



Blackbull

GRILLHOUSE

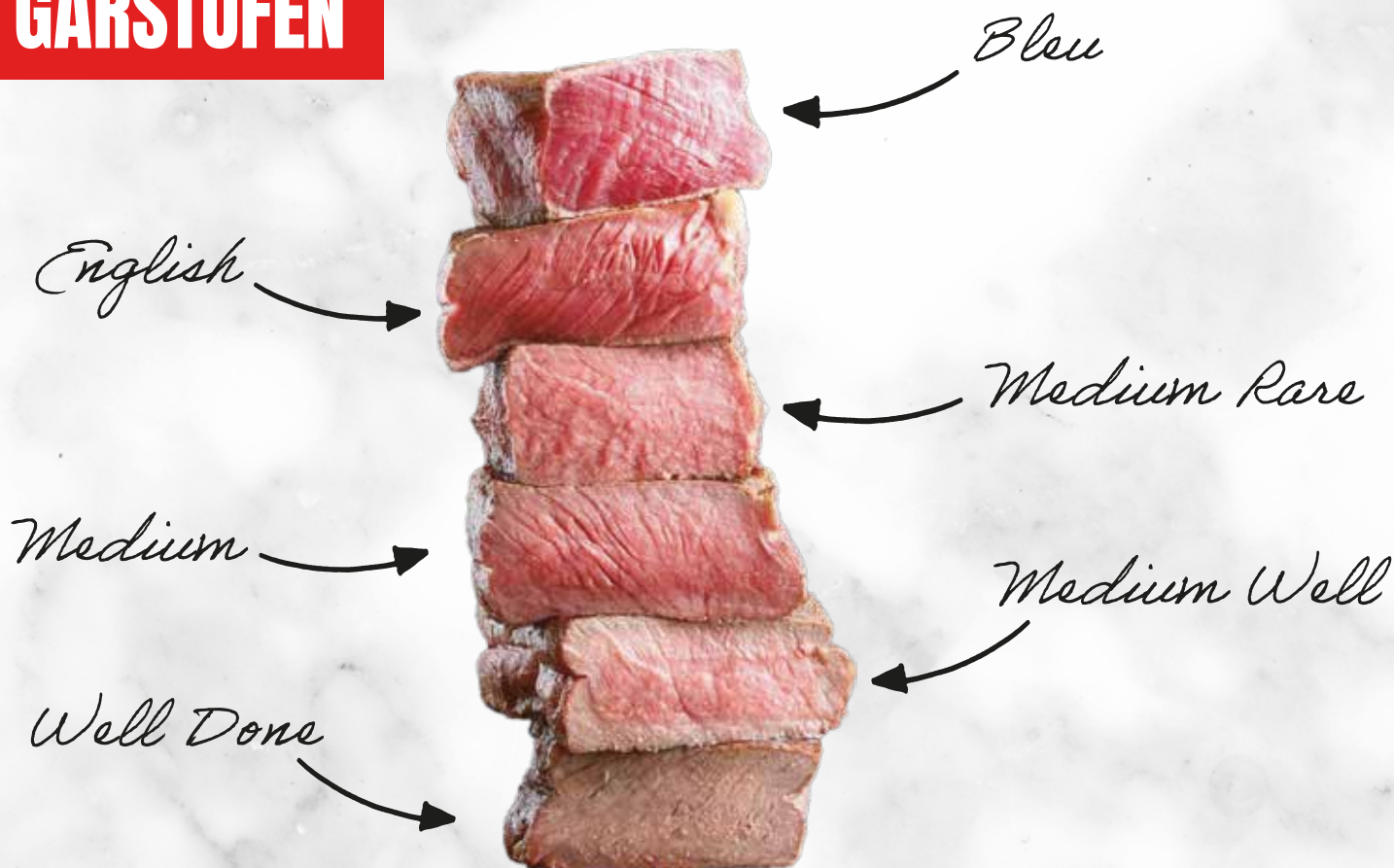


blackbull.berlin



← Scannen & den Aufenthalt erfassen

GARSTUFEN



SUPPEN

Mercimek Corbasi ^{c,g}

Linsensuppe
Lentilsoup

5,50 €

Tavuk Corbasi ^{c,g}

Hühnersuppe
Chickensoup

6,00 €

Iskembe Corbasi ^{c,g}

Pansensuppe
Rumensoup

6,50 €

SALATE

Gavurdag Salat ^{E,O}

Fein gewürfelte Tomaten, Gurken, Paprika, Petersilie, Zwiebeln, Walnüsse und Minze mit Granatapfel-Olivenöl Dressing.
Finely diced tomatoes, cucumber, peppers, parsley, onions, walnuts and mint with a pomegranate and olive oil dressing.

10,50 €

Köz Patlican Salat

Mit gegrillten Auberginen.
With grilled eggplant.

9,00 €

Coban Salat

Mit Gurken, Tomaten, Zwiebel, Rucola, grünem Pfeffer.
With cucumber, tomatoes, onion, arugula, green pepper.

9,00 €

Ege Salat ^a

Mit Gurken, Feta-Käse, Tomaten, Zwiebel, Rucola, grünem Pfeffer.
With cucumber, tomatoes, onion, arugula, green pepper.

8,50 €

Blackbull Salat ^A

Grüner Salat Mix, mit Lammfiletstreifen.
Green salad mix, with lamb fillet strips.

17,50 €

Beilagen Salat ^A

4,50 €





KALTE VORSPEISEN

Kuвер Tabağı ^{AG}

8,00 €

Luftiges Fladenbrot mit Sesam aus dem Steinofen,
Butter, türkischer Dorfkäse, würzige Paste und Haydari
*Airy pita bread with sesame from the
oven, butter, Turkish cheese, spicy paste and haydari.*

Karisik Meze Tabağı ^{AGO}

17,50 €

Mit Ballon Brot gemischte kalte Vorspeisenplatte
aus 6 verschiedenen Vorspeisen.
*With balloon bread Mixed cold appetizer
platter of 6 different appetizers.*

Acili Ezme

7,50 €

Tomaten, Peperoni, Zwiebeln als scharfe Vorspeise.
Tomatoes, hot peppers, onions as a spicy starter.

Patlican Salata

7,50 €

Auberginensalat mit Gewürzen und Knoblauch.
Eggplant salad with spices and garlic.

Yogurtlu Patlican Ezme

7,50 €

Auberginepüree mit Joghurt.
Eggplant puree with yogurt.

Blackbull Meze ^{AGG}

9,50 €

Schafskäse, Tomatenmark, Pfefferpaste,
Petersilie, Walnuss, Oliven.
*Sheep cheese, tomato paste, pepper paste,
parsley, walnut, olives.*

Humus ^G

7,50 €

Kichererbsenpüree mit Sesamöl und Knoblauch.
Chickpea puree with sesame oil and garlic.

Pilaki ^O

7,50 €

Weißer Bohnen in Olivenöl.
White beans in olive oil.

Beyaz Peynir ^{G,O}

8,50 €

Schafskäse
cheese

Süzme Yogurt ^G

5,50 €

Naturjoghurt
Natural yoghurt

Cacik ^G

6,00 €

Yoghurtsalat mit Gurken und Knoblauch.
Yoghurt salad with cucumber and garlic.

WARME VORSPEISEN

Pastirmali Humus ^{G,N,O} 10,50 €

Türkischer Schinken, Hummus und Butter.
Turkish ham, hummus and butter.

Kasarli Mantar ^G 9,50 €

Pilze mit Schafskäse aus dem Ofen.
Mushrooms with feta cheese from the oven.

Karides Tava ^{B,G} 17,00 €

Große Garnelen auf Lehmplatte mit Mozzarella, Paprika, Butter, Knoblauch und Champignons.
Large shrimps on a clay platter with mozzarella, bell pepper, butter, garlic and mushrooms.

Mütebbel ^{E,G} 8,50 €

Püree von gerösteter Aubergine, Sahnejoghurt, Knoblauch, Paprikabutter, Walnuss.
Roasted mashed eggplant, cream yogurt, garlic, paprika butter, walnuts.

Findik Lahmacun 9,00 €

3 Stück kleine türkische Pizza mit Salat.
3 Pieces of türkish Pizza with green salad.

FIRIN YEMEKLERI - AUS DEM OFEN

Fırında Kuzu Tandır ^O 19,50 €

Lammhaxe mit Knochen, in eigener Soße, Tomaten, Paprika, Reis & Salat.
Boneless lamb shank, in own sauce, tomatoes, peppers, rice & salad.

BEILAGEN

Butter Baby Spinat ^G 5,50 €

Getrüffelttes Kartoffelpüree ^G 6,00 €

Süßkartoffel Pommes 7,50 €

Pommes Klassisch 5,00 €

Pommes Klassisch Groß 7,50 €

Rosmarinkartoffeln ^G 7,50 €

Frisch Mix Gemüse 8,00 €

Reis 3,50 €

Kräuterbutter 2,50 €

STEAKSAUCE

Chefs Special Sauce 6,00 €

BBQ Sauce 5,50 €

Champignon Sauce 5,50 €

Pfeffer Sauce 5,50 €





HAUPTGERICHTE

Adana Kebab ^{A,0}

18,00 €

Hackfleischspieß mit Reis.

Minced meat skewer with rice.

Adana Yogurtlu ^{A,G,0}

18,50 €

Hackfleischspieß mit Joghurt, Butter, Tomatensoße.

Minced meat skewer with yoghurt, butter, tomato sauce.

Kasap Köfte ^A

17,50 €

Türkische Boulettes mit Reis.

Turkish boulettes with rice.

Kaşarlı Köfte ^{A,G}

19,00 €

Kalbsbuletten mit Käse und Reis.

Veal chops with cheese and rice.

KÖFTELI ISKENDER ^{A,0,G}

18,50 €

Kalbsbuletten mit Joghurt, Butter, Tomatensoße.

Veal rolls with yoghurt, butter and tomato sauce.

Beyti Sarma ^{A,0,G}

19,50 €

Hackfleischspieß mit Knoblauch im Wrap-Brot eingerollt.

Serviert mit Joghurt, Tomatensoße & geschmolzener Butter.

Minced meat skewer with garlic rolled up in wrap bread.

Served with yoghurt, tomato sauce & melted butter.

Blackbull Karisik Izgara ^A

Lammfleischspieß, Lammkotletts, Hähnchenspieß,
Türkische Boulettes und Reis.

*Lamb skewer, lamb potlet, chicken skewer,
Turkish meatballs and rice*

1 Person 28,00 € | 2 Personen 53,00 €

the Classic

HAUPTGERICHTE

Kuzu Sis ^A

19,00 €

Lammfleischspieß mit Reis.
Lamb skewer with rice.

Kuzu Sis Yogurtlu ^G

19,50 €

Lammfleischspieß mit Joghurt, Butter, Tomatensoße.
Lamb skewer with yogurt, butter, tomato sauce.

Lokum Iskender ^{A,O,G}

24,50 €

Rinderfilet mit Joghurt, Butter, Tomatensoße.
Beef fillet with yogurt, butter, tomato sauce.

Kuzu Pirzola

25,50 €

Lammkotelett vom Grill mit Reis.
Grilled lamb chop with rice.

Kuzu Fileto

25,50 €

Lammfilet mit Reis.
Lamb fillet with rice.

Kuzu Kaburga

21,50 €

Lammrippen vom Grill mit Reis.
Grilled lamb ribs with rice.

Tavuk Sis ^A

17,50 €

Hähnchenspieß mit Reis.
Chicken skewer with rice.

Blackbull Karisik Izgara ^A

Rinderfilet, Lammfilet, Lammspieß, Lammkotletts,
Lammrippen, Lammbouletten mit Reis.
*Beef tenderloin, lamb tenderloin, lamb kebab,
lamb chops, lamb ribs, lamb boulettes with rice.*

1 Person 46,50 € | 2 Personen 87,50 €

the Original



DRY AGED BEEF - STEAKS

Jedes Steak wird mit French Fries serviert.



Tomahawk Steak

14,50 € / 100 g

mind. 800g

Das Stück ist mindestens 21 Tage gereift.
Das Tomahawk Steak ist eigentlich ein Ribeye Steak (frz. Entrecote, dt. Hohe Rippe), bei dem aber der Knochen dran bleibt. Das deutlich sichtbare Fettagge in der Mitte ist charakteristisch für den Cut.
The piece has matured for at least 21 days The tomahawk steak is actually a ribeye steak (French entrecote, German high rib), but the bone stays on. The clearly visible grease eye in the middle is characteristic of the cut.



T-Bone Steak

14,50 € / 100 g

mind. 800g

Das Stück ist mindestens 21 Tage gereift.
Das Dry Aged T-Bone-Steak ist ein echter Steakklassiker. Es besteht aus dem Roastbeef und einem kleinen Stück Filet welche durch den T-förmigen Knochen getrennt werden. Der Knochen fördert das rustikale Fleischaroma während des Grillens.
The piece has matured for at least 21 days. The dry aged T-bone steak is a real steak classic. It consists of the roast beef and a small piece of fillet which are separated by the T-shaped bone. The bone enhances the rustic meat flavor while grilling.



Porterhouse

14,50 € / 100 g

mind. 800g

Das Stück ist mindestens 21 Tage gereift.
Das Dry Aged Porterhouse-Steak ist der große Bruder des T-Bone-Steaks. Es hat den typisch geformten Knochen, das Roastbeef auf der einen Seite und ein ordentlich großes Stück Filet auf der anderen.
The piece has matured for at least 21 days. The dry aged porterhouse steak is the big brother of the T-bone steak. It has the typical shaped bone, the roast beef on one side and a decent sized piece of fillet on the other.

Chateaubriand

124,50 €

1000g

Der Chateaubriand ist allgemein bekannt als Chateaufleisch.
Das Filetsteak wird aus dem dickeren, zweigeteilten, beckenförmigen Ende des Filets, mit dem Filetkopf, geschnitten.

DRY AGED BEEF - STEAKS

Jedes Steak wird mit French Fries serviert.

Lokum / Filet Mignon	250g	32,00 €
Rinderfilet	250g	32,00 €
Rinderfilet	500g	59,00 €

Dry Aged Rinderfilet Steak – mindestens 21 Tage gereift. Das Tenderloin bzw. Filet Steak oder auch Filet Mignon gilt als zartestes und wertvollstes Teilstück vom ganzen Rind. Es ist mager, kurzfasrig und stammt aus dem Hinterviertel des Rindes.

Dry aged beef tenderloin steak - matured for at least 21 days.

The tenderloin or filet steak or filet mignon is considered the most tender and valuable part of whole beef. It is lean, has short fibers and comes from the hind quarters of the beef.

Rumpsteak	250g	35,50 €
------------------	-------------	----------------

Eine Rumpsteak ist bekannt für seinen wenig Fettanteil.

A rump steak is known for its low fat content.

Kuzu Kafes Rack of Lamb	600g	51,50 €
	1500g	121,50 €

Unser feinstes Kuzu Kafes wird 21 Tage gereift. Durch die markanten langen Knochen und weichem Fleisch ist das Steak nach dem Grillen besonders zart und kräftig am Geschmack.

Our finest Kuzu Kafes is matured for 21 days, with distinctive long bones and soft meat, the steak is particularly tender and strong in flavor after grilling.

Rib-Eye / Entrecote	300g	40,50 €
----------------------------	-------------	----------------

Ein Ribeye ist ein Steak aus dem vorderen Rücken, auch der Hohen Rippe genannt. Es eignet sich perfekt zum Grillen oder kurz braten und ist ein Steak-Klassiker, schön marmoriert mit der typischen Fetteinlagerung.

A ribeye is a steak made from the front back, also called the high rib. It is perfect for grilling or quick frying and is a steak classic, beautifully marbled with the typical fat storage.





BURGER

Alle Burger werden mit Pommes serviert.

VEGGI Burger ^{A.G}	200g	15,50 €
------------------------------------	-------------	----------------

Hausgemachter Gemüsepatty mit Tomaten, Salat und karamalisierte Zwiebeln.

Homemade vegetable patty with tomatoes, lettuce and caramelized onions.

CHICKEN Burger ^{A.G}	200g	15,50 €
--------------------------------------	-------------	----------------

Hühnerbrustfilet mit Gemüse mit Tomaten, Salat, Cheddar und karamalisierte Zwiebeln.

Chicken breast fillet with vegetables with tomatoes, lettuce, cheddar cheese and caramelized onions.

Blackbull Burger ^{A.G}	200g	17,50 €
--	-------------	----------------

Beef mit Tomaten, Salat, Cheddar und karamalisierte Zwiebeln.

Beef with tomatoes, lettuce, cheddar and caramelized onions.

Kinder Menüs NUR SERVICE FÜR KINDER

6x Nuggets mit Pommes ^{A.G}	10,00 €
---	----------------

3x Türkische Bouletten mit Pommes	10,00 €
--	----------------

Hähnchenspieß mit Pommes	10,00 €
---------------------------------	----------------

DESSERTS

Crème Brûlée ^G 7,50 €

Gebrante Bourbon Vanille Creme,
einem Gaumenfreund schmeckt dieses Gericht
*Baked bourbon vanilla cream,
a palate pleaser tastes this dish.*

Havuc Dilimi Baklava ^{A,G} 7,50 €

Maras Eis & Havuc Dilimi Baklava ^{A,G} 9,00 €

Karottenschnitte mit Pistazien.
Carrot slices with pistachios.

Künefe ^{A,G} 7,50 €

Maras Eis & Künefe ^{A,G} 9,00 €

Fadenteig mit Mozzarella.
Thread dough with mozzarella.

Maras Eis & Katmer ^{A,G} 9,00 €

Pistazientasche.
Pistachio Dessert.

Maras Eis 4,00 €

Karisik Peynir Tabagi 17,50 €

Gemischte Käseplatte

Karisik Meyve Tabagi 10,50 €

Obstteller für 1 Person

Karisik meyve Tabagi 18,50 €

Obstteller für 2 Personen

Karpuz Tabagi 10,50 €

Wassermelone

Kavun Tabagi 10,50 €



Butcher

Hauseigene Fleischerei

KENDIN PISIR KENDIN YE ZİYAFETİ

Sohbetinizi şenlendirecek en leziz et ve et ürünlerini, kendin pişir kendin ye konsepti ile masanızda sunuyoruz. Etlerimiz tartılarak servis yapılır.

SELBST GRILLEN AM TISCH

Wir bieten das leckerste Fleisch, das mit unserem Konzept der Selbstverpflegung Ihren Abend am Tisch einzigartig gestaltet. Unser Fleisch wird abgewogen und serviert.

GRILL BY YOUR SELF

We offer the most delicious meat that will cheer up your conversation at your table with the concept of self-grilling. Our meat is weighed and served.

KUZU FILETO 100g 10,50 €

Lammfilet (lamb fillet)

KUZU SIS 100g 9,00 €

Lammfleischspieß (Lamb skewer)

TAVUK SIS 100g 7,00 €

Hühnchenspieß (Chicken skewer)

LOKUM BONFILE 100g 10,50 €

PIRZOLA 100g 10,50 €

Lammkottlet (Lamb chops)

RUMPSTEAK 200g / stk 25,50 €

Premium Black Angus Steak

RIB EYE (Entrecote) 200g / stk 31,50 €

Premium Black Angus Steak

Butcher Menu

MIX FÜR 2 PERSONEN 800g 100,50 €

Rinderfilet, Lammfilet, Lammfleischspieß, Lammkottlet, Hühnchenspieß serviert mit Grillgemüse

BEILAGEN

Butter Baby Spinat ^G 5,50 €

Getrübtes Kartoffelpüree ^G 6,00 €

Süßkartoffel Pommes 7,50 €

Pommes Klassisch 5,00 €

Pommes Klassisch Groß 7,50 €

Rosmarinkartoffeln ^G 7,50 €

Frisch Mix Gemüse 8,00 €

Reis 3,50 €

Kräuterbutter 2,50 €

STEAKSAUCE

Chefs Special Sauce 6,00 €

BBQ Sauce 5,50 €

Champignon Sauce 5,50 €

Pfeffer Sauce 5,50 €



ALLERGENE IM ÜBERBLICK

A: Gluten

B: Krebstiere

C: Eier von Geflügel

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Sojabohnen

G: Milch von Säugetieren

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesamsamen

O: Schwefeloxid und Sulfite

P: Lupinen

R: Weichtiere.