



ardai[®]
Restaurant

BAR * RESTAURANT * MEZE * TAPAS * GRILL



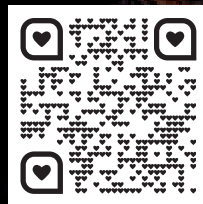
STADTHÖFE
HOMMAGE ANS LEBEN

STADTHÖFE HAMBURG

Große Bleichen 35 • 20354 Hamburg

Tel.: 040 688 75 537

eMEND



MEZE / TAPAS



Unsere traditionellen Vorspeisen heißen **Meze**/türkische Tapas und werden in unserer Küche frisch zubereitet. Unser Angebot wechselt je nach saisonaler Verfügbarkeit der frischen Zutaten und wird Ihnen an ihrem Platz serviert.

Our traditional appetizers are called **Meze**/Turkish Tapas and are freshly prepared in our kitchen. Our selection varies depending on the seasonal availability of fresh ingredients and will be served to you at your table.

2 Kabak Meze 7,90€
Grüner Kürbis, Joghurt^(*), Knoblauch, Nüsse^(*), Olivenöl
Green pumpkin, yogurt^(*), garlic, nuts^(*), olive oil

4 Tabule 6,90€
Couscous^(*), Petersilie, Tomate, Granatapfelsauce, Olivenöl
Couscous^(*), parsley, tomato, pomegranate sauce, olive oil

1 Hummus 6,90€
Kichererbsen, Sesampaste^(*), Zitrone, Cumin, Knoblauch, Olivenöl
Chickpeas, sesame paste^(*), lemon, cumin, garlic, olive oil

3 Cacik 5,90€
Joghurt^(*), Gurke, Knoblauch, Olivenöl
Yogurt^(*), cucumber, garlic, olive oil

6 Atom 5,90€
Joghurt^(*), Chili Peperoni, Butter^(*), Knoblauch, Olivenöl
Yogurt^(*), chili peppers, butter^(*), garlic, olive oil

7 Ratlican Meze 6,90€
Joghurt^(*), Auberginen, Knoblauch, Olivenöl
Yogurt^(*), eggplants, garlic, olive oil

8 Pembe Sultan 6,90€
Rote Beete, Knoblauch, Joghurt, Minze, Olivenöl
Beetroot, garlic, yogurt, mint, olive oil

9 Çiğir Ezmesi 7,90€
Weißer Käse, Knoblauch, Nüsse^(*), Basilikum, Petersilie, Olivenöl
White cheese, garlic, nuts^(*), basil, parsley, olive oil

11 Tapas-Teller 24,90€
Mezze-Mix + ein Korb Fladenbrot
mezze mix + A basket of flatbread

5 Ezme 6,90€
Tomate, rote Paprika, Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl
Tomato, red bell peppers, onion, parsley, garlic, olive oil

10 Kırmızı Rıya 7,90€
Gegrillte Auberginen, gegrillte Paprika, Weißer Käse, Knoblauch, Nüsse^(*), Olivenöl
Grilled eggplant, grilled bell peppers, white cheese, garlic, nuts^(*), olive oil

Vegetarisch / Vegetarian

VORSPEISEN

APPETIZERS

12 Humus mit Pastirma/ Rinderschinken 15,90€

Kichererbsen, Sesampaste^(K),
Zitrone, Cumin, Knoblauch,
Olivenöl, Rinderschinken
Chickpeas, sesame paste^(K),
lemon, cumin, garlic, olive oil, beef ham

13 İçli Köfte /pro Stück 7,90€

14 İçli Köfte /3 Stück 22,90€

Couscous^(M) gefüllt mit Rinderhack, Zwiebel
und Walnuss^(M) in Joghurt^(M), Tomatensauce
Couscous^(M) filled with minced beef, onion,
and walnut^(M) in yogurt^(M), tomato sauce

15 İçli Köfte **100% VEGAN** /pro Stück 7,90€

16 İçli Köfte **100% VEGAN** /3 Stück 22,90 €

Kartoffeln, Linsen, Nüsse^(M), Paprika, Tomate
Potatoes, lentils, nuts^(M), bell pepper, tomato

17 Gegrillte Aubergine **100% VEGAN** 9,90€

Auberginen mit Joghurt,
Knoblauch und Butter^(M)
Eggplants with yogurt,
garlic and butter^(M)

20 Oliven **100% VEGAN** 6,90€

Kalamata Oliven in Öl
Kalamata olives in oil

18 Reis **100% VEGAN** 4,90€

Reis mit feinen Şehriye-Glasnudeln
Rice with fine şehriye glass noodles

19 Bulgur **100% VEGAN** 4,90€

Weizen, Zwiebeln, Tomaten, Paprika
Wheat, onions, tomatoes, bell peppers

21 Pommes frites **100% VEGAN** 7,90€

French fries

22 Chicken Nuggets 11,90€

Chicken Nuggets mit Pommes frites
Chicken nuggets with French fries

23 Raki-Vorspeise **100% VEGAN** 9,90€

Weißer Käse^(M), Tomate, Gurke, Petersilie
White cheese^(M), tomato, cucumber, parsley

SALATE /



→ **25 Falafel-Salat**  **100% VEGAN** ^(*) 16,90€
Frischer Salat, der Saison, garniert mit hausgemachten Falafeln und unserem würzigen Dressing.
Fresh seasonal salad, garnished with homemade falafels and our spicy dressing.
Gluten Free

24 Saisonaler Salat mit Weißer Käse  ^(*) 14,90€

Frisch und knackig – eine bunte Auswahl saisonaler Blattsalate, verfeinert mit aromatischem weißem Käse, dazu Tomaten, Gurken und ein hausgemachtes Dressing.
Fresh and crisp – a colorful selection of seasonal leaf salads, refined with aromatic white cheese, accompanied by tomatoes, cucumbers, and a homemade dressing.



26 Saisonaler Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet 18,90€
Frisch und knackig – eine bunte Auswahl an saisonalem Blatt- und Gemüsesalat, verfeinert mit einem hausgemachten Dressing. Dazu zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet.
Fresh and crisp – a colorful selection of seasonal leaf and vegetable salad, refined with a homemade dressing.
Served with tender grilled chicken breast fillet.

28 Saisonaler Salat mit gegrilltem Kalbfleisch ^(*) 21,90€

Frisch zubereiteter Blattsalat der Saison, verfeinert mit knackigem Gemüse, hausgemachtem Dressing und zart gegrilltem Kalbfleisch.
Freshly prepared seasonal leaf salad, refined with crisp vegetables, homemade dressing, and tender grilled veal.

27 Saisonaler Salat nach Wahl mit Thunfisch/ Seelachs/ Halloumi ^(*) 16,90€
Seasonal salad of your choice with tuna / sea bream / pollock / halloumi



STEAKS



Zu unseren Spezialitäten servieren wir Ihnen als Vorspeise einen frischen kleinen Beilagensalat, zwei Dips sowie einen Korb hausgemachtes Fladenbrot.
With our specialties, we serve you a fresh small side salad as a starter, two dips, and a basket of homemade flatbread.

29

Rinderfilet ca. 220 gr.

29,90€

Feinstes Fleisch vom jungen Rind, meisterhaft abgeschmeckt mit edlem Steakpfeffer.
Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl □ Reis, Bulgur oder Pommes.
Finest meat from young beef, masterfully seasoned with exquisite steak pepper. Served with a delicate side of your choice □ rice, bulgur, or fries.

30

Rumpsteak ca. 280 gr.

29,90€

Ein exklusiver Zuschnitt aus dem zarten Rücken eines jungen Rinds □ sorgfältig ausgewählt und meisterhaft zubereitet.
Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl □ Reis, Bulgur oder Pommes.
An exclusive cut from the tender back of a young beef □ carefully selected and masterfully prepared. Served with a delicate side of your choice □ rice, bulgur, or fries.

31

RibEye Steak ca. 280 gr.

32,90€

Zartes, gut marmoriertes Stück aus dem Hochrippenbereich □ mit dem charakteristischen kleinen Fetttauge.
Besonders saftig und aromatisch dank der feinen Fettstruktur.
Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl □ Reis, Bulgur oder Pommes.
Tender, well-marbled cut from the rib section □ featuring the characteristic small fat eye. Especially juicy and flavorful thanks to its fine fat marbling. Served with a delicate side of your choice □ rice, bulgur, or fries.

ŞİŞ SPIEDSPEZIALITÄTEN SKEWERS



Zu unseren Spezialitäten servieren wir Ihnen als Vorspeise einen frischen kleinen Beilagensalat, zwei Dips sowie einen Korb hausgemachtes Fladenbrot.
With our specialties, we serve you a fresh small side salad as a starter, two dips, and a basket of homemade flatbread.

32 Tavuk Şiş ca. 280 gr. 24,90€
Zartes, ausgewähltes Hühnerfleisch in mariniert und traditionell auf dem Spieß gegrillt. Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl in Reis, Bulgur oder Pommes.
Tender, select chicken is marinated and traditionally grilled on a skewer. Served with a delicate side of your choice in rice, bulgur, or fries.

34 Kuzu Şiş ca. 280 gr. 31,90€
Zartes, selektiertes Lammfleisch sorgfältig gewürzt, in einer aromatischen Marinade eingelegt und meisterhaft auf dem Spieß gegrillt. Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl in Reis, Bulgur oder Pommes.
Tender, carefully selected lamb meat expertly seasoned, marinated in a rich blend of spices, and masterfully grilled on a skewer. Served with a delicate side of your choice in rice, bulgur, or fries.

33 Dana Şiş ca. 280 gr. 28,90€
Zartes, sorgfältig ausgewähltes Kalbfleisch in einer aromatischen Gewürzmischung und anschließend über offenem Feuer auf dem Spieß gegrillt. Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl in Reis, Bulgur oder Pommes.
Tender, carefully selected veal is marinated with an aromatic blend of spices and then grilled on a skewer over an open flame. Served with a delicate side of your choice in rice, bulgur, or fries.

35 Şiş Karışık / Spieß Mix ca. 280 gr. 31,90€
Zartes Lamm, saftiges Kalb und würzig mariniertes Hühnerfleisch frisch vom Grill, liebevoll zu einem abwechslungsreichen Geschmackserlebnis kombiniert. Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl in Reis, Bulgur oder Pommes.
Tender lamb, juicy veal, and richly marinated chicken fresh from the grill, lovingly combined into a diverse taste experience. Served with a delicate side of your choice in rice, bulgur, or fries.

GRILL SPEZIALITÄTEN

HOUSE GRILL SPECIALTIES



Zu unseren Spezialitäten servieren wir Ihnen als Vorspeise einen frischen kleinen Beilagensalat, zwei Dips sowie einen Korb hausgemachtes Fladenbrot.
With our specialties, we serve you a fresh small side salad as a starter, two dips, and a basket of homemade flatbread.

36 Tavuk Göğsü ca. 200 gr. 21,90€

Zarte Hähnchenbrust, sorgfältig mit ausgewählten Gewürzen mariniert und frisch vom Grill.
Tender chicken breast, carefully marinated with selected spices and freshly grilled. Served with a delicate side of your choice of rice, bulgur, or fries.

38 Mevlana Köfte ca. 240 gr. 29,90€

Saftige Hackfleischköfte vom Grill, liebevoll gewürzt und in der Mitte mit Käse gefüllt.
Juicy minced meat köfte from the grill, lovingly seasoned and filled with cheese in the center. Served with a delicate side of your choice of rice, bulgur, or fries.

37 Arda Karışık / Arda Mix 39,90€

Zarte Köfte, saftige Hähnchenspieße, zarte Lammkoteletts, aromatische Kalbsspieße und herzhaft gewürzte Lammspieße.
Tender meatballs, juicy chicken skewers, tender lamb chops, aromatic veal skewers, and savory spiced lamb skewers. Served with a delicate side of your choice of rice, bulgur, or fries.

39 Kuzu Pirzola 29,90€

Zarte Lammkoteletts, sorgfältig mariniert mit frischen Kräutern und Gewürzen, gegrillt bis zur perfekten Saftigkeit.
Tender lamb chops, carefully marinated with fresh herbs and spices, grilled to perfect juiciness. Served with a delicate side of your choice of rice, bulgur, or fries.



GRILL SPEZIALITÄTEN



40 Iskara Kofta ca. 200 gr. 21,90€

Eine ausgewählte Mischung aus hochwertigem Hackfleisch, liebevoll mit einer besonderen Gewürzkombination verfeinert und perfekt gegrillt. Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl: Reis, Bulgur oder Pommes. A carefully selected blend of high quality minced meat, lovingly seasoned with a special spice mix and perfectly grilled. Served with a delicate side of your choice of rice, bulgur, or fries.

41 Adana Kebap ca. 220 gr. 24,90€

Eine sorgfältig ausgewählte Mischung aus fein gewürztem Hackfleisch, traditionell nach original anatolischem Rezept zubereitet. Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl: Reis, Bulgur oder Pommes. A carefully selected blend of finely seasoned ground meat, traditionally prepared according to an authentic Anatolian recipe. Served with a delicate side of your choice of rice, bulgur, or fries.

Zu unseren Spezialitäten servieren wir Ihnen als Vorspeise einen frischen kleinen Beilagensalat, zwei Dips sowie einen Korb hausgemachtes Fladenbrot. With our specialties, we serve you a fresh small side salad as a starter, two dips, and a basket of homemade flatbread.



WRAPS

42 Adana Wrap (A,G) 13,90€

Hackfleisch mild gewürzt mit Salat und Sauce im Wrap gerollt. mildly seasoned minced meat skewer served in a wrap with salad and sauce

43 Hähnchenspieß Wrap (A,G) 13,90€

Marinierte Hähnchenspieße mit Salat und Sauce im Wrap gerollt. Marinated chicken skewers served in a wrap with salad and sauce

44 Falafel Wrap (A,G,K) 11,90€

hausgemachte Falafel mit Salat und Sauce im Wrap gerollt. homemade falafel served in a wrap with salad and sauce

45 Weißer Käse Wrap (A,G,K) 11,90€

Weißer Käse mit Salat und Sauce im Wrap gerollt. White Cheese served in a wrap with salad and sauce

46 Kofta Wrap (A,G) 11,90€

Hackfrüadellen mit Salat und Sauce im Wrap gerollt. Minced meat patties served in a wrap with salad and sauce

47 Kalbspieß Wrap (A,G) 15,90€

Kalbsteak mit Salat und Sauce im Wrap gerollt. Beef skewer served in a wrap with salad and sauce

SUPPEN SOUPS



48 Mercimek / Linsensuppe 7,90€

Lentil soup

49 Tagessuppe 6,90€

Soup of the day

SPEZIALITÄTEN des HAUSES

HOUSE SPECIALTIES



Zu unseren Spezialitäten servieren wir Ihnen als Vorspeise einen frischen kleinen Beilagensalat, zwei Dips sowie einen Korb hausgemachtes Fladenbrot.
With our specialties, we serve you a fresh small side salad as a starter, two dips, and a basket of homemade flatbread.

50

Ali Nazik Kalbsspieß

29,90€

Gegrillter Kalbsspieß auf cremigem Auberginenpüree, dazu Knoblauchjoghurt und aromatisierte Butter^(*).
Grilled veal skewer on creamy eggplant purée, served with garlic yogurt and flavored butter^(*).

52

Ali Nazik Hähnchenspieß

33,90€

Gegrillter Hähnchenspieß auf cremigem Auberginenpüree, dazu Knoblauchjoghurt und geschmolzene Butter^(*).
Grilled chicken skewer on creamy eggplant purée, served with garlic yogurt and melted butter^(*).

51

Ali Nazik Adana

29,90€

Adana-Spieß auf aromatischem Auberginenpüree, serviert mit Knoblauchjoghurt und veredelter Butter^(*).
Adana skewer on creamy eggplant purée, served with garlic yogurt, spicy tomato sauce, and aromatic butter^(*).

53

Ali Nazik Lammsspieß

36,90€

Lammsspieß auf cremigem, geröstetem Auberginenpüree, serviert mit Knoblauchjoghurt und Butter^(*).
Lamb skewer on creamy, roasted eggplant purée, served with garlic yogurt and butter^(*).

SPEZIALITÄTEN des HAUSES



55

Ali Nazik D Falafel 24,90€

Selbstgemachte Falafel auf geröstetem Auberginenmus, serviert mit Knoblauchjoghurt und Butter.
Homemade falafel on roasted eggplant puree, served with garlic yogurt and butter.

54

Ali Nazik DKöfte 26,90€

Hackfleischbällchen (Köfte) auf geröstetem Auberginenmus, serviert mit Knoblauchjoghurt und geschmolzener Butter.
Ground meatballs (Köfte) on roasted eggplant puree, served with garlic yogurt and melted butter.

Zu unseren Spezialitäten servieren wir Ihnen als Vorspeise einen frischen kleinen Beilagensalat, zwei Dips sowie einen Korb hausgemachtes Fladenbrot.
With our specialties, we serve you a fresh small side salad as a starter, two dips, and a basket of homemade flatbread.

56

Beyti 29,90€

Saftiger Hackspieß, liebevoll in einen weichen Dürüm(FladenTM) gewickelt, dazu cremiger KnoblauchjoghurtTM, würzige Tomatensauce und ein Hauch zarter ButterTM – ein echter Genuss!
Juicy minced meat skewer, lovingly wrapped in a soft dürüm flatbreadTM, served with creamy garlic yogurtTM, spicy tomato sauce, and a hint of delicate butterTM – a true delight!



PFANNENGERICHTE

PAN-FRIED DISHES



57 Hühnchen Pfanne 17,90€

Zartes Hühnchengeschnetzeltes, frisch angebraten mit saftigen Tomaten, knackigen Zwiebeln, buntem Paprika und aromatischen Champignons in eine bunte Genusskombination in einer Pfanne. Serviert mit einem Korb Fladenbrot. Tender chicken strips, freshly sautéed with juicy tomatoes, crisp onions, colorful bell peppers, and aromatic mushrooms in a vibrant and delicious combination all in one pan. Served with a basket of flatbread.



59 Hackfleisch Pfanne 17,90€

Saftiges Hackfleisch, geschmort mit fruchtigen Tomaten, knackiger Paprika, herzhaften Zwiebeln und frischen Champignons in würzig abgeschmeckt und heiß serviert mit einem Korb Fladenbrot. Juicy ground meat, braised with fruity tomatoes, crisp bell peppers, hearty onions, and fresh mushrooms in a seasoned to perfection and served hot with a basket of flatbread.



58 Veggie Pfanne 17,90€

Bunte Gemüsepfanne mit saftigen Tomaten, knackigen Zwiebeln, süßer Paprika, frischem Brokkoli, milden und aromatischen Champignons leicht angebraten und voller Geschmack. Serviert mit einem Korb Fladenbrot. Colorful vegetable stir-fry with juicy tomatoes, crunchy onions, sweet bell peppers, fresh broccoli, carrots, and aromatic mushrooms lightly sautéed and full of flavor. Served with a basket of flatbread.



60 Lamm Pfanne 19,90€

Zarte Lammfleischstücke, geschmort mit saftigen Tomaten, aromatischen Zwiebeln, knackiger Paprika und frischen Champignons herzhaft gewürzt und mit Liebe zubereitet. Serviert mit einem Korb Fladenbrot. Tender pieces of lamb, braised with juicy tomatoes, aromatic onions, crisp bell peppers, and fresh mushrooms heartily seasoned and lovingly. Served with a basket of flatbread.

DESSERT



Unsere Dessertauswahl wechselt täglich.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal
nach den heutigen Spezialitäten.
Our dessert selection changes daily.
Please ask our staff about today's specialties.

64 **Künefe** (*A,C,G,H) 9,90€
Türkisches Engelshaar mit Mozzarella & Zuckersirup
Turkish angel hair with mozzarella & sugar syrup

65 **Sobiyet Baklava** (*A,C,G,H) 3 Stk. 8,90€
3 Stk. Die Teigblätter mit Pistazien 3 pcs.
Baklava / sweet pastry sheets with pistachios
Dondurmali 12,90€
Sobiyet Baklava mit Eis
Sobiyet baklava with ice cream

66 **Bisbecher / Ice cream cup** 11,90€
Drei Kugeln Eis mit mit Biskuit (Lotus oder Oreo),
dazu Karamellsauce, Schokolade oder Erdbeere
Three scoops of ice cream with biscuit (Lotus oder Oreo),
with caramel sauce, chocolate, or strawberry

67 **Eis / Ice cream** 3,90€

Allergen : A Glutenhaltig, B) Kuhmilch, C) Eiweiß, D) Fisch, E) Erdnuss, F) Soja, G) Meeresfrüchte, H) Nüsse
H) Backwaren, I) Getreide, J) Fäuleerregende Stoffe, K) Weizen, L) Oxidationsmittel, M) Laktose, N) Weizen, O) Weizen, P) Weizen, Q) Weizen, R) Weizen, S) Weizen, T) Weizen, U) Weizen, V) Weizen, W) Weizen, X) Weizen, Y) Weizen, Z) Weizen

Allergen : A) Confection, B) Crustaceans, C) Eggs, D) Fish, E) Gluten, F) Soy, G) Milk, H) Tree nuts, I) Cereals, J) Mustard, K) Nuts, L) Preservatives, M) Lactose, N) Molluscs, O) Shellfish, P) Oysters