



digital entdecken.



Scanne unsere Speisekarte



Legende Inhaltsstoffe & Zusatzstoffe

A	Glutenhaltiges Getreide	1	mit Farbstoff
B	Krebstiere	2	mit Konservierungsstoff
C	Ei	3	mit Antioxidationsmittel
D	Fisch	4	mit Geschmacksverstärker
E	Erdnüsse	5	geschwefelt
F	Soja	6	geschwärzt
G	Milch / Laktose	7	gewachst
H	Nüsse	8	mit Phosphat
I	Sellerie	9	koffeinhaltig
J	Senf	10	chininhaltig
K	Sesam	11	mit Süßungsmitteln
L	Schwefeldioxid / Sulfite		
M	Lupinen		
N	Weichtiere		

*Hinweis: Die Codes hinter den Gerichten kennzeichnen Allergene (A–N) und deklarationspflichtige Zusatzstoffe (1–11) nach Standardrezeptur. Mit * gekennzeichnete Zusatzstoffangaben sind produktabhängig und anhand der jeweils verwendeten Lieferantenetiketten im Behörden-/ Allergenordner zu prüfen. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte vor der Bestellung an.*



KALTE VORSPEISEN

01. Steak Tatar CHYA Art (A,C,F,I,J,1,2,4) — 18

Rindertatar, Kapern, rote Zwiebeln, Senf, Eigelb, Worcestershire-Sauce, Sriracha, Petersilie & Olivenöl

02. Carpaccio vom Rind (G) — 18

Rinderfilet, Parmesan, Rucola & Olivenöl

03. Caprese 🍷 (G,H) — 12

Mozzarella, Tomaten, Rucola, Balsamico-Crème & Pesto

WARME VORSPEISEN

04. Ziegenkäse 🍷 (G,H) — 15

Ziegenkäse, Rosinen, getrocknete Aprikosen, getrocknete Feigen, Honig, Rucola, Balsamico-Crème & Mandelblätter

05. Karides (B,G) — 17

Gebratene Garnelen, Knoblauch, Butter, Paprika, Cherrytomaten & Petersilie

SUPPEN

06. Mediterrane Tomatensuppe (A) — 9

Mit gerösteten Croutons & Kräutern



SALATE

07. CHYA Salat 🍷 (F,G,H) — 16

Blattsalat, Fetakäse, Walnüsse, Rosinen, Blaubeeren, Apfel, Sojasprossen, Cherrytomaten, Zitronensaft, Granatapfel-Dressing & Olivenöl

08. Burrata Salat 🍷 (A,G,H,K) — 15

Burrata, gemischter Salat, Cherrytomaten, Pesto-Sauce, Sesam-Cracker, Balsamico & Olivenöl

09. Griechischer Salat 🍷 (G) — 14

Paprika, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Kalamata Oliven, Fetakäse, Kapern & Olivenöl

10. Avocado Salat 🍷 (G) — 15

Avocado, gemischter Salat, Maiskolben, Cherrytomaten, Parmesan, Zitronensaft & Olivenöl

Extras zum Salat:

Hähnchenstreifen 150g +6 | Rindsstreifen 150g (D) +9

MEZZE

11. Atom 🍷 (G) — 7

Joghurtcreme mit Knoblauch & Chili-Öl

12. Hummus 🍷🍷 (K) — 8

Kichererbsencreme mit Tahini, Kreuzkümmel, frischem Zitronensaft & Olivenöl

13. Feta-Crème 🍷 (G,L,2,4) — 8

Mit karamellisierten Rotwein-Feigen, Mascarpone, Knoblauch & Sriracha

14. Muammara 🍷🍷 (H) — 8

Walnüsse, Kreuzkümmel, Paprikamark, Tomatenmark & Olivenöl

15. Pink Sultan 🍷 (G,H) — 8

Rote-Bete-Joghurtcreme mit Walnüssen, Knoblauch, frischen Kräutern & Olivenöl

16. Saksuka 🍷🍷 — 8

Aubergine, Paprika, Kartoffel & Tomatensauce

17. Haydari 🍷 (G) — 7

Joghurt mit Knoblauch, Fetakäse & Kräutern

18. Mutebbel 🍷 (G,K) — 8

Aubergine, Joghurt mit Knoblauch, Tahini & Olivenöl

19. Badem Tarator 🍷 (G,H) — 8

Mandelblätter, Karotten, Joghurt, Knoblauch & Olivenöl

20. Mezze Platte (zum Teilen für 2 Personen) — 26

Auswahl aus sechs Mezze-Sorten



STEAKS Premium-Rindfleisch aus Argentinien

Serviert mit Kräuterbutter (G) und 1 Beilage nach Wahl: Fritten | Reis | Ofenkartoffel mit Sour Cream (G)

21. Tomahawk Steak (ca. 1.200–1.500 g) (G*) — 10 je 100 g

Ribeye am Knochen

22. Dallas Steak (ca. 550 g) (G*) — 58

Ribeye am Knochen, saftig marmoriert & kräftig im Geschmack

23. T-Bone Steak (ca. 450–500 g) (G*) — 49

Filet & Roastbeef am Knochen

24. Ribeye / Entrecote (ca. 250 g) (G*) — 35

Saftig, kräftig im Geschmack

25. New York Steak / Rumpsteak (ca. 250 g) (G*) — 31

Klassischer Cut, fein marmoriert

26. Rinderfilet-Medailon (ca. 250 g) (G*) — 36

Sehr zart, mild

Extra Dips zu den Steaks — 4

Café de Paris | Chimichurri | Pfeffersauce | BBQ-Sauce | Champignonsauce



SPEZIALITÄTEN

Inkl. 1 Beilage nach Wahl: Fritten | Reis | Ofenkartoffel mit Sour Cream (G)

27. Lokum Steak (ca. 200 g) (G) — 37

28. Lokum Steak (ca. 400 g) (G) — 69

Butterzarte Filetstücke, in der Pfanne mit heißer Butter und Kräutern zubereitet.

29. Asado Short Ribs Portion (I,J,2*) — 37

30. Asado Short Ribs (zum Teilen für 2 Personen) (I,J,2*) — 67

Serviert mit BBQ-Sauce

31. Lammkoteletts 5 Stück (G*) — 32

Aromatisch

MEDITERRANE SPIEßE

Inkl. 1 Beilage nach Wahl: Fritten | Reis | Ofenkartoffel mit Sour Cream (G)

32. Würzige Adana (G*) — 25

Hackspieß aus Rind & Lamm, würzig

33. Lammspieß (G*) — 25

Saftig gegrillt

34. Hähnchenspieß (G*) — 22

35. Köfte (A,C,G*) — 21

Hausgemachte Köfte vom Grill

36. CHYA Auswahl (A,C,G*) — 36

Adana • Lammspieß • Hähnchenspieß • Hausgemachte Köfte



FLEISCHGERICHTE

Inkl. 1 Beilage nach Wahl: Fritten | Reis | Ofenkartoffel mit Sour Cream (G)

37. Maishähnchenbrust (G) — 25

Hähnchen, Gemüse, Champignonsauce

38. Wiener Schnitzel vom Kalb — 26

Kalbsschnitzel, paniert, Zitrone

VEGETARISCH

39. Gebratene Champignons V — 24

Champignons, Paprika, Kräuter & veganer Käse

40. Mediterraner Gemüseteller VG — 24

Paprika, Karotten, Blumenkohl, Zucchini & Salat



STEAK BURGER

Serviert mit Fritten oder Süßkartoffel-Fritten. Burger-Brötchen: A,K.

41. HOT Mexican (A,C,J,K,2*) — 19

Rindfleisch-Patty, gemischter Salat, Essiggurken, Tomaten, rote Zwiebeln, Guacamole und hausgemachte scharfe Signature-Sauce

42. Special One (A,C,J,K,2*,3*,8*) — 18

Rindfleisch-Patty, karamellierte Zwiebeln, gemischter Salat, Tomaten, Essiggurken, knuspriger Bacon, Spiegelei und hausgemachte Signature-Sauce

43. Classico (A,C,J,K,2*) — 17

Rindfleisch-Patty, frittierte Zwiebeln, gemischter Salat, Tomaten, Essiggurken und hausgemachte Signature-Sauce

44. Chicken (A,C,J,K,2*) — 17

Hähnchen, gemischter Salat, getrocknete Tomaten, gegrillter Kürbis und hausgemachte Signature-Sauce

Extras zum Burger:

Cheddar (G) +2 | Bacon (2,3*,8*) +3*



SIDEKICKS

- 45. Fritten — 5
- 46. Süßkartoffel-Fritten — 6
- 47. Trüffel-Fritten — 6
- 48. Ofenkartoffel mit Sour Cream (G) — 6
- 49. Gemüse vom Grill — 7
- 50. Chicken Nuggets 6 Stück (A,C,2*) — 8

HAUSGEMACHTE DIPS

- 51. CHYA Oriental (nach Hausrezeptur) — 4
- 52. Sweet-Chili (2*) — 3
- 53. Trüffel-Mayonnaise (A,C) — 4
- 54. Chili Garlic (2*,4*) — 3
- 55. BBQ-Sauce (I,J,2*) — 3
- 56. Knoblauch-Mayonnaise (A,C) — 4

DESSERTS

57. Crème Brûlée (C,G) — 12

Karamellisierte Kruste serviert mit Eiscreme

58. Soufflé (A,C,G) — 11

Serviert mit Eiscreme

59. CHYA Art Baklava (A,G,H) — 10

Baklava mit Pistazie, serviert mit Eiscreme

60. Künefe (A,G) — 11

Warmer Käse in knusprigem Teig, mit Sirup serviert

61. Künefe Pistazie (A,G,H) — 13

Warmer Käse in knusprigem Teig, mit Pistazien & Sirup serviert

62. CHYA Art Eiscreme (C,G,H,1*) — 3 pro Kugel

Nach Wunsch mit Sprühsahne & Sauce: Schokolade, Erdbeere oder Karamell

Vanille | Schokolade | Erdbeere

G* = Kräuterbutter oder Sour Cream bei Beilage. Zusatzstoffe mit *: gemäß aktuellem Lieferantenetikett/Produktdatenblatt im Allergenordner bestätigen.

🌱 vegetarisch 🌱🌿 vegan

Deklaration:

Weitere Fleischprodukte: Herkunft je nach Tageslieferung. Unser Service informiert Sie gerne tagesaktuell.