

63. **Dana Madalyon -Mantar Soslu-**  
Kalbsmedaillon mit Champignonsauce, mit Reis, Bratkartoffeln und Salat  
Medallion of veal with mushroom sauce, rice, fried potatoes and salad
64. **Karışık Izgara**  
Gemischte Grillplatte mit Reis, Bratkartoffeln und Salat  
Mixed grill served with rice, potatoes and salad
68. **Küşleme (Kuzu Bonfile)**  
Gegrilltes Lammrückenfilet mit Reis, Bratkartoffeln und Salat  
Grilled lambfillet. with rice, fried potatoes and salad

## SPEZIALANGEBOT

*Besonders zu empfehlen!*

50. **Sıra Servis -ab zwei Personen- pro Person**  
5 verschiedene Sorten Fleisch, Lammspieß, türkische Bouletten, Hühnerbrust, Lammkotelett und Hackfleischröllchen im "Dürüm"- Brot werden frisch gegrillt und nacheinander serviert!  
Beilagen: Salat, Reis, Grilltomaten und Bratkartoffeln

## MENÜ - AB 2 PERSONEN

*Sultan Menü*

65. **Kuvert:** Fladenbrot mit Sesamkörnern heiß aus dem Steinofen frisch zubereitet, mit Butter und Dörkäse (Tulum)  
Vorspeisen: Acht verschiedene kalte Vorspeisen und vier verschiedene warme Vorspeisen  
Hauptgericht: Gemischte Grillplatte mit Bratkartoffeln, Reis und Salat  
Mixed grill served with rice, potatoes and salad  
Nachtsch: Tatli

## TAVA - GERICHTE AUS DER PFANNE

*Coban Kavurma*

66. **Geschnetzeltes Lammfleisch**  
mit Tomaten und Paprika in der Pfanne gebraten, pikant gewürzt. Serviert im Römertopf, mit Reis und Salat  
Lamb schnitzel roasted in a pan with tomato, sweet pepper, onions and mushrooms, served in a clay pot, with rice and salad

*Tavuk Kavurma*

67. **Geschnetzeltes Hühnerfleisch**  
mit Tomaten und Paprika in der Pfanne gebraten, pikant gewürzt. Serviert im Römertopf, mit Reis und Salat  
Chicken schnitzel roasted in a pan with tomato, sweet pepper, onions and mushrooms, served in a clay pot, with rice and salad

## FIRINDA GÜVEÇ - SCHMORGERICHTE IM RÖMERTOPF AUS DEM STEINOFEN

70. **Hasır Güveç (Bolu usulü ile)**  
Geschmorte Lammhaxe mit frischem Gemüse, pikante Sauce und Salat  
Diced lamb wrapped with vegetables, sauce and salad
71. **Peynirli Güveç**  
Fleischpfanne mit Tomatensauce, Käse und Reis
72. **Et Sote**  
Geschnetzeltes Lammfleisch mit Reis und Salat  
Lamb schnitzel with rice and salad

*Guten Appetit!*

74. **Sebzeli Güveç**  
Verschiedene Gemüse aus der Pfanne, mit Reis  
Greenbeaus, eggplant, zucchini, potatoes and bell peppers baked with tomatoes and carrots in a earthenware Casserole served with rice
75. **Beğendili Kebab**  
Geschmortes Fleisch auf Auberginenpüree mit Käse überbacken  
Lamb knuckels scalloped with fresh vegetables, aubergine puree and cheese
76. **Halep Kebab**  
Geschnetzeltes Lammfleisch auf Auberginenpüree mit Knoblauch  
Lamb schnitzel scalloped on aubergine puree with fetta cheese
77. **Kuzu Tandir (Konya usulü ile)**  
Lammkeule aus dem Römertopf mit Reis und Salat  
Lamb joints in clay pot finely cooked in oven, served with rice and salad
78. **Ali Nazik (Beykoz yöresi)**  
Geschnetzeltes Lammfleisch Auberginenpüree mit Joghurt knobaluch und Butter  
Lamb schnitzel, aubergine puree with yoghurt, garlic and butter

## HAMUR ÇEŞİTLERİ - TEIG SPEZIALITÄTEN

80. **Lahmacun (3 tane)**  
Türkische Pizza (3 Stück mit Salat) / Turkish pizza  
Istek ve Arzuya göre Karadeniz Pidesi yapılır

## TATLILAR - SÜSSPEISEN (HAUSGEMACHT)

90. **Fırında Sütlaç**  
Milchreispudding türkischer Art / Turkish rice pudding
91. **Tel Kadayıf**  
Gebäck aus Fladenteig in Sirup mit türkischer Mandel-Cremefüllung  
Pastry of dough threads in syrup and nuts filled with Turkish almond-crème
92. **Günün Tatlısı**  
Tagesdessert / Dessert of the day
93. **Künefe**  
Gebäck aus Fladenteig mit türkischem Käse aus dem Steinofen warm serviert  
Shredded wheat with fresh unsalted fetta cheese and honey syrup, served warm out of brick oven
94. **Karışık Meyva Tabağı**  
Gemischter Obst Teller  
Mixed Fruits

## BALIK ÇEŞİTLERİ - FISCHSPEZIALITÄTEN

101. **Çupra Izgara**  
Gegrillte Dorade mit Salat  
Grilled Dorado with salad
102. **Levrek Buğlama (ab 2 Personen) pro Person**  
Gedünsteter Wolfsbarsch in Pfanne mit tomatensauce, Paprika und Knoblauch  
Pecially recommended!  
Poached Seebass with tomato sauce Green Pepper and garlic
103. **Levrek Izgara**  
Gegrillter Wolfsbarsch mit Salat  
Seabass Grilled with Salad
104. **Karides Izgara**  
Hummerkrabben vom Grill mit Reis und Salat  
Giant Prawus from Grill with rice and salad
105. **Karides Güvec**  
Hummerkrabben mit Champignons, zwibeln in Weißweinsauce, Paprika und Knoblauch zubereitet und mit Kaschkavalkäse überbacken  
Giant Prawus with mushrooms in white winersauce with green pepper and garlic prepared and gratiniert with Kaschkavacheese

# HASIR

## Restaurant



*Türkische Spezialitäten*  
*Original - Anatolische,*  
*offene Küche*

Öffnungszeiten: 12<sup>00</sup> - 01<sup>00</sup> Uhr  
Nürnberger Str. 46 . 10789 Berlin  
Tel. 030 - 217 77 74  
Internet: [www.hasir.de](http://www.hasir.de)  
eMail: [info@hasir.de](mailto:info@hasir.de)

## ÇORBALAR - SUPPEN

- Mercimek Çorbası**  
Rote Linsensuppe  
Lentil soup
- İşkembe Çorbası**  
Flecksuppe  
Entrails soup
- Domates Çorbası**  
Tomatensuppe  
Tomato soup

## SOĞUK MEZELER - KALTE VORSPEISEN

- Humus**  
Kichererbsenpüree mit Sesamöl und Gewürzen,  
scharf und Knoblauch  
Chickpeas puree with tahini, lemon juice, olive oil and garlic
- Şakşuka**  
leicht geröstete Babyauberginen und Kartoffeln  
mit in Olivenöl gebratenen Zwiebeln  
und Tomaten darauf, gewürzt mit Knoblauch  
Slow-roasted baby Aubergine topped with olive oil-fried  
onions, potatoes, tomatoes, and seasoned with garlic
- Haydari**  
Quark, Knoblauch  
Minty spices and a hint of garlic in  
a creamy yoghurt sauce
- Fasulye Pilaki**  
Dicke Bohnen eingelegt in Tomatensauce  
Haricot beans served cold in olive oil
- Yaprak Sarması**  
Hausgemachte, Gefüllte Weinblätter mit Reis,  
Pinienkernen, Korinthen und Zwiebeln  
Stuffed wine leaves with rice, pine kernels,  
herbs and olive oil
- Acılı Antep Ezmesi**  
Tomaten, Zwiebel- und Peperonipüree (scharf)  
Very finely chopped tomatoes with onion,  
green pepper, parsley, walnuts, and sumach with chill
- Beyaz Peynir**  
Schafskäse / Fetta cheese
- Cacık**  
Joghurt, Gurke, Knoblauch, Öl, Kräuter  
Finely chopped cucumber in a creamy  
yoghurt sauce with mint and a touch of garlic
- Ordöv Tabağı**  
Gemischte kalte Platte / Mixed hors-d'oeuvre
- Ordöv Tabağı für 2 Personen**  
Gemischte kalte Platte  
Mixed hors-d'oeuvre for two people

## ANATOLISCHE APPETITSHAPPEN

- Kuвер (ab 2 Personen)**  
Fladenbrot mit Sesamkörnern heiß aus dem Steinofen  
frisch zubereitet, mit Butter und Dorfkäse (Tulum)  
(en az iki kişilik) per person  
Pitta bread with sesame corns, served hot from the  
brick oven, freshly dressed with butter and cottage cheese

## SICAK MEZELER - WARME VORSPEISEN

- Patlıcan Biber Tava**  
Auberginen und Peperoni in Olivenöl gebraten, angerichtet  
mit Knoblauch und Tomatensauce  
Fried aubergines and pepperoni served in tomato  
sauce with garlic and yoghurt
- Meyhane Köftesi**  
Ganz pikant gewürzte kleine Fleischkugeln, gebraten  
Spicy piquant meat balls
- Sigara Böreği**  
Gebratene Blätterteigröllchen mit Schafskäse  
Fried rolled filo pastry filled with  
fetta cheese and parsley
- Krepli Börek İspanaklı**  
Pamierter Teigtasche gefüllt mit Spinat  
Filo pastry filled with spinach
- Sıcak Ordöv Tabağı**  
Gemischte Warme Platte  
Mixed hot hors-d'oeuvre
- Sıcak Ordöv Tabağı für 2 Personen**  
Gemischte Warme Platte  
Mixed hot hors-d'oeuvre for two people
- Mütebbel (Spezialität des Hauses)**  
Gegrillt und gehackte Auberginen mit Joghurt und Knoblauch  
Grilled and scrambled Aubergine with yoghurt and Garlic
- Pastırmalı Humus**  
Kichererbsenpüree mit türkische Schinken überbacken  
Purred chickpeas with salted corned beef

## SALATALAR - SALATE

- Çoban Salatası**  
Bauernsalat, gemischter Salat aus Tomaten,  
Zwiebeln, Gurken und Paprikaschoten  
mit Olivenöl und Essig angerichtet  
Mixed salad of tomato, onion, cucumber and green  
pepper dressed with olive oil and vinegar
- Söğüş Salata**  
Tomaten, Oliven, Gurken, Käse, Eisbergsalat  
Mixed salad of tomato, olive, cucumber,  
cheese and iceberg lettuce
- Hasır Salata**  
Nach Art des Hauses  
Salad in the style of the house
- Göbek Salata**  
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni,  
Zwiebeln, Petersilie mit Olivenöl und  
Zitrone auf spezielle Art zubereitet  
Salad of iceberg lettuce, tomato, cucumber,  
pepperoni, onion and parsley, dressed with  
olive oil and lemon, prepared in a special fashion

## IZGARALAR - GERICHTE VOM GRILL

- Bursa Iskender Kebap**  
Kleingeschnittenes Fladenbrot mit würziger Soße übergossen,  
mit Joghurt, Kräutern bestreut und mit verschiedenem Fleisch  
-Şiş Köfte, Şiş Kebap, (Izgara Köfte- belegt)  
Mixture of shish köfte, shish kebab and meatballs  
served with pitta bread soaked in spicy sauce  
and yoghurt, with herbs sprinkled over
- Kaşarlı Köfte**  
Türkische Boulettes aus Kalbfleisch mit Käse  
gegrillt mit Reis, Bratkartoffeln und Salat  
Turkish grilled pellets of veal with cheese,  
served with rice, fried potatoes and salad
- Beyti (Hasır usulü ile)**  
Hackfleisch-Spieß mit Petersilie, Scheibenrettich, gewürzten  
Zwiebeln, gegrillten Tomaten, Peperoni und Spezialbrot  
(Beyti Kebab in Röllchenform ist besonders lecker)  
Minced lamb barbecued on a skewer, seasoned  
with slices of radish, spicy onions, parsley, pepperoni,  
grilled tomatoes, served with special bread  
(Beyti kebab in small rolls) strongly recommended
- Adana Kebap**  
Hackfleisch am Spieß, besonders würzig zubereitet,  
mit Reis, Bratkartoffeln und Salat  
Minced lamb barbecued on a skewer, dressed particularly  
spicily, served with rice, fried potatoes and salad
- Adana Yoğurtlu**  
Hackspieß mit Yoghurt und Kräutern bedeckt,  
und mit kleingeschnittenem Fladenbrot (Pide)  
und würziger Sauce übergossen.  
Minced meat served on a bed of pitta bread, covered  
with a spicy sauce, topped with yoghurt and herbs
- Tavuk Külbastı**  
Entbeintes würziges Hühnerfleisch vom Grill  
mit Reis, Bratkartoffeln und Salat  
Boned, spicy, grilled chicken, served with rice,  
fried potatoes and salad
- Çöp Şiş**  
Lammfleischspieß anatolischer Art vom Grill mit Salat  
Grilled lamb on skewers with Salat
- Kuzu Şiş**  
Lammfleischspieß mit Reis, Bratkartoffeln und Salat  
Grilled lamb served with rice, potatoes and salad
- Kuzu Şiş Yoğurtlu**  
Fleischspieß mit Yoghurt und Kräutern bedeckt, und mit  
kleingeschnittenem Fladenbrot  
(Pide) und würziger Sauce übergossen
- Acılı Terbiyeli Şiş Kebap**  
Lammfleischspieß mit Knoblauch, mit Reis,  
Bratkartoffeln und Salat (scharf)  
Grilled lamb on skewers, spiced with garlic,  
served with rice, fried potatoes and salad (hot)
- Kuzu Pirzola**  
Lammkotelett türkischer Art mit Reis,  
Bratkartoffeln und Salat  
Lamb chops in Turkish fashion with rice,  
fried potatoes and salad