

VORSPEISEN

Sigara Böregi , frittierte Yufkaröllchen, gefüllt mit Feta, Minze und Petersilie (3 Stück)	5,25€
Sarma , marinierte Weinblätter mit einer Füllung aus Pilawreis und Joghurtsoße mit Musir (4 Stück)	4,90€
Calamari , frittierte Calamaris mit Knoblauchsoße.....	7,25€
Humus , cremige Mousse aus Kichererbsen, Olivenöl, Tahin und Brot	5,25€
Haydari , pikante Joghurt-Käsecreme und Brot	5,25€
Falafel , mit Harissa und Brot (4 Stück)	5,25€
Irfan’s Vorspeise <i>(ab 2 Personen)</i> , Zaalouk, Humus, Haydari, Sarma, Peynir Ezme und Sigara Böregi und Brot	5,90€ p.P.
Abd hul’s Vorspeise <i>(ab 2 Personen)</i> , Sigara Böregi, Sigara Sucuk, Falafel, frittierte Hähnchenflügel serviert mit Knoblauchsoße und Brot	6,50€ p.P.
Baleh Morgh , frittierte Hähnchenflügel mit Barbecuesoße	6,25€

Spezialitäten

SUPPEN

Sopa Tunesi , reiche Tunesische Fischsuppe, zubereitet mit Safran, Lachs und Meeresfrüchten	5,90€
New-Delhi-Suppe , Paprika-Rahmsuppe mit Tomaten, Paprika und Madras-Curry	5,90€
Mercimek Çorbasi , Türkische Linsensuppe mit gebratener Sucuk und Joghurt	5,90€
<i>Suppen können auch in der Tagine bestellt werden (ab 2 Personen)</i>	10,50€

Spezialitäten

SALATE

Calamaris-Salat , frittierte Calamaris mit frischem Taboulé-Salat und Knoblauchsoße	9,25€
Falafel-Salat , Falafel mit frischem Taboulé-Salat und Knoblauchsoße.....	8,25€
Hähnchensalat , gegrillte Hähnchenspieße mit frischem Taboulé-Salat und Currymayonnaise	9,25€
Zaalouk-Salat , Salat aus gebackenen Auberginen, Tomaten mit frischem Tabouleh-Salat und marinierten Oliven	8,90€

Spezialitäten

Kindermenü Gegrillter Hähnchenspieß und Falafel mit frittierten Kartoffeln, Mayonnaise, Obstsalat und dazu ein Kindereis	7,25€
---	-------

SPEZIALITÄTEN ab zwei Personen

Alle Bizar Bazar-Gerichte werden mit Reis, Shirazmix, frittierten Kartoffeln, Joghurtsoße mit Musir und Taboulé-Salat serviert.	
Bizar Bazar (Fleisch) , gegrillter Kebab mit Kalbsfleisch, Huhn und Gemüse, mit einem Eintopf aus Rindfleisch, Mandeln und Kichererbsen und Köfte aus Rinder- und Lammhackfleisch	15,50€ p.P.
Bizar Bazar (Fisch) , Grillspieß mit frischem Thunfisch und Garnelen, mit einem Fischeintopf mit Fisch, Muscheln und Tomatensoße.....	16,25€ p.P.
Bizar Bazar (vegetarisch) , gegrillter Pilz-Kebab mit einem Eintopf aus Bohnen und Pflaumen, Falafel, gegrillter Artischocke und Zaalouk	15,50€ p.P.

Spezialitäten

HAUPTGERICHTE	
Tagesgericht , wechselnde Spezialitäten.....	8,90€

Spezialitäten

Ei Couscous (Fleisch) , gegrillter Kebab mit Kalbsfleisch, Huhn und Gemüse, Röst-gemüse, Shirazmix und Safransoße.....	13,75€
Ei Couscous (Fisch) , Grillspieß mit frischem Thunfisch und Garnelen, Röstgemüse, Shirazmix und Safransoße.....	13,90€
Dolmé , gebratene Paprika, Auberginen und Spitzkohl mit einer Füllung aus Kalbshackfleisch und Reis, Tomatensoße, Salat, Haydari und frittierten Kartoffeln	12,75€
Tavuksis Sis Kebab , gegrillter Kebab aus in Safran und Joghurt mariniertem Hähnchenfilet, mit Reis, Haydari, Currymayonnaise und frittierten Kartoffeln.....	13,75€
Yogurtlu Adana , gegrillter Kebab aus Rinder- und Lammhackfleisch mit Lawasch, Reis, Grilltomate, Joghurtsoße mit Musir und Haydari.....	13,25€
Piliç Sis Kebab , gegrillter Kebab aus mariniertem Hähnchenkeulenfilet mit Reis, Haydari und frittierten Kartoffeln.....	13,25€
Royal Persian Lamb , Eintopf mit Lammfleisch, Kichererbsen, Mandeln mit Reis und Haydari	11,50€
Dàndè , gegrillte, mild marinierte Kalbsrippchen (± 700 g) mit Barbecuesoße, Turli, frittierten Kartoffeln und Lawasch.....	16,50€
Kalbsköfte , gegrilltes Kalbshackfleisch, gemischt mit Pistazien und Feigen, Haydari und frittierte Kartoffeln.....	12,75€
Meeghoe , gegrillter Garnelenspieß mit einer milden Currysoße, Röstgemüse, Reis und Salat ..	13,25€
Lammkeule , geschmort in pikanter Soße mit Bohnen und Pflaumen, Shirazmix, Reis, Joghurtsoße mit Musir und Tabouleh-Salat.....	15,25€

Spezialitäten

VEGETARISCHE GERICHTE	
Tepsi Böregi , gebackener Yufkateig gefüllt mit Feta, serviert mit Salat, Haydari, Oliven, Walnüssen und frische Kräuter	8,90€
Mosàmma , Ofengericht aus Auberginen, Kartoffeln, Tofu, Käse, Haselnüssen, Tomate, mit Reis und Haydari.....	9,90€
Gh’ti Koekoe , grüne und gelbe Koekoe, gebratene Portobello-Champignons, Falafel, Grillto-mate, Zwiebelkompott, Oliven, Lawasch, Reis und Haydari.....	12,90€

BEILAGEN

Extraportion Kartoffeln mit Mayonnaise oder Extraportion Reis	2,90€
Extraportion Brot	1,75€
Extraportion Tabouleh-Salat.	2,90€
Extraportion Soße	0,50€
Extraportion Schlagsahne	0,50€

Spezialitäten

NACHSPEISEN	
Bahgrir ba Bastani , Tausend-Löcher-Crêpe, Vanilleeis und frisches Obst	7,50€
Yayla , milder türkischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	5,25€
Sjårbåt Båståni , Sorbet mit frischem Obst und Pfefferminzsirup	5,25€
Oase mit Ben & Jerry’s Eis (ab 2 Personen), großes Dessert mit Schichtkuchen, türkischem Honig, Sohan, Schokoladen-Mousse und frischem Obst	6,50€ p.P.
Ben & Jerry’s Eis (Shorties) , in den Geschmacksrichtungen Cookie Dough, Chocolate Fudge Brownie, Chunky Monkey und Strawberry Cheesecake	3,60€

Spezialitäten

ZUM KAFFEE	
Käsekuchen mit Nüssen und Datteln	4,50€
Dudok, Apfelkuchen	4,50€
Schokoladen-Trüffelkuchen	4,50€
Baklava	4,95€
Kaffee oder Tee „BAZAR“ , Kaffee oder Tee mit Baklava, Türkischem Honig, Pàsh Màk <i>(im Sommer nicht erhältlich)</i> und Sohan	4,90€
Kaffee mit Dudok-Apfelkuchen	5,75€

Spezialitäten

APPETITHÄPPCHEN	
Appetithäppchen Bazar (ab 2 Personen), Sigara Böregi, Sigara Sucuk, Rauchmandeln, Oliven, Falafel und frittierten Hähnchenflügeln mit Knoblauch- und Harissasoße	6,90€ p.P.

Sigara Sucuk , fritrierter Teig mit einer Füllung aus Käse und Sucuk (3 Stück).....	5,25€
Sigara Böregi , frittierte Yufkaröllchen, gefüllt mit Feta, Minze und Petersilie (3 Stück)	5,25€
Humus , cremige Mousse aus Kichererbsen, Olivenöl, Tahin und Brot	5,25€
Haydari , pikante Joghurt-Käsecreme und Brot	5,25€
Peynir Ezme , Mousse aus Fetakäse und pürierter Paprika und Brot	5,25€
Falafel , mit Harissa und Brot	5,25€
Calamari , frittierte Calamaris, mit Knoblauchsoße	7,25€
Baleh Morgh , frittierte Hähnchenflügel mit Barbecuesoße	6,25€
Rauchmandeln , pro Portion	3,50€
Kräuterfeta , mit Brot	3,75€
Marinierte Oliven	3,50€

Unsere Küche ist täglich bis 22.30 Uhr geöffnet.

Unser gesamtes Fleisch ist halal.

KAFFEE / TEE

Tee	(<i>groß 3,75€</i>)	2,50€
Tee mit Minze	(<i>groß 3,90€</i>)	2,75€
Kaffee	(<i>groß 3,50€</i>)	2,50€
Espresso	(<i>doppelter 3,25€</i>)	2,25€
Cappuccino, Café Latte	(<i>doppelter 3,75€</i>)	2,75€
Irish, French, Spanish Coffee oder Bailey's Coffee		6,25€
Carrajjillo (<i>Espresso mit spanischem Brandy</i>)		4,25€

MILCH

Milch / Buttermilch		2,00€
Trinkschokolade (<i>warm oder kalt/mit Schlagsahne 3,25€</i>), Fristi		2,90€

FRISCHE FRUCHTSÄFTE

Orangensaft, Grapefruitsaft		3,25€
Orangensaft, Grapefruitsaft (<i>groß</i>)		4,90€

MINERALWASSER

Sourcy rot, Sourcy blau	(<i>0,75 Liter 5,50€</i>)	2,50€
Leitungswasser, pro Glas 0,50€/pro Karaffe 2,00 €		

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Cola, Cola light, Seven Up, Sisi, Soda (<i>33 cl</i>)		2,50€
Lipton Ice Tea		3,00€
Lipton Ice Tea Green, Lipton Ice Tea Peach, Fernandes, AA-Drink		2,75€
Bitter Lemon, Coca Cola, Tonic, Ginger Ale, Cassis		2,50€
Royal Club Apfelsaft naturtrüb 100 % natürlich, Traubensaft (<i>Bio</i>), Tomatensaft		2,50€
Orangina, Rivella light		2,90€
Red Bull		4,50€

BIER VOM FASS

Heineken, Glas	(<i>Stängchen 2,50€/groß 3,90€</i>)	2,90€
Wieckse Witte	(<i>Stängchen 3,25€</i>)	3,75€
Murphy's Red	(<i>0,50 Liter 5,50€</i>)	3,50€

FLASCHENBIER

Duvel		4,50€
Kriek		3,00€
Affligem blond, Affigem dubbel		3,90€
Affligem tripel		4,00€
Efes, türkisches Bier		3,00€
Heineken, Longneck		3,00€
Desperados, Sol		4,25€
Wieckse Witte Rosé-Bier		3,75€
Heineken 0.0, alkoholfreies Bier		2,25€
Amstel Radler		2,25€

EINHEIMISCHE SPIRITUOSEN

Ketel 1, Vieux, Apfelkorn, alter Bokma, Coebergh, Safari, Jägermeister		3,00€
--	--	-------

AUSLÄNDISCHE SPIRITUOSEN

Havana Club (<i>weiß/braun</i>), Tanqueray Gin, Tequila Silver, Wodka		4,25€
Tequila Gold		4,50€

WHISKEY

J.Walker Red, Jameson, Glenfiddich		4,50€
------------------------------------	--	-------

PORT/SHERRY/WERMUT

Port (<i>rot/weiß</i>), Sherry (<i>medium/dry</i>), Martini (<i>weiß/rot/trocken</i>)		3,50€
---	--	-------

APERITIFE / LIKÖRE

Campari, Malibu		3,25€
Ouzo, Sambucca, Southern Comfort, Amaretto, Bailey's, Frangelico, Kahlua, Raki,		
Tia Maria, Drambuie, Licor 43		4,00€
Cointreau, Grand Marnier		4,25€

DIGESTIFS

Joseph Guy, Calvados, Grappa		4,50€
Courvoisier, Martell		5,00€

HAUSWEINE

WEISS / Monterre / Frankreich (*Sauvignon Blanc*), frischer leichter Wein mit leichter Note von Zitrus und grünem Apfel.....

WEISS / Lindemans / Australien (*Chardonnay*) perfekter runder, frischer Wein mit ausgeprägtem Aroma von reifen gelben Früchte.....

ROT / Monterre / Frankreich (*Merlot*) geschmeidiger weicher, hellroter Wein mit leichten Tanninen und einem frischen Stil

ROT / Lindemans / Australien (*Shiraz/Cabernet Sauvignon*), schöner kräftiger Wein mit Aromen von Kirschen und schwarzem Pfeffer

ROSÉ / Monterre / Frankreich (*Grenache*), frischer, trockener Rosé voller Frucht und einem kräftigen Abgang.....

WEISS SUSS / Couperin Moelleux / Frankreich (*Colombard,Ugni Blanc*), süßer runder Wein mit Pfirsich- und Aprikosenaromen.....

Unsere Weine können auch pro 50 cl-Karaffe à 12,00 € oder pro Flasche à 19,50 € bestellt werden.

KARTENWEINE WEISS

Luigi Bosca Finca La Linda / Argentinien (*Chardonnay*).. kräftiger Wein aus 100 % Chardonnay, ohne Holzreifung.....

Drostdy-Hof WMC / Südafrika (*Sauvignon Blanc*), süffiger Wein mit Aromen von Passionsfrucht, Melone und Ananas, geschmeidig und tropisch

Vincente Gandia Nebla /Spanien (*Verdejo*), frischer, aber auch fruchtiger Wein mit Granny Smith-Note und mildem Abgang.....

Arbos / Italien (*Pinot Grigio*), Sizilianischer Wein mit einem frischen, reichen und würzigen Geschmack.....

KARTENWEINE ROT

L'Excellence de Bonassia/ Marokko (*Merlot/Cabernet Sauvignon*), in Eichenholz gereifter schwerer Wein mit Aromen von schwarzem Pfeffer.....

Luigi Bosca Finca La Linda / Argentinien (*Malbec*), aromatischer Wein mit Aromen von roter Frucht, einem reifen Geschmack und nicht zu schwer.....

Bodegas Coto Rioja Crianza / Spanien (*Tempranillo*), warmer Wein mit blumigem Bouquet und einem vollen Abgang.....

Pasqua Passimento Romeo & Juliet / Italien (*Merlot/Corvina/Croatina*).. herrlicher romantischer italienischer Wein hergestellt aus u.a..getrockneten.Trauben.....

SCHAUMWEINE

Follador Prosecco Frizzante / Italien (*Prosecco*), halbtrockener, fruchtiger, leichter Schaumwein.....

Follador Prosecco Frizzante / Italien (*Prosecco*), klein (20 cl).....

MVSA Cava Brut / Spanien (*Parellada/Macabeo/Xarel-Lo*), leichter, fruchtiger, blumiger Schaumwein mit feinen Noten und schönem Schaum.....

Taittinger Brut Réserve / Frankreich (*Pinot Meunier/Pinot Noir/Chardonnay*),.. purer, erfrischender, edler und mild perlender Champagner.....

BAZAR / AMSTERDAM

ALBERT CUYPSTRAAT 182 • 1073 BL AMSTERDAM
TEL. +31 (0)20 67 505 44
all@bazaramsterdam.nl • www.bazaramsterdam.nl

HOTEL BAZAR / ROTTERDAM

Zimmer im orientalischen, afrikanischen und südamerikanischen Stil
Einzelzimmer mit Frühstück ab 70,00 €
Doppelzimmer mit Frühstück ab 40,00 € pro Person
WITTE DE WITHSTRAAT 16 • 3012 BP ROTTERDAM
TEL. +31 (0)10 206 51 51
all@hotelbazar.nl • www.hotelbazar.nl

DEUTSCH