



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 Theke 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 | Aperatif

Prosecco / Prosecco Rosé sparkling wine / sparkling wine rosé	0,1l	6,90 €
Sherry	5cl	7,90 €
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry, Rosato, Doro	5cl	7,90 €
Bellini - Weißes Pfirsichmark mit Prosecco white peach pulp with Prosecco	0,1l	7,90 €
Campari Orange ^{2,3} / Soda ²	5cl	8,50 €
Aperol Spritz ^{2,3} - Prosecco mit Aperol und Mineralwasser Prosecco with Aperol and mineral water	0,2l	9,50 €
Hugo - Holunderblüten, Prosecco und Minze Elderflower, Prosecco and mint	0,2l	9,50 €
Delphin Spezial -Prosecco mit weißem Guavenmark Prosecco with white guava puree	0,1l	9,90 €

Delphin Limonade ausgemacht

Homemade Lemonade

6,90 €

Longdrinks | Longdrinks | Kokteyl

Gin Tonic ³	4cl	9,90 €
Bacardi Cola ^{1,2}	4cl	9,90 €
Whiskey Cola ^{1,2}	4cl	9,90 €
Jack Daniels ^{1,2}	4cl	9,50 €
Ballantines	4cl	8,90 €
Havanna Club Cola ^{1,2} ,	4cl	9,90 €
Chivas Regal ^{1,2}	4cl	10,90 €

Kalte Vorspeisen | Cold Starters | Soguk Mezeler

Marinierte Oliven mit Kräutern Marinated Olives	Baharatlı Zeytin	5,00 €
Zaziki Tzatziki	Cacık	5,00 €
Humus Hummus	Humus	5,00 €
Rote Beete mit Knoblauch und Olivenöl Beetroot Salad	Kırmızı Pancar	5,00 €
Fischrogencreme mit Olivenöl und roten Zwiebeln Fish Roe Dip	Tarama	6,50 €
Geröstete Peperoni in Essig und Olivenöl Roasted Hot Peppers	Közleme Acı Biber	6,50 €
Joghurt mit Knoblauch und scharfen Chilis Garlic Yogurt & Chili	Atom	7,50 €
Paprika Tatar Spicy Pepper Dip	Acılı Ezme	7,50 €
Geröstete Auberginencreme mit Knoblauchjoghurt Eggplant Dip	Patlıcan Ezme	7,50 €
Gebratene Auberginen, Paprika und Kartoffeln in Tomatensauce Fried Vegetable Medley	Şakşuka	7,50 €
Schafskäse mit Tomaten und Gurken Feta & Vegetables	Peynir Söğüş	7,50 €
Geröstete Auberginen, Spitzpaprika und Tomaten Roasted Eggplant Salad	Köpoğlu Salatası	7,90 €
Marinierte Sardellenfilets Marinated Anchovies	Zeytinyağlı Hamsi Turşusu	9,50 €
Honigmelone mit Schafskäse Melon & Feta	Kavun Peynir	12,90 €
Wassermelone mit Schafskäse Watermelon & Feta	Karpuz Peynir	12,90 €
Meeresfrüchte mit Paprika, Sellerie und roten Zwiebeln Seafood Salad	Zeytinyağlı Deniz Ürünleri	14,90 €

Warme Vorspeisen | Warm Starters | Sicak Mezeler

Kräuter-Knoblauch Brot ^{g,j,i} Bread with garlic and fresh herbs	Sarimsakli Ekmek	4,90 €
Champignonköpfe gebacken 3 Stk. Crispy Fried Mushroom 3 pcs.	Mantar Pane	5,90 €
Grünschalmuscheln frittiert ^{a,b} 3 Stk. Fried green-lipped mussels 3 pcs.	Midye	5,90 €
Türkische Teigrollchen mit Käse 3 Stk. Turkish Cheese Pastry Rolls 3 pcs.	Sigara Börek	5,90 €
Käsepfanne - gratinierter Feta Käse mit roten Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Olivenöl Cheese Pan – Oven-Baked Feta Cheese with Red Onions, Garlic, Oregano, and Olive Oil	Delphin peynir Tava	9,90 €
Gefüllte Datteln in Bündnerfleisch gerollt 3 Stk. Stuffed Dates Wrapped in air dried cured beef 3 pcs.	Hurma dolmasi	9,90 €
Fischsuppe mit Meeresfrüchten aus frischen Meeresfischfilets zubereitet ^{a,b,d,f,g,i,n} Fish soup - exclusively made of marine fish filets and seafood	Balik corbasi	12,90 €
Gebratene Kalbsleber nach albanischer Art frisch zubereitet mit Wartezeit Albanian-Style Fried Liver	Arnavut cigeri	13,90 €
Shrimps in Knoblauch Dillbutter und Chili geschwenkt ^{bg} Shrimps tossed in garlic dill butter with chili	Kücük Karides sarimsakli	16,90 €
Baby-Calamari aus der Pfanne mit Chili und Knoblauch in Raki flambiert ⁸ Baby-Calamari from the pan with chili and garlic, flambé in Raki	Tavada kücük Kalamar	16,90 €

Salat | Salad | Salata

Beilagensalat Side Salad	Garnitür Salatası	5,90 €
Rucola Salat Arugula Salad	Roca Salatasi	7,90 €
Bauernsalat Farmer's salad	Coban Salatasi	11,90 €
Bauernsalat mit Schafskäse Farmer's salad with Feta	Coban Salatasi	16,90 €
Salat vom Gavurdağı-Gebirge Gavurdağı Salad	Gavurdagi Salatasi	12,90 €
Gemischter Saisonaler Salat Mixed Seasonal Salad	Mevsim Salatasi	11,90 €
+ Schafskäse Beyaz peynir Feta		+ 5,00 €
+ Lachs somon Salmon		+ 7,00 €
+ Meeresfrüchte deniz ürünleri Seafood		+ 7,00 €
+ Hähnchenbrust Tavuk göğüsü chicken breast		+ 6,00 €
+ Großgarnelen karides prawns		+ 8,00 €

FrISChe FISChe | Fresh Fish | Taze Balık

Alle Fischhauptgerichte werden mit Beilagensalat serviert.

Ihre Wunschbeilage wählen Sie bitte separat aus.

All main courses are served with salad.. Please choose your preferred side dish separately.

Tüm ana Yemekler salata ile servis edilir. Dilediğiniz garnitürü ayrıca seçebilirsiniz.

Sardellen frittiert ^{a,d,f} fried anchovies	Hamsi fritöz	14,90 €
Sardellen in der Pfanne ^{a,d,f} Anchovies in pan	Hamsi-Tava	17,90 €
Dorade vom Grill ^d (400-450gr.) Grilled dorado bream	Çupra	19,90 €
Dorade gebraten ^d (400-450gr.) Fried dorado bream	Çupra Tava	19,90 €
Wolfsbarsch gebraten ^d (400-450gr.) Fried sea bass	Levrek	20,90 €
Wolfsbarsch vom Grill ^d (400-450gr.) Grilled sea bass	Levrek	20,90 €
Doradenfilet gebraten in Knoblauch, Chili und Olivenöl ^{a,d} Seabream filets, garlic, Chili and olive oil	Çupra Fileto	22,90 €
Zanderfilet in Salbei-Zitronenbutter ^{a,d} Pike perch fillet in sage-lemon butter	Sudakfilet	21,90 €
Lachsfilet vom Grill ^d Grilled salmon fillet	Somon Grill	22,90 €
Wolfsbarschfilet gebraten in Knoblauch, Chili und Olivenöl ^{a,d} Seabass filets garlic, Chili and olive oil	Levrek Fileto	22,90 €

Gemischte Fischplatte für zwei ^{a,b,d,f,n}

75,00 €

Gemischte Fischplatte ab zwei Personen

[Tagesangebot nach auswahl des Küchenchefs]

Mixed fish platter Daily Special – Selection by the Chef starting from 2 Persons

Meeresfrüchte | Sea Food | Deniz Ürünleri

Alle Fischhauptgerichte werden mit Beilagensalat serviert.

Ihre Wunschbeilage wählen Sie bitte separat aus.

All main courses are served with salad. Please choose your preferred side dish separately.

Tüm ana Yemekler salata ile servis edilir. Dilediğiniz garnitürü ayrıca seçebilirsiniz.

Hausgemachte frittierte Kalamariringe ^{a,n} Homemade Deep-fried cuttle fish rings	Kalamar		15,90 €
Octopus im Tontopf geschmort (pikant) ^{a,n} mit Kaskavalkäse gratiniert Octopus Casserole with Kaşar Cheese	Ahtapot Güvec Kasar peynirli		25,90 €
Neptuns Brut - jeweils drei Garnelen, Baby-Calamari, Grünschalmuscheln an einer würzig-pikanten Tomaten-Rosmarinsauce ^{b,g,i,n} Prawns (3 pcs.) baby calamares, green-lipped mussel in a spicy-piquant tomato rosemary sauce	Neptuns Brut		25,90 €
Großgarnelen mit Knoblauch, nach türkischer Art ^{b,g,i} Turkish style king Prawns	Karides Tava		26,90 €
Seeteufel mit Korinder in Paprika Tomatenrahm gebraten ^{a,n} Monkfish pan with Tomatesauce	Fenerbaligi tavada		26,90 €
Gegrillter Octopus ^{a,n} Grilled octopus	Ahtapot		29,90 €

Fleischgerichte | Steak | Et Ürünleri

Alle Hauptgerichte werden mit Kräuterbutter und Beilagensalat serviert.

Ihre Wunschbeilage wählen Sie bitte separat aus.

All main courses are served with herb butter and salad. Please choose your preferred side dish separately.

Tüm ana Yemekler salata ve otlu tereyag ile servis edilir. Dilediğiniz garnitürü ayrıca seçebilirsiniz.

Hähnchenbruststeak mit Kräuter - Knoblauchbutter Chicken breast steak with herb garlic butter	Tavuk Gögsü		19,90 €
Kalbsfilet-Medaillons in Rosmarin Sauce ^{g,j} Beef medaillon with rosmarin sauce	Bonfile	200 g	32,90 €
Lammrücken in Oregano, Knoblauch & Joghurt mariniert, rosa gegrillt und mit Kräuterbutter verfeinert Lamb loin, marinated in yogurt, oregano & garlic, grilled pink, finished with herb butter	Kuzu sirti	200 g	29,90 €
Entrecote (argentinisch) vom Grill Argentinian grilled entrecote	Entrecote	300 g	32,90 €

Beilagen | Side Dishes | Garnitür

Pommes French Fries	Kizarmis Patates	4,50 €
Frischer Blattspinat mit Knoblauch und Zwiebeln Fresh spinach leaves with garlic and onion	Sarimsakli Ispanak sogan	5,50 €
Rosmarinkartoffeln mit Koblach Rosemary potato with garlic	Rosmarin Patates sarimsak	5,50 €
Frisches Grillgemüse Fresh Grilled Vegetables with garlic	Taze Izgara Sebzeler	5,50 €

Nudelgerichte | Pasta dishes | Makarna

Penne mit Hähnchenbrustfilet und Gemüse in pikanter Tomaten-Rahmsauce ^{a,h,i,j} Penne with Chicken Breast and Vegetables in a Spicy Creamy Tomato Sauce	Sebze	14,50 €
Penne mit Lachs in Paprika-Tomaten-Rahmsauce mit Rosa Pfeffer und Frühlingszwiebeln ^{a,h,i,j} Penne with Salmon in a Creamy Pepper, onion and Tomato Sauce	Somon	16,90 €
Penne mit Scampi n würziger Tomatensauce mit Kapern, Knoblauch, Zwiebeln, Fenchel & Dill ^{h,i,j} Penne with scampi In a spicy tomato sauce with capers, garlic, onions, fennel & dill	Karides	16,50 €

Kindermenü | Menue for Kids | Çocuk Menüü

Hausgemachte Fischnuggets (Zander) mit Pommes Homemade Fish Nuggets (Pike Perch) with French Fries	Balik nuggets, kizarmis Patates	10,90 €
Hausgemachte Chickennuggets mit Pommes Homemade Chicken Nuggets with French Fries	Tavuk nuggets, kizarmis patates	10,90 €

Nachspeise | Dessert | Tatlılar

Wassermelone Watermelon	Karpuz	7,90 €
Honigmelone Honeydew Melon	Kavun	7,90 €
Tiramisu ^{a,g} (ohne Alkohol und Ei) hausgemacht Without alcohol and egg - homemade	Tiramisu	8,90 €
Delphin's Special Dessert - hausgemacht ^{a,g} Panna Cotta ähnlicher Pudding an Waldbeersauce Homemade speciality with raspberry sauce (similar to the Italian panna cotta)	Puding	8,90 €
Gefüllte Feigen mit Nüssen mit Waldhonig und Vanilleeis Stuffed Figs with Nuts, Wild Honey and Vanilla Ice Cream	Incir Tatlısi	9,90 €
Obstteller Fresh fruit Platter	Meyve tabagi	10,90 €

Softdrinks | Non alcoholic drinks | Alkolsuz Icecekler

Mineralwasser mit Kohlensäure oder still Mineral water sparkling or silence	0,25 l	3,90 €
Mineralwasser mit Kohlensäure oder still Mineral water sparkling or silence	0,7 l	7,90 €
Orangensaft / Apfelsaft Orange juice / Apple juice	0,4 l	5,50 €
Bananennektar / Mangonektar Banana nectar / Mango nectar	0,4 l	5,50 €
Kirschsaft / Ki – Ba Cherry juice / Cherry-banana nectar	0,4 l	5,50 €
Coca-Cola ^{1,2} , Coca-Cola Zero ^{1,2,4,6,7,8} Fanta ^{2,4,5} Sprite ^{4,5}	0,2 l	3,90 €
Ginger Ale ^{1,2} Tonic Water ³ Bitter Lemon ¹⁰	0,25 l	3,90 €
Apfelsaftschorle, Kirschsaftschorle, Mangosaftschorle Apple juice-, Cherry juice-, Mango juice with sparkling water	0,4 l	5,20 €

Şalgam Suyu 0,2 l 4,50 €

Roter Rübensaft
Red turnip juice

Hausgemachtes, fermentiertes Ayran 0,2 l 3,90 €

Ev yapimi Ayran
Homemade fermented Ayran

Heißgetränke | Hot drinks | Sicak Icecekler

Tasse Kaffee Cup of coffee	4,50 €
Tasse Espresso Cup of espresso	3,90 €
Espresso Macchiato Cup of milk espresso	4,50 €
Tasse Doppelter Espresso Double cup espresso	4,90 €
Tasse Cappuccino Cup cappuccino	4,90 €
Latte Macchiato / Milchkaffee Milk coffee	5,20 €
Mokka-Kaffee nach türkischer Art Cup of Turkish mocca coffee	4,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne Big cup of hot chocolate with cream	5,90 €
Türkischer Apfeltee / Fencheltee / Kamillentee / Grüner Tee Turkish apple tea / Fennel tea / Camomile tea / Green tea	3,50 €
Nana Tee - frischer Minztee mit Honig Glass of fresh mint tea with honey	5,50 €
Heiße Zitrone mit Honig Glass of hot lemon with honey	5,50 €
Zimt Tee - Schwarzer Tee mit Zimtstange Cinnamon tea - Glass black tea with cinnamon stick	5,50 €
Delphin's Special Zuckertee - mit frischer Minze, Orange, Zitrone und Ingwer Glass of Sugar Tea with fresh mint, orange, lemon and ginger	5,90 €

Flaschenbiere | Bottles of beer | Sise Biralər

Efes Pils turkish beer	0,33l	5,50 €
Becks Alkoholfrei Alcohol free	0,33l	5,50 €
Alkoholfreies Hefeweizen Alcohol free wheat beer	0,5l	5,90 €

Fassbier | Draft beer | Fıçı birası

Becks	0,3l	5,20 €	0,5l	5,90 €
Warsteiner	0,3l	5,20 €	0,5l	5,90 €
Hefeweizen Franziskaner ^a	0,3l	5,20 €	0,5l	5,90 €
Schwarzbier Köstritzer Schwarz	0,3l	5,20 €	0,5l	5,90 €
Alster ^{4,5} Beer with Sprite	0,3l	5,20 €	0,5l	5,90 €
Radler ^{2,4,5} Beer with Fanta	0,3l	5,20 €	0,5l	5,90 €
Diesel ^{1,2} Beer with Cola	0,3l	5,20 €	0,5l	5,90 €

Offene Weine | Open wine | Acik Saraplar

Weiß / Rot (italienisch) - trocken oder lieblich White / Red (italian) - dry or sweet	0,2l	6,90 €
Rosé (italienisch) - trocken dry (italian)	0,2l	8,90 €
Lambrusco (italienisch) - Rotwein lieblich Sweet Red wine (italian)	0,2l	7,90 €
Weinschorle - weiß / rot / rosé White, red or rose wine with mineral water	0,2l	7,90 €
Riesling	0,2l	8,90 €
Chardonnay	0,2l	8,90 €

Champagner & Prosecco | Sparkling wine

Prosecco Rosé - Valdo sparkling wine	0,7l	34,90 €
Prosecco - Valdo sparkling wine	0,7l	34,90 €
Champagner	0,7l	70,00 €

Spirituosen | Liquors | Alkollü içkiler

Remy Martin V.S.O.P.	4cl	6,90 €
Jack Daniels ²	4cl	8,50 €
Ramazotti ²	4cl	8,90 €
Averna ²	4cl	8,90 €
Grappa	4cl	8,90 €
Williams Christ	4cl	8,90 €
Vecchia Romagna ²	4cl	8,90 €
Amaretto ²	4cl	8,90 €
Baileys	4cl	8,90 €
Chivas Regal ²	4cl	9,90 €

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.

Yeni Rakı	0,2l / 0,35l	29,00 € / 39,00 €
Tekirdağ Rakı Gold	0,2l / 0,35l	40,00 € / 50,00 €

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

Türkei | Turkey

Weisswein | Whitewine

0,75l

Sultaniye (lieblich)

28,90 €

Denizli – tropisch-fruchtiges Aroma

Lal – Roséwein – (halbtrocken)

28,90 €

Denizli – Erdbeer-Himbeer-Aroma

Vin Art Narince & Chardonnay (trocken)

36,90 €

Tokat/Kapadokya – fruchtig-holziges Aroma

Selection Narince & Emir (trocken)

39,90 €

Tokat/Kapadokya – fruchtig-zitroniges Aroma

Egeo Sauvignon Blac (trocken)

39,90 €

Denizli – fruchtig-blumiges Aroma

Rotwein | Redwine

0,75l

Myrina rot (trocken)

29,90 €

Elazig – fruchtiges Aroma

Yakut rot (trocken)

29,90 €

Elazig – kräftig-fruchtiges Aroma

Ancyra Merlot rot (trocken)

29,90 €

Ankara würzig-fruchtiges Aroma

Deutschland | Germany

Weisswein | Whitewine

0,75l

Rosé (halbtrocken)

29,90 €

Rheinland-Pfalz- fruchtiges mildes Aroma

Weißer Burgunder (trocken)

29,90 €

Rheinland-Pfalz – feinfruchtiges mildes Aroma

Riesling (trocken)

34,90 €

Rheinland-Pfalz – Aroma von sauren Früchten

Chardonnay (trocken)

34,90 €

Rheinland-Pfalz – rauchiges Aroma

Grauer Burgunder (trocken)

34,90 €

Rheinland-Pfalz – fruchtig-süßes Aroma

Sauvignon Blanc (trocken)

34,90 €

Rheinland-Pfalz – erfrischendes grünes Aroma

Italien | Italy

Weisswein | Whitewine

0,75l

Pinot Grigio Della Venezie
Venetia

29,90 €

Grillo
Sizilien

29,90 €

Regaliali
Sizilien

35,90 €

Rotwein | Redwine

0,75l

Chianti
Toskana – Kirsch-Aroma

34,90 €

Nero d'Avola
Sizilien – fruchtig-schokoladiges Aroma

34,90 €

Primitivo di Manduria
Apulien – fruchtig-würziges Aroma

36,90 €

Piccini Chianti Riserva (trocken)
Italien – Kirsch-Aroma

34,90 €

Tra Ma Ri
Rosé Di Primitivo – trocken

34,90 €

Campoleone
Umbrien – fruchtig-würziges Aroma

65,00 €

Ludi
Salerno – fruchtig mit Kirsch- und Lakritzaroma

75,00 €

Barolo
Piemont – fruchtiges Beerenaroma

90,00 €

Raki | Löwenmilch

„Ein guter Fisch sollte drei mal schwimmen: Im Meer, in Öl und in Raki.“

Ein türkisches Sprichwort besagt, dass jeder gute Fisch drei mal schwimmen sollte. Zunächst im Meer, dann in Öl und zu guter letzt in Raki.

A Turkish proverb says that every good fish should swim three times.
First in sea, than in oil and last but not least in Raki.

Beylerbeyi Göbek Rakisi Tekirdağ	4 cl	8,90 €
	20 cl	35,00 €
	35 cl	45,00 €
	70 cl	80,00 €
Yeni Raki Tekirdağ	4 cl	7,90 €
	20 cl	29,00 €
	35 cl	39,00 €
	70 cl	69,00 €
Tekirdağ Rakisi Tekirdağ	4 cl	8,50 €
	20 cl	33,00 €
	35 cl	39,00 €
	70 cl	70,00 €
Tekirdağ Rakisi Gold Series Tekirdağ	4 cl	8,50 €
	20 cl	40,00 €
	35 cl	50,00 €
	70 cl	78,00 €
Tekirdağ No. 10 Tekirdağ	70 cl	98,00 €

Kennzeichnungen | Markings | Isaretler

Zusatzstoffe | Additives | Katki Maddeleri

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 Phenylaninquelle	with phenylanin
8		Alkohol	alcohol

Allergene | Allergens | Alerjik

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