GERICHTE VOM GRILL

Der Küchenchef im Yesil Firin Kebap Haus schafft es immer wieder verlässlich, beste und feinste türkische Spezialitäten auf die Teller zu zaubern. Nur ein paar Meter von Gesundbrunnen Center und Humboldthain entfernt, bekommt man hervorragende **Gerichte vom Grill**. Und auf den Grill kommen nur frisches Gemüse, Rind-, Kalb-, Huhn- und Rindfleisch. Alle Speisen sind selbstverständlich Halal-zertifiziert.

Özel Yesil Firin Beyti

Beyti Kebap (Hackfleischspieß) in Röllchenform mit Yoghurt und würzige Sauce aus Tomaten und Kräutern

Adana Kebap

Hackfleisch am Spieß, besonders würzig zubereitet mit Reis, Antep Ezmesi und Salat

Adana Yogurtlu

Hackfleisch mit Yoghurt und Kräutern bedeckt, serviert auf klein geschnittenem Fladenbrot und mit einer würzigen Sauce übergossen

Kuzu Cöp Sis

Lammfleischspieß garniert mit Reis, Antep Ezmesi und Salat

Yogurtlu Kuzu Sis

Lammfleischspieß mit Yoghurt und Kräutern bedeckt serviert auf klein geschnittenem Fladenbrot und mit einer würzigen Sauce übergossen

Tavuk Cöp Sis

Hühnerspieß garniert mit Reis, Antep Ezmesi und Salat

Tavuk Külbasti

Entbeintes würziges Hühnerfleisch vom Grill, garniert mit Reis, Antep Ezmesi und Salat

Dana Sis

Kalbfleischspieß garniert mit Reis, Antep Ezmesi und Salat

Izgara Köfte

Türkische Boulette garniert mit Reis, Antep Ezmesi und Salat

Karisik Izgara

Gemischte Grillplatte garniert mit Reis, Antep Ezmesi und Salat

Sac Kebap

Geschnetzeltes Kalbfleisch garniert mit Reis, Antep Ezmesi und Salat

Ali Nazik

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Yoghurt und Kräutern bedeckt und serviert auf Auberginenpüree.

WARMES TAGESGERICHT

Der Küchenchef im Yesil Firin Kebabhaus schafft es immer wieder verlässlich, beste und feinste türkische Spezialitäten auf die Teller zu zaubern. In der Badstraße im bunten Wedding, nur ein paar Meter von Gesundbrunnencenter und Humboldtthain entfernt, bekommt man hervorragende **Suppen und warme Tagesgerichte**, die *täglich frisch und schnell* zubereitet werden. Alle Speisen sind selbstverständlich Halal-zertifiziert.

Izmir Köfte (Köfte nach Izmir Art)

Karniyarik (Gefüllte Aubergine)

Dolma (Gefüllte Paprika)

Tas Kebab,

Patlican (Auberginen) Kebab,

Grüne Bohnen

usw.

VORSPEISEN

Probieren Sie unsere verschiedene Vorspeisen und dazu ein warmes Fladenbrot aus dem original Holzofen:

Acili Antep Ezmesi

Peperonipüree (scharf), Tomaten und Zwiebeln

Joghurt

türkischer Art

Patlican Salatasi

Gehachte Auberginen mit Joghurt Sauce, Knoblauch, Öl und Kräuter

Cacik

Joghurt, Gurke, Knoblauch, Öl und Kräuter

Kuver

Fladenbrot heiß aus dem Holzofen mit Butter, Schafskäse, Antep ezmesi und gehackte Auberginen

Kisir

Weizengrütze mit Tomaten und frischen Kräutern pikant gewürzt.

SUPPEN

Haben Sie schon unsere Auswahl an Suppen probiert?

Eine große Auswahl erwartet Sie:

Mercimek Corbasi

Rote Pürierte Linsensuppe

Iskembe Corbasi

Fleckensuppe

Tavuk Corbasi

Hühnersuppe

Kuru Fasulye

Bohnensuppe

Warmes Gericht

täglich wechselnd u. a. Izmir Köfte, Karniyarik, Dolma, Tas Kebap, Patlican Kebap, Grüne Bohnen u. w.

Manti

Türkische Teigtasche (Tortellini) mit Joghurt und würzige Sauce aus Tomaten und Kräutern

PIDE AUS DEM HOLZOFEN

Haben Sie schon unsere Auswahl an Teigwaren aus dem original Holzofen probiert?

Eine große Auswahl erwartet Sie. Wir servieren unsere Pide mit verschiedenen Belagen:

Peynirli Pide

Pide mit Schafskäse und Ei (optional)

Kiymali Pide

Pide mit Hackfleisch und Ei (optional)

Kusbasi Pide

Pide mit geschnetztes Kalbfleisch

Ispanakli Pide

Pide mit Spinat und Schafskäse und Ei (optional)

Sucuklu Pide

Pide mit Knoblauchwurst und Edamer und Ei (optional)

Kasarli Pide

Pide mit Edamer und Ei (optional)

PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

Haben Sie schon unsere Auswahl an Pizzen aus dem original Holzofen probiert? Eine große Auswahl erwartet Sie. Wir servieren unsere Pizza mit verschiedenen Belagen:

Pizza Margherita

Mit feine Tomatensauce und Käse

Pizza Salami

Mit Salami

Pizza Funghi

Mit Champignons

Pizza Tonno

Mit Thunfisch und Zwiebeln

Pizza Art des Hauses

Mit Knoblauchwurst, Peperoni, Schafskäse und Champignons

Pizza Mozzarella

Mit Mozzarella

FRÜHSTÜCK

Haben Sie schon unser Frühstück probiert? Bei uns frühstücken Sie so lange Sie wollen ...

Ein große Auswahl an türkischen Spezialitäten erwartet Sie:

Kleines Frühstück

2 halbe Brötchen, Scheibenkäse, Marmelade, Salami, Butter, Oliven

Yesil Firin Frühstück

2 Brötchen, Butter, Nutella, Marmelade, Schafskäse, Honig, Oliven, Ei, Salatbeilage, Salami, Knoblauchwurst

Köy Kahvaltisi (für zwei Personen)

4 Brötchen, Butter, Marmelade, Honig, Oliven, Schafskäse, Knoblauchwurst, Scheibenkäse, Hühnersalami, Ei, Salatbeilage, Pide (klein), Tee

Noch mehr?

Fragen Sie uns. Wir sind bemüht, Ihr Frühstück so angenehm wie möglich zu gestalten.

PFANNENGERICHTE

Sahanda Yumurta

Spiegel oder Rührei + Brötchen

Menemen

Ei mit Tomaten und Peperoni + Brötchen

Kiymali Yumurta

Ei mit Gehacktes + Brötchen

Sucuklu Yumurta

Ei mit Knoblauchwurst + Brötchen

Omlet Mantarlı

Ei mit Champignons + Brötchen

Omlet Peynirli

Ei mit Schafskäse oder Edamer + Brötchen