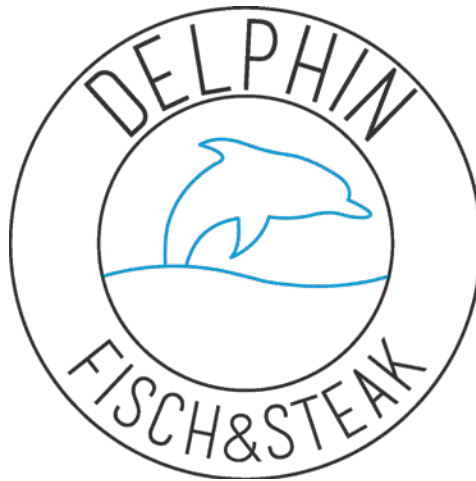




WE LOVE FISH

Wer in Berlin nach wirklich frischem Fisch sucht, ist bei uns gold-richtig. Wir servieren unseren Gästen in entspannter Urlaubsatmosphäre täglich fangfrischen Fisch in unterschiedlichsten Variationen.

Bei uns werden aber nicht nur Fischliebhaber glücklich gestimmt, denn auf unserer mediterranen Speisekarte sind ebenfalls argentinische Rumpsteaks und zarte Rinderfilets zu finden. Außerdem können Lachs, Dorade, Venusmuscheln, Pulpo & Co. an unserer Frischtheke zum „nachkochen“ mit nach Hause genommen werden.

VERSprochen

Bei uns ist ALLES frisch, denn wer frisch kocht braucht keine unnötigen Zusatzstoffe. Ob Aioli-Remoulade, Hummus oder Tiramisu – bei uns wird alles hausgemacht.

Nicht sicher? Gern könnt ihr Euch selbst davon überzeugen! Unsere offene Küche lässt Euch unseren Köchen bei Ihrem Handwerk über die Schulter schauen.

Wir lieben Essen und können kaum erwarten, diese Leidenschaft mit Euch zu teilen. Wir freuen uns über jeden Gast, den wir mit unseren Speisen satt und glücklich machen können.

Putlitzstr. 1 • 10551 Berlin • Tel.: 030 200 977 80



@delphin.fisch.steak



@delphinfischsteak



www.delphin-berlin.de

Aperitif *Aperitif*

Prosecco / Prosecco Rosé <i>sparkling wine / sparkling wine rosé</i>	0,1l	5,50 €
Sherry	5cl	4,50 €
Martini	5cl	4,50 €
Bellini - Weißes Pfirsichmark mit Prosecco <i>white peach pulp with Prosecco</i>	0,1l	6,00 €
Campari Orange^{2,3} / Soda²	5cl	5,90 €
Aperol Spritz^{2,3} - Prosecco mit Aperol und Mineralwasser <i>Prosecco with Aperol and mineral water</i>	0,2l	7,90 €
Hugo - Holunderblüten, Prosecco und Minze <i>Elderflower, Prosecco and mint</i>	0,2l	7,90 €
Yeni Rakı - aus Weintrauben gebrannter Anisée <i>anise-flavored, alcoholic drink</i>	4cl	5,90 €
Tekirdağ Rakı Gold - aus Weintrauben gebrannter premium Anisée dreifach destilliert <i>anise-flavored, alcoholic drink - triple distille</i>	4cl	5,90 €

Am Abend sollten Sie unbedingt Löwenmilch - Rakı - probieren.
Dieses traditionelle Getränk heißt Löwenmilch, weil jeder,
der davon 1-2 Gläser trinkt, sich wie ein Löwe fühlt.

Don't forget to try our lion's milk - Rakı - when you visit us in the evening.
This traditional drink is called lion's milk, because everyone who drinks one or
two glasses feels as strong as a lion afterwards.



Longdrinks *büyük hacimli kokteyl*

Gin Tonic³	4cl	6,50 €
Bacardi Cola^{1,2}	4cl	6,50 €
Whisky Cola^{1,2} / Soda²	4cl	6,50 €
Chivas Regal, Ballantines, Havana Club Cola^{1,2}, Jack Daniels Cola^{1,2} oder Soda²	4cl	7,50 €

Kalte Vorspeisen *Cold Starters / Soguk Mezeler*

Tzatziki - Joghurt mit Knoblauch, Gurke, Olivenöl und frischer Minze^g <i>Yogurt with garlic, cucumber, olive oil and fresh mint</i>	Cacık	6,90 €
Kichererbsencreme mit Sesam und Olivenöl^k <i>Chickpeas cream with sesame and olive oil</i>	Humus	6,90 €
Marinierte Oliven mit Kräutern <i>Marinated Olives with sesame and olive oil</i>	Zeytin	6,90 €
Tatar von Paprika und Tomaten an Chili und Olivenöl <i>Spicy delicacy with red pepper, tomato, olive oil and chili</i>	Acılı Ezme	6,90 €

Nicht Entschieden?

Gemischte kalte Vorspeisen^{b,d,g,i,k,n} *Mixed cold starters*

für 1 Person

for 1 person

10,50 €

für 2 Personen 19,90€

for 2 persons



Marinierte rote Beete mit Knoblauch, Olivenöl und roten Zwiebeln <i>Marinated beetroot with garlic, olive oil and red onions</i>	Kırmızı Pancar	6,90 €
Creme von gerösteten Auberginen an Knoblauchjoghurt^g <i>Eggplant puree in yogurt with garlic</i>	Patlıcan Ezme	6,90 €
Schafskäse mit Tomaten, Gurken, Olivenöl und Oregano^g <i>Feta cheese, olive oil, oregano, tomatoes and cucumber</i>	Beyaz Peynir	6,90 €
Frische Meeresfrüchte mit Paprika, roten Zwiebeln, Sellerie, Dill und Olivenöl^{b,d,i,n} <i>Fresh Seafood, paprika, red onion, celery, dill, olive oil, balsamico</i>	Deniz ürünleri	8,90 €
Lachs Carpaccio in Limetten Vinaigrette <i>Salmon Carpaccio in lime vinegar</i>	Somon Carpaccio	12,90 €
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan, Olivenöl und Champignons <i>Beef carpaccio with rocket, parmesan, olive oil and champignons</i>	Dana Carpaccio	14,90 €
Thunfisch Carpaccio in Limetten Vinaigrette und grüner Pfeffer <i>Tuna Carpaccio in lime vinegar, green pepper</i>	Tuna Carpaccio	14,90 €
Octopus Carpaccio in Limetten Vinaigrette <i>Octopus Carpaccio in lime vinegar</i>	Ahtapot Carpaccio	16,90 €
Seeteufel Carpaccio in Limetten Vinaigrette <i>Monkfish Carpaccio in lime vinegar</i>	Fener baligi Carpaccio	16,90 €

Warme Vorspeisen *Warm Starters / Sicak Mezeler*

Kräuter-Knoblauch Brot^{g,j,i}
Bread with garlic and fresh herbs

Fischsuppe - ausschließlich aus Fischfilets vom Meer und Shrimps^{a,b,d,f,g,i,n}
Fish soup - exclusively made of marine fish filets and shrimps

Grünschalmuscheln frittiert^{a,b}
Fried green-lipped mussels

Shrimps in Knoblauch Dillbutter und Chili geschwenkt^{b,g}
Shrimps tossed in garlic dill butter with chili

Baby-Calamari aus der Pfanne mit Chili und Knoblauch in Raki flambiert⁸
Baby-Calamari from the pan with chili and garlic, flambé in Raki

Panierte Großgarnelen^{b,g}
Breaded king prawns

Sarimsakli Ekmek 5,90 €

Balik corbasi 8,90 €

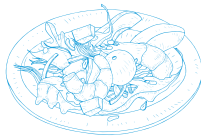
Midye 8,90 €

Küçük Karides sarimsakli 10,90 €

Tavada küçük Kalamar 12,90 €

Karides 14,90 €

Salat *Salad / Salata*



Bauernsalat **Coban Salatasi** 7,90 €
Farmer's salad

Rucolasalat **Roca Salatasi** 8,90 €
Arugula salad

Bauernsalat mit Schafskäse 9,90 €
Coban Salatasi, peynirli
Farmer's salad with feta cheese

Delphin's Special Salad^d 14,90 €
Thunfisch, Tomaten,
Römersalat, rote Zwiebeln,
frische Minze, Dill, Zitrone
und Olivenöl
Tunafish, tomato, roman salad,
red onions, fresh mint, dill, lemon
and olive oil

Große gemischte Salate

Mit Garnelenspieß und roten Zwiebeln^{a,f} 15,90 €
Karides Sis
with prawn Skewer and red onion

Mit gebratenen Lachsfilets^{a,f} 15,90 €
Izgara Somon Fileto
with fried salmon fillet

Mit frischen Meeresfrüchten 17,90 €
(Tulpen Kalamari, Moscardini, Shrimps)
Taze deniz ürünleri (Kalamar, küçük Ahtapot, küçük Karides)
with fresh seafood (Tulip Kalamari, Moscardini, Shrimp)

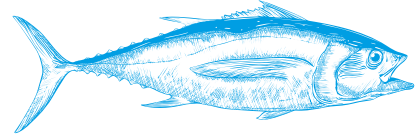
Mit gegrilltem Kalamar, 18,90 €
Izgara Kalamar
with grilled calamari

Frische Fische *Fresh Fish / Taze Balik*

Zu den Hauptgerichten servieren wir Drillinge Kartoffeln, Saisongemüse, knackigen Salat und Brot.

All main courses are served with triplets potato, mixed vegetables, crunchy salad and bread.

Ana Yemegin yanina, patates, karisik Sebze, Salata ve ekmek servis edilir.



Sardinen vom Grill

Sardines grilled

Sardalya

12,90 €

Sardellen in der Pfanne^{a,d,f}

Anchovies in pan

Hamsi-Tava

13,90 €

Forelle gegrillt

Trout grilled

Alabalık

13,90 €

Makrele vom Grill^{a,d,f}

Mackerel grilled

Uskumru

14,90 €

Merlan in der Pfanne

Whiting in pan

Mezgit

14,90 €

Dorade vom Grill^d (500-600gr.)

Grilled dorado bream

Çupra

16,90 €

Doradenfilet gebraten in Kräuter-Knoblauch-Öl auf frischem Blattspinat

Seabream filets fried in herb and garlic oil on fresh spinach leaves

Çupra Fileto

17,90 €

Wolfsbarsch vom Grill^d (500-600gr.)

Grilled sea bass

Levrek

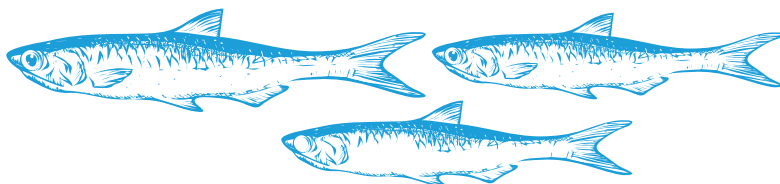
17,90 €

Wolfsbarschfilet gebraten in Kräuter-Knoblauch-Öl auf frischem Blattspinat

Seabass filets fried in herb and garlic oil on fresh spinach leaves

Levrek Fileto

18,90 €



FrISChe FISChe *Fresh Fish / Taze Balık*

Zu den Hauptgerichten servieren wir Drillinge Kartoffeln, Saisongemüse, knackigen Salat und Brot.

All main courses are served with triplets potato, mixed vegetables, crunchy salad and bread.

Ana Yemegin yanina, patates, karisik Sebze, Salata ve ekmek servis edilir.



Kross gebratenes Zanderfilet in Salbei-Zitronenbutter ^{a,d}
Fried pike perch fillet in sage-lemon butter

Sudakfilet 16,90 €

Lachsfilet vom Grill^d
Grilled salmon fillet

Somon Grill 17,90 €

Schwertfischsteak vom Grill^d
Grilled swordfish steak

Kılıçsteak 18,90 €

Thunfischfilet vom Grill^d
Grilled tuna fish fillet

Tonfilet 19,90 €

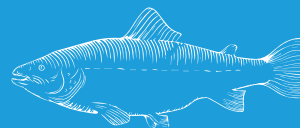
Nicht Entschieden? *Not decided? / Karar veremedinizmi?*

Gemischte Fischplatte ^{a,b,d,f,n}
ab zwei Personen (Tagesangebot)

Karışık Balık

Für Zwei 49,50 €

Mixed fish platter (Daily offer) starting from 2 persons



Mach mich satt!

**Vier verschiedene Fischfiletsorten (tagesabhängig)
in Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch gebraten**

25,50 €

Four different types of fish fillet (depending on the day) in olive oil with fresh herbs and garlic

Doyur Beni! 4 cesit taze balikli menümüz

Meeresfrüchte *Sea Food / Deniz Ürünleri*

Zu den Hauptgerichten servieren wir Drillinge Kartoffeln,

Saisongemüse, knackigen Salat und Brot.

All main courses are served with triplets potato, mixed vegetables, crunchy salad and bread.

Ana Yemegin yanina, patates, karisik Sebze, Salata ve ekmek servis edilir.

Hausgemachte frittierte Kalamariringe^{a,n}

Homemade Deep-fried cuttle fish rings

Gegrillter Octopus

Grilled octopus

Neptuns Brut - jeweils drei Garnelen, Baby-Calamari, Grünschalmuscheln an einer würzig-pikanten Tomaten-Rosmarinsauce

Prawns (3 pcs.) baby calamares, green-lipped mussel in a spicy-piquant tomato rosemary sauce

Garnelenspieß (6 Garnelen) mit hausgemachter Remoulade

Prawn skewer (6 Prawns) with homemade remoulade

Octopus Auflauf mit mediterranem Gemüse

octopus casserole with mediterranean vegetables

Großgarnelen nach türkischer Art^{b,g,i}

Turkish style king prawns

Garnelen Auflauf mit mediterranem Gemüse

Prawn casserole with mediterranean vegetables

Kalamar

11,90 €

Ahtapot

19,90 €

Neptuns Brut

19,90 €

Karides Sis

19,90 €

Ahtapot Güveç

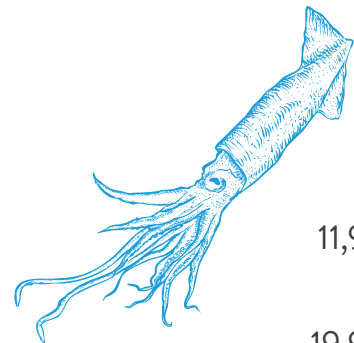
20,90 €

Karides Tava

21,90 €

Karides Güveç

21,90 €



Garnelen-Liebe *Prawns Love / Karides Sevenler*

Karides Izgara - Großgarnelen

(ohne Kopf mit Schale) vom Grill mit Knoblauch und hausgemachtem Dip

Whole king prawns without head with shell from grill with garlic and homemade dip

1kg 60,00 €



Beilagen *Side Dishes / Garnitür*

Basmatireis - Pilav Art^a

Basmati rice

Pommes

French Fries

Saisongemüse

Mix vegetables

Frischer Blattspinat mit Knoblauch

Fresh spinach leaves with garlic

Rosmarinkartoffeln

Rosmary potato

Kartoffelspalten

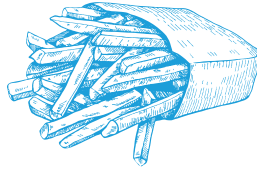
Wedges

Spiralpommes

Curly Fries

Süßkartoffelpommes

Sweetpotato



Pilav

3,50 €

Kizarmis Patates

3,50 €

Karisik Sebze

3,50 €

Sarimsakli Ispanak

3,50 €

Rosmarin Patates

4,50 €

Kalin kizarmis Patates

5,50 €

Kivircik kizarmis Patates

5,50 €

Tatli kizarmis Patates

5,50 €

Soßen *Sauce / Soslar*

Honig-Dill-Senf

Honey dill mustard

Cocktail

Cocktail

Kräuter-Knoblauch

Herbs garlic

Süße Chili

Sweet Chili

Remoulade

Remoulade

Pfefferrahmsauce^{a,g,i,j,f}

Pepper cream sauce

Champignonrahmsauce^{a,g,i,j,f}

Mushroom cream sauce

Chili Tomatensauce^{f,i,j}

Chili Tomato sauce

Raki-Knoblauchsauce mit

Frühlingszwiebeln^{8,a,h,i}

Raki - garlic sauce with spring onions

Weißwein - Knoblauchsauce

mit Frühlingszwiebeln^{8,a,d,f,g,i}

White wine - garlic sauce with spring onions

Dillrahmsoße mit Zitronen Aroma^{8,i,j}

Dill cream sauce with lemon flavor



Bal-Dereotu hardali

1,50 €

Cocktail

1,50 €

Sarimsak

1,50 €

Tatli Aci

1,50 €

Remoulade

1,50 €

Karabiber kremsosu

3,50 €

Mantar kremsosu

3,50 €

Aci Domates sosu

3,50 €

Raki sarimsak sosu

3,50 €

Beyaz sarap sarsimsak ile

3,50 €

Limon aromalı dereotu krema sosu

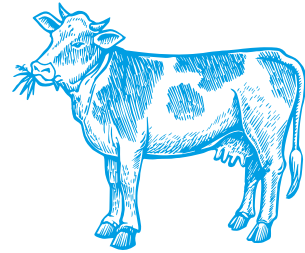
3,50 €

Fleischgerichte *Et Ürünleri*

Best argentine black angus steak & meat dishes from the grill

Zu den Hauptgerichten servieren wir Pommes oder Kroketten, Broccoli, knackigen Salat und Brot
All main courses are served with fries or croquettes, broccoli, salad and bread

Ana Yemegin yanina, kizarmis patates, Brokoli, salata ve Ekmek servis edilir



Hähnchenbruststeak mit Kräutern - Knoblauchbutter

Chicken breast steak with herb garlic butter

Tavuk Gögsü

14,90 €

Rumpsteak mit aromatischen Fettrand und Kräutern - Knoblauchbutter^{g,j}

Rumpsteak with herb garlic butter

Sigir Filetosu

250 g

23,90 €

Neuseeländisches Lammfilet zartrosa gegrillt mit frischen Kräutern und Knoblauch in Rotweinsauce

Lambfilets with fresh herbs, garlic in redwine sauce

Kuzufile

250 g

23,90 €

Neuseeländisches Lammkotelett zartrosa gegrillt mit hausgemachter Kräuter Knoblauchbutter ^{g,j}

Four Lamb Karree with herb garlic butter

Pirzola

5 Stück

24,90 €

Rinderfilet mit Kräutern - Knoblauchbutter^{g,j}

Beef fillet with herb garlic butter

Bonfile

250 g

27,90 €

Surf & Turf

**Rinderfilet
und 4 Großgarnelen
mit Schale und Kräutern -
Knoblauchbutter^{b,g}**

*Beef fillet, 4 king prawns
with herb-garlic-butter*



280 g 32,50€

Burger

BY DELPHIN



Zu den Burger Gerichten servieren wir Pommes

All main Burger dishes are served with fries

Burgerin yaninda kizarmis patates servis edilir

Salmon Burger

**Lachs, Tomaten, Rote Zwiebel,
Gewürzgurke, Rucola, Lolo Biondo Salat,
hausgemachte Cocktailsauce**

*Salmon, tomatoes, red onions, pickles, rocket,
Lolo Biondo salad, homemade cocktail sauce*

Somon Burger

11,60 €

Tuna Burger

**Thunfisch, rote Zwiebeln,
Gewürzgurken, Rucola, Lolo Biondo Salat,
hausgemachte Honig-Senf-Dill Sauce**

*Tuna, red onion, pickled cucumber, rocket,
Lolo Biondo salad, homemade honey-mustard-dill sauce*

Tuna Burger

12,60 €

Scampi Burger

**Knusprig frittierte Garnelen,
rote Zwiebeln, Gewürzgurke, Rucola,
Lolo Biondo Salat, hausgemachte Sweet-Chili-Sauce**

*Crispy fried prawns, red onions, pickles, rocket,
Lolo Biondo salad, homemade sweet chili sauce*

Karides Burger

11,60 €



Nudelgerichte *Pasta dishes / Makarna*

Tagliatelle o. Penne mit frischem Gemüse^{a,h,i,j} <i>with fresh vegetables</i>	Sebze	11,90 €
Spaghetti o. Penne mit Meeresfrüchten^{a,b,f,i,n} <i>with seafood</i>	Deniz ürünleri	12,90 €
Spaghetti o. Penne mit Huhn, Gemüse in Rahmsauce^{a,i} <i>with chicken, vegetables in cream sauce</i>	Tavuk, Sebze	12,90 €
Tagliatelle o. Penne mit Lachs, Lauch, Rahmsauce und Rosa Pfeffer^{a,d,f,g,i} <i>with salmon, leeks, cream sauce and pink pepper</i>	Somon	14,90 €
Spaghetti Aglio Olio mit Hähnchenbrustfilet, Knoblauch, Zwiebeln, Cherrytomaten und geriebenem Parmesankäse^{a,i} <i>with chicken, garlic, onions, cherrytomato and shaved parmesan</i>	Tavuk, Sebze	14,90 €
Penne mit Filetspitzen in Sahnesoße^{a,b,f,i,n} <i>penne with lace fillet in cream-sauce</i>	Bonfile, mantarsoslu	14,90 €

Delphin's Special Spaghetti

in pikanter Tomatensauce, Gambas, Jacobsmuschel, Shrimps, Calamar mit Parmesan und Rucola
in a spicy tomato sauce, prawns, scallops, shrimp, calamar with parmesan and rocket
acı domates sosu, 1adet büyük karides, Midye, Kalamar, Roca

29,90 €



Kindermenü *Menue for Kids / Çocuk Menüsü*

Fischstäbchen mit Pommes <i>Fish fingers with french fries</i>	Balik Köftesi, kızarmis Patates	7,90 €
Spaghetti Bambino mit einer Sauce nach Wahl <i>Spaghetti Bambino with a sauce of choice</i>	KIDS	7,90 €

Dessert

Griß Helva mit Eis und Nüssen^{g,k} <i>Semolina Helva with icecream and nuts</i>	Irmik Helvasi Dondurmali	7,50 €
Tiramisu^{a,g} (ohne Alkohol und Ei) <i>Without alcohol and egg</i>		6,50 €
Semifreddo al torroncino^{g,h}		6,50 €
Halbgefrorenes Eis aus weißem Nougat <i>White Nougat Ice Cream</i>		
Delphin's Special Dessert - Panna Cotta ähnlicher Pudding an Himbeerensauce <i>Home speciality with raspberry sauce (similar to the Italian „panna cotta“)</i>		6,50 €
Tahini Helva^{g,k} <i>Tahini Helva</i>	Tahin helvasi	6,50 €

Softdrinks *Non alcoholic drinks / Alkolsuz Icecekler*

Mineralwasser mit Kohlensäure oder still

Mineral water sparkling or silence

0,25 l 2,80 €

Mineralwasser mit Kohlensäure oder still

Mineral water sparkling or silence

0,7 l 5,80 €

Orangensaft / Apfelsaft

Orange juice / Apple juice

0,4 l 3,80 €

Bananennektar / Mangonektar

Banana nectar / Mango nectar

0,4 l 3,80 €

Kirschsaft / Ki – Ba

Cherry juice / Cherry-banana nectar

0,4 l 3,80 €

Mineralwasser *Mineral water*

0,4 l 3,60 €

Coca-Cola^{1,2}, Coca-Cola Zero^{1,2,4,6,7,8}

Fanta^{2,4,5}, Sprite^{4,5} Spezi^{1,2,4,5}

Cola-Mix

0,4 l 3,60 €

Ginger Ale^{1,2} Tonic Water³ Bitter Lemon¹⁰

0,4 l 3,60 €

Apfelsaftschorle, Kirschsaftschorle, Mangosaftschorle

Apple juice-, Cherry juice-, Mango juice with sparkling water

0,4 l 3,60 €

Şalgam Suyu

Roter Rübensaft (pikant)

Red turnip juice (spicy)

Şalgam Suyu ist ein alkoholfreies, säuerliches und scharfes Getränk aus Gemüse, das leicht gesalzen ist. Das Getränk ist als Begleitung zu Rakı und würzigen Gerichten beliebt. Es wird auch als Erfrischungsgetränk und vor allem gegen „Kater“ getrunken.

Şalgam is often served with the alcoholic drink Rakı - not mixed, but rather in a separate glass. While şalgam is commonly recommended as a cure for hang-overs, consuming excess amounts may cause bloating.

0,4 l

3,30 €



Heißgetränke *Hot drinks / Sıcak İçecekler*

Tasse Kaffee *Cup of coffee* 2,60 €

Tasse Espresso *Cup of espresso* 2,40 €

Tasse Doppelter Espresso *Double cup espresso* 3,60 €



Mokka-Kaffee nach türkischer Art
Cup of Turkish mocca coffee

2,80 €

Tasse Cappuccino *Cup cappuccino* 2,80 €

Latte Macchiato / Milchkaffee *Milk coffee* 3,80 €

Heiße Schokolade *Big cup of hot chocolate* 3,80 €



Großer Schwarzer Türkischer Tee
Cup of Turkish black tea

2,80 €

Türkischer Apfeltee / Fencheltee / Kamillentee 2,50 €
Turkish apple tea / Fennel tea / Camomile tea

Nana Tee - frischer Minztee mit Honig 4,30 €
Glass of fresh mint tea with honey

Heiße Zitrone mit Honig 3,30 €
Glass of hot lemon with honey

Zimt Tee - Schwarzer Tee mit Zimtstange 4,30 €
Cinnamon tea - Glass black tea with cinnamon stick

Delphin's Special Zuckertee - mit frischer Minze, Orange, Zitrone und Ingwer 4,30 €
Glass of Sugar Tea with fresh mint, orange, lemon and ginger

Flaschenbiere *Bottles of beer / Sise Biralər*

Efes Pils <i>turkish beer</i>	0,33l	3,30 €
Becks Alkoholfrei <i>Alcohol free</i>	0,33l	3,30 €
Alkoholfreies Hefeweizen <i>Alcohol free wheat beer</i>	0,5l	4,20 €

Fassbier *Draft beer / fıçı birası*

Becks	0,3l	2,80 €	0,5l	4,20 €
Warsteiner	0,3l	2,80 €	0,5l	4,20 €
Hefeweizen Franziskaner^a	0,3l	2,80 €	0,5l	4,20 €
Schwarzbier Köstritzer Schwarz	0,3l	2,80 €	0,5l	4,20 €
Alster^{4,5} <i>Beer with Sprite</i>	0,3l	2,80 €	0,5l	4,20 €
Radler^{2,4,5} <i>Beer with Fanta</i>	0,3l	2,80 €	0,5l	4,20 €
Diesel^{1,2} <i>Beer with Cola</i>	0,3l	2,80 €	0,5l	4,20 €

Offene Weine *Open wine / Acik Saraplar*

Weiß / Rot (italienisch) - trocken oder lieblich <i>White / Red (italian) - dry or sweet</i>	0,2l	4,20 €
Rosé (italienisch) - trocken <i>dry (italian)</i>	0,2l	4,20 €
Lambrusco (italienisch) - Rotwein lieblich <i>Sweet Red wine (italian)</i>	0,2l	4,20 €
Weinschorle - weiß / rot / rosé <i>White, red or rose wine with mineral water</i>	0,2l	4,20 €

Champagner & Prosecco *Sparkling wine*

Prosecco Rosé - Valdo	0,7l	28,00 €
<i>sparkling wine</i>		
Prosecco - Valdo	0,7l	28,00 €
<i>sparkling wine</i>		
Champagner	0,7l	70,00 €

Spirituosen *Liquors / Alkollü içkiler*

Ramazotti²	4cl	4,90 €
Averna²	4cl	4,90 €
Grappa	4cl	5,90 €
Williams Christ	4cl	4,90 €
Vecchia Romagna²	4cl	4,90 €
Amaretto²	4cl	4,90 €
Baileys	4cl	4,90 €
Remy Martin V.S.O.P.	4cl	7,90 €
Chivas Regal²	4cl	6,90 €
Jack Daniels²	4cl	5,90 €

**Ein türkisches Sprichwort besagt,
dass jeder gute Fisch drei mal schwimmen sollte.
Im Meer, dann in Öl und zu guter letzt in Rakı.**

*A Turkish proverb says that every good fish
should swim three times. First in the sea,
then in oil and last but not least in Rakı.*



Flasche

Yeni Rakı	0,2l / 0,35l	20,00 / 30,00 €
Tekirdağ Rakı Gold	0,2l / 0,35l	26,00 / 37,00 €

Inklusive eine 0,5l Flasche stilles Wasser bei Bestellung einer 0,2 l Rakı Flasche.

Including a 0,5l bottle of still water with the purchase of a 0,2 l bottle of Rakı.

Inklusive zwei 0,5l Flaschen stilles Wasser bei Bestellung einer 0,35l Rakı Flasche.

Includes two 0,5l bottles of still water with the purchase of a 0,35l bottle of Rakı.

Kennzeichnungen *Markings*

Zusatzstoffe *additives*

1		koffeinhaltig	with caffeine
2		mit Farbstoffen	with dye
3		chininhaltig	with quinine
4		mit Antioxidationsmittel	with antioxidation
5		konserviert	conserved
6		Süßungsmittel	with sweetener
7		enthält eine Phenylalaninquelle	with phenylalanine
8		Alkohol	alcohol

Allergene *allergens*

a		Gluten/Weizen	Gluten / Wheat
b		Krebstiere	crustaceans
c		Eier	Eggs
d		Fische	fish
e		Erdnüsse	peanuts
f		Soja	soy
g		Milch	milk
h		Pistazie	pistachio
i		Sellerie	celery
j		Senf	mustard
k		Sesam	sesame
m		Lupine	lupine
n		Weichtiere	molluscs