

## SÄFTE

130. Frisch gepresster Saft, Auswahl aus Orange, Zitrone oder Grapefruit, 0,2 l.....	7,50 €
131. Apfelsaft, 0,2 l .....	4,50 €
132. Orangensaft, 0,2 l .....	4,50 €
133. Johannisbeerensaft, 0,2 l .....	4,50 €
134. Kirschsft, 0,2 l .....	4,50 €
135. Apfelschorle, 0,25 l .....	4,50 €

## BIERE

140. König Pilsener, 0,33 l .....	5,00 €
141. Schlüssel Alt, 0,33 l .....	5,00 €
142. Efes Pilsener, 0,33 l .....	5,00 €
143. Benediktiner Weizen, 0,5 l .....	6,50 €
144. Benediktiner Weizen alkoholfrei, 0,5 l .....	6,50 €
145. König Pilsener alkoholfrei, 0,33 l .....	5,00 €

## WARME GETRÄNKE

150. Kaffee .....	3,50 €
151. Espresso .....	3,50 €
152. Espresso Macchiato .....	4,00 €
153. Espresso Doppio .....	4,50 €
154. Cappuccino .....	4,50 €
155. Latte Macchiato .....	5,50 €
156. Schwarzer Tee, Kanne Schwarzer Tee .....	2,00 €, 9,50 €
158. Apfeltee .....	3,00 €
159. Frische Minze oder Ingwer mit Honig.....	6,50 €
160. Türkischer Mokka .....	4,50 €

## OFFENE WEINE

170. Lugana, Italien, 0,15 l, 0,25 l, 0,75 l.....	8,50, 15,00 €, 44,50 €
171. Çankaya, Türkei, 0,25 l .....	10,00 €
172. Grauburgunder, 0,15 l, 0,25 l, 0,75 l .....	5,50 €, 9,50 €, 29,00 €
173. AIX de Provence, 0,15 l, 0,25 l, 0,75 l .....	9,50 €, 15,50 €, 46,50 €
174. Lal, Türkei, 0,25 l .....	10,00 €
175. Rosato, Türkei, lieblich, 0,25 l .....	10,00 €
176. Primitivo Due Palme, 0,15 l, 0,25 l, 0,75 l.....	7,50 €, 12,50 €, 36,50 €
177. Yakut, 0,25 l .....	10,00 €
178. Pamukkale, 0,25 l .....	10,00 €



breakfast - lunch - dinner

*Volmerswerther Deich 155*

*40221 Düsseldorf*

*Tel. 0211 97 53 02 02*

*info@kijjimediaor-restaurant.de*

*kijjimediaor-restaurant.de*

*täglich von 7 - 24 Uhr*



### FÜR EIN FEST NACH IHREM GESCHMACK


*Ob bei Ihnen zu Hause, im Garten, in Ihrer Firma oder einem Ort Ihrer Wahl.  
Das Herzstück jedes Events ist ein professionelles Catering.  
Partyservice mit den verschiedensten Leckerbissen für Augen und Gaumen.  
Natürlich freuen wir uns immer individuelle Wünsche und Vorstellungen  
umsetzen zu dürfen. Wir beraten Sie gerne damit Ihr Fest ein voller Erfolg wird.*

**DIE GENUSSVOLLE GESCHENKIDEE  
FRAGEN SIE NACH UNSEREN GESCHENKGUTSCHEINEN**








*Speisekarte*





## SUPPEN

1. Linsensuppe mit Minze  .....9,50 €
2. Fischsuppe nach Art des Hauses <sup>F</sup> ..... 15,50 €
3. Brokkolicreme  .....9,50 €



## VORSPEISEN

4. Melone mit geriebenem Feta und Minze <sup>I</sup>  .....12,50 €
5. Käseteller <sup>I</sup> .....12,50 €
6. Zucchini-auflauf <sup>I</sup>  .....12,50 €
7. Brokkoliauflauf <sup>I</sup>  .....12,50 €
8. Blätterteigröllchen gefüllt mit Spinat und Trüffel-frischkäsemischung <sup>A,I</sup>  .....12,50 €
9. Auberginenauflauf 'Parmigiana Melanzane' <sup>I</sup>  .....15,50 €
10. Ciger - gebratene Leber mit Zwiebeln und Salat .....19,50 €
11. Gemischte kalte Vorspeisen aus der Vitrine klein oder groß ..... 15,00 € / 19,50 €
12. Warmer Vorspeisenteller nach Art des Hauses klein oder groß..... 15,00 € / 19,50 €

## SALATE

20. Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Petersilie, Paprika, Schafskäse, Oliven & Zwiebeln <sup>I</sup>  .....12,50 €
21. Gemischte Blattsalate, Essig & Öl oder Yoghurt <sup>I</sup>  .....9,50 €
22. Kasik Salat - fein geschnittener Salat aus Gurke, Tomate, Parika und Zwiebeln  .....15,00 €
23. Kleiner Beilagensalat  .....6,50 €

## PASTA

30. Spaghetti mit Gambas in Tomaten-Sahnesoße <sup>B,A,I</sup> .....25,50 €
31. Tagliatelle mit Schafskäse und mediterranem Gemüse <sup>A,I</sup>  .....19,50 €
32. Gnocchi-Sorrentino, mit Tomaten und Mozzarella <sup>A,I</sup>  .....19,50 €
33. Tagliatelle mit Lachs in Tomaten- oder Sahnesoße <sup>A,E,I</sup> .....25,50 €

## FISCH

40. Garnelenpfanne mit Paprika, Butter und Olivenöl <sup>A,I</sup> .....25,00 €
41. Dorade aus dem Holzkohleofen mit frischen Kräutern <sup>F</sup> .....29,50 €
42. Loup de Mer vom Lavasteingrill <sup>F</sup> .....31,50 €
43. Lachs vom Lavasteingrill <sup>F</sup> .....29,50 €
44. Gebratene Sardellen 'Hamsi', Salatgarnitur <sup>F</sup> .....25,00 €
45. Wolfsbarsch min. 1,5 kg im Salzmantel <sup>F</sup> ..... für zwei Person 90,00 €
46. Gebratener Steinbutt <sup>F</sup> .....Preis nach Gewicht
47. Gebratene Seezunge <sup>F</sup> ..... Tagespreis

## FLEISCH

50. Gegrillte Maishähnchenbrust mit frischen Kräutern .....30,00 €
51. Kalbsspieß <sup>I</sup> .....35,50 €
52. Lammkoteletts vom Lavasteingrill .....39,50 €
53. Geschmorte Lammschulter nach türkischer Art mit Bulgur und mediterranem Gemüse .....35,50 €
54. Lammfilet mit Pistazien, Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse <sup>D</sup> .....39,50 €
55. Rinderfilet 'Trüffel' mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse <sup>I</sup> .....49,50 €
56. Köfte - Lammspieß mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse .....30,00 €
57. Lammfilet - auf Lavastein am Tisch zubereitet .....45,00 €
58. Rinderfilet - auf Lavastein am Tisch zubereitet .....45,00 €
59. Ali Nazik - geschmortes Lamm- oder Kalbfleisch auf würzigem Auberginenpüree mit Joghurt und Tomaten <sup>I</sup> .....35,50 €
60. Yogurtlu Kuzu veya Dana - Spießfleisch vom Lamm oder Rind, geröstetes Fladenbrot, Joghurt und Tomatensauce <sup>A,I</sup> .....35,50 €

## MENÜ ab zwei Personen

- M1. Kalte und warme Vorspeisen, Salatteller, Dessert..... pro Person 25,50 €
- M2. Kalte und warme Vorspeisen, Salatteller, Mixed Grill, Dessert ..... pro Person 45,50 €
- M3. Kalte und warme Vorspeisen, Salatteller, Fischteller, Dessert ..... pro Person 45,50 €
- M4. Kalte und warme Vorspeisen, Garnelenpfanne, Salatteller Mixed Grill oder Fischl, Dessert ..... pro Person 55,50 €

## DESSERT

70. Künemisu-Mediator - Fadenteig, Mascarpone-Pistaziencreme <sup>C,D,E,I</sup> .....12,50 €
71. Baklava <sup>A,D</sup> .....9,50 €
72. Heiße Baklava in Milch-Sahneschaum <sup>A,D</sup> .....12,50 €
73. Panna Cotta <sup>A,I</sup> .....9,50 €
74. Grieskuchen <sup>A,D,I</sup> .....9,50 €

### Frischer Fischgenuss nach Ihrem Geschmack

**Wählen Sie Ihren Lieblingsfisch aus unserer täglich frisch bestückten Kühlvitrine. Wir bereiten ihn ganz nach Ihren Wünschen zu. Lassen Sie sich von der Vielfalt und Frische unserer Fischgerichte begeistern!**

**Wenn nicht anders angegeben servieren wir unsere Hauptgerichte mit einer Auswahl an Salat oder mediterranem Gemüse und Kartoffeln oder Rosmarinkartoffeln**

## APERITIF

80. Hausaperitif - Prosecco, Obst und Fruchtsaft <sup>O</sup>, 0,1 l .....8,50 €
81. Prosecco <sup>O</sup>, 0,1l/0,75 l..... 8,50 € / 39,50 €
83. Lolea weiß mit Tonic <sup>S,O</sup>, 0,2 l .....9,50 €
84. Champagner, Taittinger, 0,75 l ..... 120,00 €
85. Champagner, Hausmarke, 0,75 l .....70,00 €
86. Aperol Spritz, 0,2 l .....8,50 €
87. Hugo, 0,2 l .....8,50 €
88. Campari, Orange oder Soda, 0,2 l .....8,50 €
89. Martini, 0,2 l .....8,50 €
90. Yeni Raki, 8 cl, 0,2 l, 0,35 l, 0,7 l..... 10,00 €, 40,00 €, 50,00 €, 100,00 €
94. Tekirdag Gold, 8 cl, 0,2 l, 0,35 l, 0,7 l ..... 12,00 €, 45,00 €, 65,00 €, 120,00 €
98. Beylerbeyi 0,2 l, 0,35 l, 0,7 l .....50,00 €, 65,00 €, 120,00 €
100. Efe Gold 0,35 l, 0,7 l .....50,00 €, 100,00 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

110. Morelli still, 0,75 l .....8,50 €
111. Morelli medium, 0,75 l .....8,50 €
112. Coca Cola, 0,33 l .....5,00 €
113. Fanta, 0,33 l .....5,00 €
114. Sprite, 0,33 l .....5,00 €
115. Schweppes Tonic, 0,2 l .....5,00 €
116. Schweppes Bitter Lemon, 0,2 l .....5,00 €
117. Schweppes Ginger Ale, 0,2 l .....5,00 €
118. Vita Malz, 0,33 l .....5,00 €
119. Red Bull, 0,25 l .....5,50 €

## LONGDRINKS

190. Bombay Gin & Tonic <sup>11,12</sup> ..... 13,50 €
191. Americano Cocktail <sup>1, O</sup> .....15,00 €  
Martini Rosso, Campari
192. Martini Dry Cocktail <sup>O</sup> ..... 15,00 €  
Martini dry, Gin
193. Wodka Martini Bianco <sup>O</sup> .....15,00 €
194. Bacardi Lemon <sup>3,11</sup> .....15,00 €
195. Gin Mare, Rosmarin Tonic <sup>11,12</sup> .....15,00 €
196. Wodka, Red Bull .....12,00 €