

61. **Acılı Terbiyeli Şiş Kebab**
Lammfleischspieß mit Knoblauch, mit Reis, Bratkartoffeln und Salat (scharf)
Grilled lamb on skewers, spiced with garlic, served with rice, fried potatoes and salad (hot)
62. **Kuzu Dilim Pirzola**
Lammkotelett türkischer art gewürzt, mit Reis, Bratkartoffeln und Salat
Lamb chops in Turkish fashion with rice, fried potatoes and salad
63. **Dana Bonfile -Mantar Soslu-**
Kalbsfilet mit Champignonsauce, mit Reis, Bratkartoffeln und Salat
Medallion of veal with mushroom sauce, rice, fried potatoes and salad
68. **Küşleme (Kuzu Bonfile)**
Gegrilltes Lammrückenfilet mit Reis, Bratkartoffeln und Salat
Grilled lambfillet, with rice, fried potatoes and salad

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

VEJETARYEN - WARME VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN IM RÖMERTOPF AUS DEM STEINOFEN

103. **Sebzeli Güveç**
Gemüsemischung mit grünen Bohnen, Auberginen, Broccoli, Zucchini und Karotten mit Reis
Greenbeans, eggplant, zucchini, potatoes, Aubergines, and all pepper baked with tomatoes and carrots in a earthenware, casserole served with rice



TATLILAR - SÜSSPEISEN (HAUSGEMACHT)

90. **Fırında Sütlaç**
Milchreispudding überbacken / Turkish rice pudding
91. **Tel Kadayıf**
Gebäck aus Fladenteig in Honig Sirup mit türkischer Mandel-Cremefüllung
Pastry of dough threads in honey syrup and nuts filled with Turkish almond-crème
92. **Günün Tatlısı**
Tagesdessertfragen Sie bitte Ihre Kellner.....
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. **Krem Karamel**
Crem Karamel
95. **Karışık Meyva Tabağı**
Gemischter Obst Teller
Mixed Fruits

BALIK ÇEŞİTLERİ - FISCHSPEZIALITÄTEN

111. **Çupra Izgara**
Gegrillte Dorade mit Salat
Grilled Dorado with salad
112. **Levrek Izgara**
Gegrillter Wolfbarsch mit Salat
Seabass Grilled with Salad
112. **Levrek Buğlama (ab 2 Personen) pro Person**
Gedünsteter Wolfbarsch in Pfanne mit tomatensauce, Paprika und Knoblauch
Pecially recommended!
Poached Seebass with tomato sauce Green Pepper and garlic
114. **Karides Izgara**
Hummerkrabben vom Grill mit Reis und Salat
Giant Prawus from Grill with rice and salad
115. **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 Kaschkavalkäse

HASIR

Restaurant



Türkische Spezialitäten
Original - Anatolische,
offene Küche

Öffnungszeiten: 12⁰⁰ - 01⁰⁰ Uhr
Oranienburger Str. 4 , 10178 Berlin
Tel. 030 - 28 04 16 16
Internet: www.hasir.de
eMail: info@hasir.de

Guten Appetit!

ÇORBALAR - SUPPEN

1. **Mercimek Çorbası**
Linsensuppe / Lentil Soup
2. **İşkembe Çorbası**
Fleckensuppe / Paunch Soup
3. **Domates Çorbası**
Tomatensuppe / Tomato Soup

SOĞUK MEZELER - KALTE VORSPEISEN

10. **Humus**
Kichererbsenpüree mit Sesamöl und Gewürzen, scharf und Knoblauch
Chickpeas puree with tahini, lemon juice, olive oil and garlic
12. **Haydari**
Quark, Knoblauch
Minty spices and a hint of garlic in a creamy yoghurt sauce
13. **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
15. **Yaprak Sarması**
Hausgemachte, Gefüllte Weinblätter mit Reis, Pinienkernen, Korinthen und Zwiebeln
Stuffed wine leaves with rice, pine kernels, herbs and olive oil
16. **Acılı Antep Ezmesi**
Tomaten, Zwiebel- und Peperoni-püree (scharf)
Very finely chopped tomatoes with onion, green pepper, parsley, walnuts, and sumach with chili
18. **Beyaz Peynir**
Schafskäse / Fetta cheese
19. **Cacık**
Joghurt, Gurke, Knoblauch, Öl, Kräuter
Finely chopped cucumber in a creamy yoghurt sauce with mint and a touch of garlic
20. **Fasulye Pilaki**
Dicke Bohnen eingelegt in Tomatensauce
Haricot beans served cold in olive oil
21. **Ordöv Tabağı**
Gemischte kalte Platte / Mixed hors-d'oeuvre
22. **Karışık Ordöv Tabağı (für 2 Personen)ı**
Gemischte kalte Platte
Mixed hors-d'oeuvre for two people

ANATOLISCHE APPETITSHAPPEN

29. **Kuvert (ab 2 Personen)**
Fladenbrot mit Sesamkörnern heiß aus dem Steinofen frisch zubereitet, mit Butter und Dörfkäse (Tulum)
Pizza bread with sesame corns, served hot from the brick oven, freshly dressed with butter and cottage cheese

SICAK MEZELER - WARME VORSPEISEN

30. **Patlıcan Biber Tava**
Auberginen und Peperoni in Olivenöl gebraten, angerichtet mit Knoblauch und Tomatensauce
Fried aubergines and peperoni served in tomato sauce with garlic and yoghurt
31. **Meyhane Köftesi**
Gewürzte kleine Fleischkugeln, gebraten
Herbed piquant meat balls
32. **Sigara Böreği**
Gebratene Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafskäse
Fried rolled filo pastry filled with fetta cheese and parsley
33. **Ispanaklı Börek Krep'li**
Panierte Teigtasche gefüllt mit Spinat
Crumbed spinach
34. **Sıcak Ordöv Tabağı**
Gemischte Warme Platte
Mixed hot hors-d'oeuvre
35. **Sıcak Ordöv Tabağı für 2 Personen**
Gemischte Warme Platte
Mixed hot hors-d'oeuvre for two people
36. **Arnavut Ciğeri**
Gewürzte Lammleber gebraten in der Pfanne
37. **Mütebbel (Spezialität des Hauses)**
Gegrillt und gehackte Auberginen mit Joghurt und Knoblauch
Grilled and scrambled Aubergine with yoghurt and Garlic
38. **Pastırmalı Humus**
Kichererbsenpüree mit türkische Schinken überbacken
Purried chickpeas with salted corned beef

SALATALAR - SALATE

14. **Gavur Dağı**
Kleingehackte Tomaten, Gurken, Paprika, Petersilie und Zwiebeln mit Olivenöl und Zitronen serviert
Special Biges Salad, minced tomatoes, cucumbers, onions, parsleys and green pepper with olive oil and lemon served
40. **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
41. **Söğüş Salatası**
Tomaten, Oliven, Gurken, Käse, Eisbergsalat
Mixed salad of tomato, olive, cucumber, cheese and iceberg lettuce

42. **Hasır Salatası**
Nach Art des Hauses
Salad in the style of the house
43. **Akdeniz Salatası (Kızarmış tavuk ile)**
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Petersilie, Hähnchenfilet mit Olivenöl und Zitrone auf spezielle Art zubereitet
Salad of iceberg lettuce, tomato, cucumber, pepperoni, onion and parsley, chickenfilled, dressed with olive oil and lemon, prepared in a special fashion

IZGARALAR - GERICHTE VOM HOLZKOHLENGRILL

52. **Bursa Kebabi**
Kleingeschnittenes Fladenbrot mit würziger Soße übergossen, mit Joghurt, Kräutern bestreut und mit verschiedenem Fleisch Fleischspieß, Buletten, Hühnerfleisch
Mixture of shish kebab, shish kebab and meatballs served with pitta bread soaked in herded sauce and yoghurt, with herbs sprinkled over
53. **Kaşarlı Sultan Köftesi**
Türkische Bouletten aus Kalbfleisch mit Käse gegrillt mit Reis, Bratkartoffeln und Salat
Turkish grilled pellets of veal with cheese, served with rice, fried potatoes and salad
54. **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
55. **Adana Kebab**
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
56. **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
57. **Tavuk Külbashi**
Entbeintes würziges Hühnerfleisch vom Grill mit Reis, Bratkartoffeln und Salat
Boned, spicy, grilled chicken, served with rice, fried potatoes and salad
59. **Kuzu Şiş**
Lammfleischspieß mit Reis, Bratkartoffeln und Salat
Grilled lamb served with rice, potatoes and salad
60. **Kuzu Şiş Yoğurtlu**
Fleischspieß mit Yoghurt und Kräutern bedeckt, und mit kleingeschnittenem Fladenbrot (Pide) und würziger Sauce übergossen