Kebab (pikant)</i></b>	<b>24</b>
<i>Lammhackfleischspieß mit Pistazien dazu Reis (wahlweise mit oder ohne Pistazie)</i>	
<b><i>Beyti Kebab (pikant)</i></b>	<b>22</b>
<i>Lammhackfleisch eingerollt in Lavasbrot auf Joghurt-Sauce</i>	
<b><i>Kalbsbäckchen</i></b>	<b>28</b>
<i>Geschmornte Kalbsbäckchen in Thymian-Sauce mit Kartoffelpüree</i>	
<b><i>Lammkotelett</i></b>	<b>35</b>
<i>Mit Ratatouille</i>	
<b><i>Lammhaxe</i></b>	<b>24</b>
<i>Geschmornte Lammhaxe auf Rosmarin-Sauce dazu Kartoffelpüree</i>	
<b><i>Ausgelöste Hähnchenkeule</i></b>	<b>20</b>
<i>Vom Grill mit Champignon-Ragout dazu Reis</i>	

## Fisch

<b><i>Doraden-Filet</i></b>	<b>25</b>
<i>In Minzbutter gebraten mit Fenchelsalat</i>	
<b><i>Lachsfilet</i></b>	<b>25</b>
<i>Auf Paprikapüree mit Spinatgemüse und gehobelten Mandeln</i>	
<b><i>Baby Calamari</i></b>	<b>21</b>
<i>In einer Sauce aus Knoblauch, Brot, Olivenöl und Joghurt</i>	

## Vegetarisch

**Geschmorrte Aubergine (vegan)** 20  
*Gefüllt mit Kichererbsen, Tofu auf Tomaten-Concasse*

**Gefüllte Grüne-Paprika (vegetarisch)** 20  
*Mit Reis, Pinienkernen und Korinthen auf Limetten-Joghurtsoße*

## Salate

**Coban Salat** 10  
*Gewürfelte Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Petersilie und Schafskäse*

**Ziegenkäse-Salat** 17  
*Grüner Salat mit gebratenem Ziegenkäse mit Honig*

**Hähnchen-Salat** 20  
*Großer gemischter Salat mit ausgelöster Hähnchenkeule*

## Beilagen

**Pommes** 4

**Beilagensalat** 5

**Ratatouille-Gemüse** 6

**Kartoffelpüree** 4

## **Nachspeisen**

**Künefe** **13**

*Engelshaare gefüllt mit ungesalzenem Käse vom Lavasteingrill übergossen mit  
Zuckerwasser serviert mit Pistazien und Vanilleeis*

*(15min. Wartezeit)*

**Schoko Souffle** **11**

*Schokoladensouffle, lauwarm serviert mit Vanilleeis*

## **Heiße Getränke**

**Espresso** **2,50**

**Espresso Doppio** **4**

**Café Crème** **3,50**

**Cappuccino** **4,50**

**Latte Macchiato** **4,50**

**Frischer Minztee** **4**

**Frischer Ingwer-Tee** **4**

**Cay** **2,50**

**Mocca** **3**

### Alkoholfreie Getränke

<i>Adelholzener Still/Sprudel</i>	<i>0,25l</i>	<i>3</i>
	<i>0,75l</i>	<i>8</i>
<i>Saftschorlen</i>	<i>0,40l</i>	<i>4</i>
<i>(Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber)</i>		
<i>Fruchtsäfte</i>	<i>0,20l</i>	<i>3</i>
<i>(Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber)</i>		
<i>Ayran</i>	<i>0,25l</i>	<i>3</i>
<i>Coca-Cola /-light /-zero</i>	<i>0,20l</i>	<i>4</i>
<i>Fanta Orange</i>	<i>0,20l</i>	<i>4</i>
<i>Spezi</i>	<i>0,40l</i>	<i>5</i>
<i>Zitronenlimonade</i>	<i>0,20l</i>	<i>4</i>
<i>Schweppes</i>	<i>0,20l</i>	<i>4</i>
<i>(Ginger-Ale, Bitter Lemon, Tonic)</i>		

### Hausgemachte Limonaden

<i>Mango-Minze</i>	<i>0,40l</i>	<i>9</i>
<i>Wassermelone-Cranberry</i>	<i>0,40l</i>	<i>9</i>

## Weißweine

	0,2l	0,75l
<b>Cuvée Capitelle Chardonnay</b>	8	25
<i>Aromen von Aprikose, Pfirsich und tropischen Früchten, zarte Vanille-Noten, vollmundig mit zartem Schmelz.</i>		
<b>Facit Riesling</b>	8	27
<i>Saftiger, erfrischender Riesling mit sortentypischer Aromatik von reifem Steinobst</i>		
<b>Farina Bianco di Custoza</b>	8	27
<i>Leichter, ausgewogener Weißwein vom Gardasee mit Noten von weißen Blüten und Früchten</i>		
<b>Facit Grauburgunder</b>	9	29
<i>Sortentypische Aromen von gelber Melone und dezenter Exotik, Schmelz am Gaumen und milde Säure</i>		
<b>Lugana</b>	11	33
<i>Urlaubslieblich aus Venetien mit Duft von Pfirsich, weißen Blüten und Strohblumen</i>		
<b>Grüner Veltiner</b>		40
<i>Eleganter Wachau-Veltiner mit Apfelfrucht und Pfefferwürze</i>		
<b>Sancerre</b>		45
<i>Klassischer Sauvignon Blanc von der Loire: Aromatisch in der Nase, erfrischend-mineralisch am Gaumen</i>		
<b>Weinschorle</b>	8	



## Rotweine

	0,2l	0,75l
<b>Botijo Rojo Garnacha Tinta</b>	<b>9</b>	<b>28</b>
<i>Duft von hellroten Beerenfrüchten, saftig, frisch, harmonisch. Sommer Rotwein, der leicht gekühlt getrunken werden kann.</i>		
<b>Cuvée Capitelle Merlot</b>	<b>8</b>	<b>27</b>
<i>Schwarkirsche, Zwetschke, Dunkle Schokolade und Zimt prägen den Duft. Am Gaumen weich und vollmundig, mit charmanter Fruchtsüße.</i>		
<b>Primitivo della Notte</b>	<b>9</b>	<b>28</b>
<i>Vollmundig mit reifer, dunkelroter Beerenfrucht und sanften Gerbstoffen</i>		
<b>Chianti</b>		<b>50</b>
<i>Authentischer und animierender Chianti aus 100% Sangiovese: Kirschduft, pfeffrige Würze und feine Tannine</i>		

## Rosèweine

	0,2l	0,75l
<b>Aix</b>	<b>12</b>	<b>40</b>
<i>Erfrischender Provence-Rosè mit rotbeerigen Aromen von Johannisbeere und Walderdbeere</i>		
<b>Bardolino Chiaretto</b>	<b>8</b>	<b>27</b>
<i>Zarter Rosè</i>		

## Paulaner Bierspezialitäten

<i>Helles vom Fass</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,5</i>
<i>Pils vom Fass</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,5</i>
<i>Radler/Russn</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,5</i>
<i>Weißbier vom Fass</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,5</i>
<i>Dunkles/ light/ alkoholfreies Weißbier</i>	<i>0,5l</i>	<i>5</i>
<i>Alkoholfreies Bier/ Dunkles Bier</i>	<i>0,5l</i>	<i>5</i>

## Prosecco & Champagner

<i>Prosecco Piadini</i>	<i>0,1l</i>	<i>6</i>
	<i>0,75l</i>	<i>33</i>
<i>Moet Chandon Brut Imperial</i>	<i>0,75l</i>	<i>90</i>

## Aperitifs

<i>Americano</i>	<i>9</i>
<i>Campari, Martini Rosso, Soda</i>	
<i>Negroni</i>	<i>9</i>
<i>Campari, Martini Rosso, Gin</i>	
<i>Hugo</i>	<i>8</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>8</i>
<i>Lillet Berry</i>	<i>9</i>

## Raki

<i>Yeni Raki</i>	<i>4cl</i>	<i>6</i>
	<i>35cl</i>	<i>38</i>
	<i>70cl</i>	<i>69</i>
<i>Beylerbegi Göbek Raki</i>	<i>35cl</i>	<i>55</i>
	<i>70cl</i>	<i>95</i>
<i>Tekirdag Gold</i>	<i>35cl</i>	<i>55</i>
	<i>70cl</i>	<i>90</i>

## Longdrinks

<i>Wodka</i>	<i>9</i>
<i>Whiskey</i>	<i>9</i>
<i>Campari</i>	<i>9</i>

## Gin Tonic

<i>Bombay</i>	<i>9</i>
<i>Tanqueray</i>	<i>11</i>
<i>Hendricks</i>	<i>11</i>
<i>The Duke</i>	<i>10</i>

## Spirituosen

<i>Baileys</i>	<i>4cl</i>	<i>6</i>
<i>Sierra Tequila braun/silber</i>	<i>2cl</i>	<i>5</i>
<i>Grappa</i>	<i>4cl</i>	<i>6</i>
<i>Averna</i>	<i>4cl</i>	<i>6</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4cl</i>	<i>6</i>