



MENÜ





Hallo Yaz!



An der Theke
bequem bestellen
& bezahlen



Vorspeisen & Getränke
sofort zum Tisch
mitnehmen



Frisch gegrillte
Spezialitäten
werden serviert



★ Entspannt genießen



Täglich ab 14:30
und am Wochenende

**Direkt am Tisch
bestellen & bezahlen!**

★ Mehr zum Mittagessen



Montag – Freitag
11:30 – 14:30

**Zu jedem Gericht ab 5 €:
Eine Vorspeise gratis!**

Angebot gilt nicht an Feiertagen.

SNACKS & VORSPEISEN

YUFKA¹ Snack

Käse

Mit Manouri-Käse und herzhaftem Quark-Aufstrich

YUFKA¹ Snack

Hähnchen

Mit Hähnchenbrust und herzhaftem Quark-Aufstrich

2⁸⁰

Pro halbe Rolle



gekühlt zum Mitnehmen

Gefüllte

WEINBLÄTTER

Weinblätter mit Würzreis-Füllung, dazu Zitronenscheiben & Quark-Dip

• • Ohne Quark-Dip: Laktosefrei & vegan

3⁸⁰

4 Stück



HUMMUS

Crémiges Kichererbsenpüree, verfeinert mit Sesam und Gewürzen



BABA GHANOUSH

Püree aus gebackenen Auberginen mit Sesampaste



TABOULÉ

Couscous mit Gurken, Minze & Tomaten



MANOURI

Gewürfelter Schaf-/Ziegenmolkekäse mit Oliven und Petersilie



OLIVEN

In orientalischer Marinade mit eingelegten Tomaten

2⁸⁰

Pro Vorspeise



mit frisch gebackenem Brot

YAZ RUNDREISE

Teller mit Hummus, Manouri und gefüllten Weinblättern, kombiniert mit einem kleinen Salat

6⁸⁰



mit frisch gebackenem Brot

SUPPEN & SALATE

TOMATEN-Suppe

Mit pikanter Würze aus dem Maghreb und Couscous

LINSEN-Suppe

Mit Balsamico, Raz-el-Hanout und würzigen Croutons

ORIENT-Suppe

Samtige Joghurt-Basis mit Reis und einer Prise Minz-Öl



3⁸⁰

klein



5⁸⁰

groß



mit frisch gebackenem Brot

Salat KARO

Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurken, Karotten, Champignons und marinierten roten Zwiebeln



3⁴⁰

klein

Dressing zur Auswahl:

◇ Joghurt-Minze

◇ Sumak

◇ Balsamessig-Ahornsirup^{3,4}



5⁸⁰

groß

Salat KUSKUS

Couscous mit Gurken, Minze und Tomaten

5⁸⁰

Salat KULINARIA

Rucola-Salat mit Ziegenkäsewürfeln, Trauben und Walnüssen

Balsamessig-Ahornsirup-Dressing^{3,4}



mit frisch gebackenem Brot

Yaz-Spezialität wählen



YUFKA¹



Kurz geröstetes, dünnes Fladenbrot mit frischem Salat, Tomaten und marinierten roten Zwiebeln belegt

● Auch mit veganem/laktosefreiem Aufstrich



SALAT



Marktfrische Salatblätter mit Kirschtomaten, Gurkenwürfeln, Karotten, Champignons und marinierten roten Zwiebeln



TAJINE



Couscous mit orientalisch geschmortem Gemüse, serviert im original Yaz Keramiktopf



TELLER



Die Bühne für Ihr Grillgericht mit Salat-Komposition, Tomaten, marinierten roten Zwiebeln und 2 Beilagen

● Auch mit veganem/laktosefreiem Dip

mit einer Zutat frisch vom Grill kombinieren



STEAK

Steak-Streifen
vom Rind



KÖFTE

Fleischbällchen
vom Rind



LAMM

Geschnitten
aus der Hüfte



HÄHNCHEN

Saftiges
Brustfilet



GARNELEN

Pikant mariniert
mit Harissa



FISCH

Tranchen
vom Kabeljau



CALAMARI

Am Stück
süßlich mariniert



FALAFEL

Bällchen
aus Kichererbsen



KÄSE

Pikant marinierte
Hellim-Scheibe



GEMÜSE

Marktfrisch
kombiniert



5⁸⁰

Yufka mit
1 Grillzutat



8⁴⁰

Salat mit
1 Grillzutat



9⁴⁰

Tajine mit
1 Grillzutat



9⁸⁰

Teller mit
1 Grillzutat
& 2 Beilagen

BEILAGEN ERGÄNZEN

2 inklusive bei Teller & Yaz Gold

Gekühlt serviert

Hummus

Crèmiges Kichererbsenpüree,
verfeinert mit Sesam und Gewürzen

Baba Ghanoush

Püree aus gebackenen Auberginen
mit Sesampaste

Taboulé

Couscous mit Gurken,
Minze und Tomaten

Manouri

Gewürfelter Schaf-/Ziegen-
molkekäse mit Oliven und
Petersilie

Oliven

In orientalischer Marinade
mit eingelegten Tomaten

2⁸⁰

Gekühlte
Beilage

Warm serviert

Grillgemüse

Gegrillte Paprika mit roten
Zwiebeln und Zucchini

Schakschuka

Orientalisch geschmortes
Gemüse in Tomatensud

Patates

Gegrillte, marinierte
Kartoffelscheiben

Pilav

Orientalischer Würzreis
mit Raz-el-Hanout

3⁶⁰

Warme
Beilage



Bei Teller & Yaz Gold:
2 Beilagen inklusive



FÜR GENIESSER



YAZ GOLD[•]

Butterzart gegrilltes Rindersteak (240 g) in Prime Beef-Qualität,
serviert mit orientalisch-würzigem Tomaten-Dip,
Salat-Komposition mit Tomaten,
marinierten roten Zwiebeln und Sumak-Dressing

17⁸⁰

Gold-Teller
& 2 Beilagen

• Glutenfrei



ORIENTAL BURGER

Serviert im knusprigen Fladenbrot mit Sesam und Nigella,
belegt mit Salatblättern und Tomaten



KÖFTE Burger

Fleis hbällchen vom Rind mit gegrillten Zwiebeln und Champignons
verfeinert mit Barbequesoße



HÄHNCHEN Burger

Softiges Brustfilet mit gegrillten Zwiebeln und Orangenfilets
verfeinert mit fruchtiger Pflaumensoße



FALAFEL Burger

Bällchen aus Kichererbsen mit gegrillten Zwiebeln und
Granatapfelkernen verfeinert mit Hummus und Mangosoße



KÄSE Burger

Pikant marinierter Hellim-Käse mit gegrillten Zwiebeln
verfeinert mit pikanter Harissasoße

8⁸⁰

+ 1⁰⁰

Inklusive

- ◆ Patates ●●●●
- ◆ Barbeque-Dip ●●●●
- ◆ Senf-Dip ●●●●

mit extra

Kashkavalkäse ●

● Laktosefrei ● Glutenfrei ● Vegetarisch ● Vegan

SÜSSE LECKEREIEN

BAKLAVA-Schnitte

Blätterteig mit Nuss-Pistazienmischung

2²⁰

Pontischer NUSSKUCHEN

mit Haselnüssen und honig-gesüßter Joghurtcrème

2⁸⁰

● Ohne Joghurtcrème: Laktosefrei & vegan

PISTAZIEN-Nuss-Schnitte

Weißer Schokoladen-Schnitte mit Pistazien, Haselnüssen und Walnuss-Garnitur

2⁸⁰

MOUSSE Abendland

aus feinsten Schokolade mit süßer Mandel

3²⁰



JOGHURT Aladin

mit Datteln, Orangenfilets und Honig

3²⁰



Obst ORIENTAL

Rote Trauben und Beeren, Orangenfilets und Granatapfelkerne auf Mango-Püree, garniert mit Walnuss

3²⁰



HAPPY DAY

Etwas Süßes bestellen...



...und dazu ein heißes Getränk

5⁰⁰

als Kombination

GETRÄNKE



AQUA Oriental 3⁶⁰

0,8 Karaffe mit frischer Zitrone & Minze
 ◆ Still ◆ Prickelnd

ORANGEN-Saft 2⁴⁰

0,2 Glas mit Fruchtfleisch

LIMONADEN 2⁸⁰

0,25 Orangina

0,33 fritz-limo zitronenlimonade³

0,33 fritz-limo orangenlimonade^{3,6}

0,33 fritz-limo apfel-kirsch-holunder-limonade

0,33 fritz-kola^{3,5}

0,33 fritz-kola zuckerfrei^{3,4,5}

0,33 fritz-spritz bio-apfelsaftschorle

0,33 fritz-spritz bio-traubensaftschorle

0,33 fritz-spritz bio-rhabarbersaftschorle

0,33 Fassbrause Holunder

CORALBA 2⁴⁰

0,25 Gourmet-Mineralwasser aus dem italienischen San Damiano
 ◆ Naturale ◆ Frizzante

AYRAN

0,35 Joghurtgetränk im Glas 3⁴⁰

0,8 Joghurtgetränk in Karaffe 6⁸⁰

ESPRESSO 2⁰⁰

MOCCA 2⁶⁰

KAFFEE 2⁴⁰

CAPPUCCINO 2⁸⁰

LATTE 3⁰⁰

MACCHIATO

MILCHKAFFEE 3²⁰

TEE 0,35 2⁸⁰



Frisch aufgebrüht aus Lose-Blatt-Mischung

◆ Dattel-Tee mit Kokos & Ingwer

◆ Limonen-Tee mit Pomeranze

◆ Türkischer Çay⁵

◆ Persischer Tee mit Saflorblüten⁵

◆ Tee aus Marokko mit Nana-Minze

◆ Aromatischer Türkischer Apfeltee

◆ Grüner Tee mit Kaktusfeige

◆ Orientalischer Früchtetee

LATTE SARAY 0,35 3⁴⁰

Osmanisches Getränk mit heißer Milch, Orchideenwurzel, Ingwer, Raz-el-Hanout und Zimtstange

WEINE & BIERE

ROTWEIN

Cabernet Sauvignon

- ☆ Mehrfach prämiert mit Silber und Gold
Rubinrot mit Aromen aus dunkler Schokolade, schwarzen Johannisbeeren und Minze

Shiraz

- ☆ Zweimal prämiert mit Silber-Medaille
Fein ausbalanciert mit Aromen aus einem Hauch Schwarzkirschen und reifen Pflaumen

ROSÉWEIN

Cuvée

Frische Komposition aus den Erdbeer-Aromen des Merlot und den Maulbeer-Noten des Pinotage

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc

- ☆ Mehrfach prämiert mit Gold, Silber und Diamant
Einzigartige Melange aus den Aromen von Birne, Passionsfrucht, Pfirsichen und Ananas

Chardonnay

- ☆ Mehrfach prämiert mit Silber und Gold
Blassgold mit lebendigen Aromen aus purer Limone, Gelbfrüchten und duftenden Frühlingsblumen



4⁵⁰

0,2 Glas



16⁰⁰

0,75 Flasche

Alle Weine vom Gut Brampton, Südafrika

BIER

2⁸⁰

- 0,33 Efes Pils
0,33 Krombacher Pils
0,33 Krombacher Hefeweizen
0,33 Krombacher Radler
0,33 Krombacher Alkoholfrei

YAZ DRINKS

Eistees, Aperitifs & Cocktails



Separate Karte an der Theke erhältlich



HAPPY HOUR

Jeden Tag 20 bis 22 Uhr:
Alle Cocktails für 5 Euro!



COCKTAIL DINNER

Mittwochs ab 18 Uhr:
Ein Drink gratis zu jedem
Gericht ab 8 Euro!

DIE YAZ KÜCHENKULTUR



SELBST GEMACHT

In der Yaz-Küche sind wir stolz darauf, dass wir nahezu alle Gerichte selbst entwickeln, vorbereiten und jeden Tag frisch und in bester Qualität servieren.

Hinter allen Restaurants steht ein Team prämiert-er Spitzenköche.

So wird vom Fleisch-Einkauf bis zur Kräuter-Garnitur alles geregelt – mit Qualitätsvorgaben für alle Küchen-Mitarbeiter und Gastbetreuer.

GUT GEMACHT

Selbst einkaufen und kochen: **Das ermöglicht Top-Qualität bei den Zutaten und trotzdem günstige Preise.**

Zum Beispiel Rindfleisch: Bei Yaz ist das beste Prime Beef aus Mutterkuhhaltung, sonst nur in der Spitzengastronomie anzutreffen.

Oder unsere Soßen: Keine Geschmacksverstärker aus der Packung, sondern frisch und hausgemacht.

SCHNELL GEMACHT

Dank guter Organisation und Technik aus der Sterne-Küche kann Yaz von Fisch bis Falafel alles in Minuten auf den Punkt garen – natürlich fettarm und ganz ohne Fritteuse.

Wir stehen zur bewussten Ernährung mit gesunden Zutaten und einem breiten Angebot an vegetarischen Gerichten, jeder nach seinem Geschmack.

Aber immer mit einer Prise Orient!

LUST AUF MEHR VON YAZ?



Spezialitäten & Cocktails
auf separaten Menükarten



KEINE LUST ZUM AUSGEHEN?



Von Zuhause bestellen:
www.hallo-yaz.de/bring0711



www.hallo-yaz.de

YAZ STUTTGART

Calwer Straße 33
Telefon 0711 : 50 48 49 29

Montag - Donnerstag: 11:30 – 23 Uhr

Freitag & Samstag: 11:30 – 24 Uhr

Sonntag: 9 – 23 Uhr

Küche schließt eine Stunde
vor Geschäftsschluss

 EinePriseOrient

 hallo_yaz