

# CHAMPAGNER & PROSECCO

## CHAMPAGNER

Moët Chandon Piccolo	0,2 l	19,50 €
Moët Chandon Brut / Rosé	0,7 l	90 €
Moët Ice Imperial / Rosé	0,7 l	120 €
Ruinart Brut	0,75 l	98 €
Dom Pérignan Vintage	0,7 l	490 €

## PROSECCO

Prosecco Dry / Rosé	0,1 l	4,50 €
Prosecco Dry / Rosé	0,7 l	30 €
Chandon Garden Spritz	0,7 l	80 €
Aperol Spritz <sup>(2)</sup>	0,2 l	8,50 €
HUGO <sup>(2)</sup>	0,2 l	8,50 €

# COCKTAILS

## BABA COCKTAILS

CEYLAN <sup>(2)</sup>	0,2 l	8,50 €
Raki, Maracujanektar, Basilikum, Minze, Sekt		
KIRMIZI MELEK <sup>(2)</sup>	0,2 l	8,50 €
Raki, Grenandinesirup, Zitronenlimonade		
YENİ İSTANBUL <sup>(2)</sup>	0,2 l	8,50 €
Schwarzer Tee, Raki, Apfelsaft, Grenandinesirup, Holundersirup, Limettensaft		

## KLASSISCHE COCKTAILS

SEX ON THE BEACH <sup>(2)</sup>	0,2 l	8,50 €
Vodka, Aprikosenlikör, Grenandinesirup, Cranberrysaft, Ananassaft, Zitronensaft		
MAI TAI <sup>(2)</sup>	0,2 l	8,50 €
Brauner Rum, Weißer Rum, Aprikosenlikör, Brauner Jamaica Rum 73%, Mandelsirup, Ananassaft, Zitronensaft		
PINA COLADA <sup>(2, G)</sup>	0,2 l	8,50 €
Brauner Rum, Weißer Rum, Sahne, Cocossirup, Ananassaft		
CAIPIRINHA	0,2 l	8,50 €
Cachaca Pitu, Limette, Rohrzucker (Braun), Chrushed Ice		
MOJITO	0,2 l	8,50 €
Weißer Rum, Limette, Rohrzucker (Braun), Minze, Chrushed Ice		

# SOUR

## SOUR

RAKI SOUR <sup>(2, G)</sup>	0,2 l	8,50 €
Raki, Zitronensaft, Eiweiß		
WHISKEY SOUR <sup>(2, G)</sup>	0,2 l	8,50 €
Whiskey, Zitronensaft, Eiweiß		
AMARETTO SOUR <sup>(2, G)</sup>	0,2 l	8,50 €
Amerotto, Zitronensaft, Eiweiß		

# NO ALCOHOL

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

COCONUT KISS <sup>(2, G)</sup>	0,2 l	6,50 €
Cocussirup, Sahne, Ananassaft, Kirschsaff		
MOSQUITO <sup>(12)</sup>	0,2 l	6,50 €
Limetten, frische Minze, Rohrzucker (Braun), Tonic Water		

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola <sup>(2,11)</sup> /Zero/Light <sup>(2,6,7,11)</sup>		
Fanta <sup>(2,3)</sup> /Sprite <sup>(1,4,7)</sup> / Apfelsaftschorle	0,2 l	3,60 €
Schweppes <sup>(1,3)</sup>	0,2 l	3,60 €
Bitter Lemon <sup>(3,12)</sup> /Ginger Ale <sup>(2)</sup> /Tonic Water <sup>(12)</sup>		
Energydrink <sup>(2,11)</sup>	0,2 l	4 €
Mineralwasser		
mit oder ohne Kohlensäure	0,2 l	3,20 €
mit oder ohne Kohlensäure	0,7 l	7,50 €
Apfelsaft	0,2 l	3,60 €
Orangensaft	0,2 l	3,60 €
AYRAN <sup>(G)</sup>	0,4 l	4 €
ŞALGAM	0,4 l	4 €

## WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee <sup>(11)</sup>	3,50 €
Espresso <sup>(11)</sup>	3,00 €
Cappuccino <sup>(11, G)</sup>	4,50 €
Türkischer Mokka <sup>(11)</sup>	3,50 €
Türkischer Tee <sup>(11)</sup>	2,00 €
Teesorten <sup>(Beutel)</sup>	4,10 €

## BIERE VOM FASS

Warsteiner	0,4 l	4,90 €
König Ludwig Dunkel	0,4 l	4,90 €
Hefeweizen	0,4 l	4,90 €

## BIERE AUS DER FLASCHE

Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Kristallweizen	0,5 l	4,90 €
Berliner Weiße rot/grün <sup>(2)</sup>	0,33 l	4,50 €
Alkoholfreies Pilsener	0,33 l	4,50 €
Efes Pilsener	0,33 l	4,50 €

## RAKI

GOLD / GREEN / YENİ	4 cl	6 €
GOLD / GREEN / YENİ	0,2 l	25 €
GOLD / GREEN / YENİ	0,35 l	45 €
GOLD / GREEN / YENİ	0,7 l	85 €

## SPIRITUOSEN

Remy Martin V.S.O.P. <sup>(2)</sup>	4 cl	9,50 €
Hennessy „Fine de Cognac“ <sup>(2)</sup>	4 cl	9,50 €
Vodka Belvedere	4 cl	9,50 €
Chivas Regal 12 Jahre <sup>(2)</sup>	4 cl	8,50 €
Johnnie Walker Red <sup>(2)</sup>	4 cl	6,50 €
Jack Daniels <sup>(2)</sup>	4 cl	6,50 €
Baileys <sup>(2)</sup>	4 cl	6,50 €
Gordons Dry Gin <sup>(2)</sup>	4 cl	6,50 €
Havana Club 3 Jahre <sup>(2)</sup>	4 cl	6,50 €
Ramazotti <sup>(2)</sup>	4 cl	6,50 €
Fernet Branca	4 cl	6,50 €
Grappa	4 cl	6,50 €
EFE 5 YILLIK	2 cl	6,50 €

## OFFENE WEINE

Weißwein	0,2 l	5,50 €
Rotwein	0,2 l	5,50 €
Rosé	0,2 l	5,50 €

## WEISSWEINE FLASCHE 0,75 L

Narince Kayra		
Narince – Tokat (TR)		35 €
Selection Kavaklıdere		
Narince – Emir (TR)		48 €
Egeo Kavaklıdere		
Sauvignon Blanc (TR)		48 €
Kayra Vintage -		
Chardonnay (TR)		68 €

Durch die Lagerung in Eichenfässern ist der Vintage Chardonnay im Geschmack cremig, buttrig, vollmundig mit lebendiger Säure sowie mineralische Noten.

Terrazas de los Andes  
Chardonnay - Südamerika, Argentinien (RA) 72 €  
Ein intensives Fruchtaroma begleitet mit Noten von reifen Pfirsichen und Aprikosen sowie tropischen Früchten wie Mango/ Ananas.

## ROSÉ FLASCHE 0,75 L

Kayra Rosé		
Çalkarasi, Shiraz (TR)		35 €
Dieser Roséwein duftet nach Frühling, ist spritzig und hat prägnante Fruchtnoten.		
Egeo Rosé Kavaklıdere		
Çal Karasi, Kalecik Karasi, Grenache (TR)		48 €
Whispering Angel Rosé		
Grenache, Cinsault, Rolle - Côtes de Provence (FR)		48 €
Im Duft rote Früchte und Blüten, am Gaumen eine edle mineralische Note mit brillantem Finale.		

## ROTWEINE FLASCHE 0,75 L

Shiraz Kayra		
Shiraz – Denizli (TR)		35 €
Ancyra Kavaklıdere		
Cabernet Sauvignon – Syrah (TR)		42 €
Lebhafte und intensive Kirschen. Reich an roten Waldfrüchten und süßen Gewürzaromen. Ausgewogene weiche Tannine.		
Buzbağ Reserve Kayra		
Öküzgözü, Boğazkere – Elazığ, Diyarbakır (TR)		48 €
Elazığ und Boğazkere Trauben aus Diyarbakır.		

Selection Kavaklıdere		
Öküzgözü – Boğazkere (TR)		48 €
Egeo Kavaklıdere		
Blend (TR)		48 €
Bordeaux mit Rubinreflexen. Attraktiv mit dunklen Frucht- und Gewürzaromen. Reife Tannine.		
La Folie		
Bordeaux (FR)		48 €
Empfohlen zu würzigen Fleischgerichten und Kebabs.		

Château Claud-Belleve		
Merlot Cabernet (FR)		64 €
Leuchtendes Rubinrot mit Ziegelrotreflexen, Trockenfrüchten, Pflaume, Johannisbeere, Brombeere. Intensiv und anhaltend am Gaumen. Reife Tannine.		

Kayra Vintage		
Öküzgözü - Elazığ (TR)		92 €
Der Rotwein ist kräftig, ausgewogen und außergewöhnlich im Geschmack. Mit lebendiger Säure, vollmundig, lang mit reifen Tanninen.		

Terrazas de los Andos		
Malbec - Südamerika, Argentinien (RA)		92 €
Ein Aroma mit einem Hauch Veilchen kombiniert mit Aromen satter, roter Marmelade und reifen Pflaumen.		



BABA PIRZOLA  
Meze & Grill



Tel: +49 30.43 66 20 23 — info@babapirzola.de  
Baba Pirzola am Wittenbergplatz — Bayreuther Str. 35, 10789 Berlin

www.babapirzola.de

# STARTER

## FIRININ RUHU GEIST DES OFENS SOUL OF THE STOVE

- 10 Balon Ekmek** <sup>(Aa,G)</sup>  
Frisches Brot aus dem Steinofen  
*Fresh bread from the stone oven*
- 11 Tereyağ** <sup>(Aa,G)</sup>  
Butter  
*Butter*
- 12 Tulum Peyniri** <sup>(Aa,G)</sup>  
Tulum Käse  
*Tulum cheese*

## ÇORBA SUPPE SOUP

- 13 Mercimek Çorbası**  
Linsensuppe  
*Lentil soup*
- 14 Günün Çorbası** <sup>(Aa,G,I)</sup>  
Suppe des Tages  
*Soup of the day*

## SALATALAR SALATE SALADS

- 21 Çoban Salatası**  
Salat mit Tomaten, Gurken, grüne Peperoni, Zwiebeln, Petersilien und Olivenöl  
*Salad with tomatoes, cucumber, green peperoni, onions, parsley and olive oil*
- 22 Gavurdağı Salatası** <sup>(Hc,I)</sup>  
Salat mit Tomaten, grüne Peperoni, Zwiebeln, Walnüsse, Petersilie, Olivenöl, Granatapfelsirup  
*Salad with tomatoes, cucumber, green peperoni, walnuts, parsley, olive oil and pomegranate syrup*
- 23 Koyun Peyniri** <sup>(G)</sup>  
Schafskäse  
*Sheep's cheese*

## SICAK MEZE WARME MEZE MEDITERRAN SPEZIAL WARM MEZE MEDITEREAN SPECIAL 12 €

- 42 İçli Köfte (3 Adet)** <sup>(A,C,Hc)</sup>  
3 gekochte Bulgurbällchen mit Hackfleisch-Zwiebel-Walnussfüllung  
*3 boiled bulgur balls with minced meat, onion and walnut filling*
- 40 Karides Güveç** <sup>(B)</sup>  
Im Tontopf gebratene Krabben mit Chili, Knoblauch und Olivenöl  
*Crab fried in a clay pot with chilli, garlic and olive oil*
- 43 Fındık Lahmacun (3 Adet)** <sup>(A)</sup>  
3 knusprige Teigböden belegt mit würzigem Hackfleischmix aus dem Steinofen, Petersilien und Zitrone  
*3 crispy pastry bases topped with spicy minced meat mix from the stone oven, parsley and lemon*
- 44 Kiraz Domatesli Koyun Peyniri** <sup>(G)</sup>  
Schafskäse mit Cherry Tomaten im Tontopf gebraten  
*Sheep cheese with cherry tomatoes roasted in clay pot*
- 45 Patlıcan Yatağında Kuşkonmaz** <sup>(G)</sup>  
Geröstete Spargel in Aubergine-Joghurtsauce  
*Roasted asparagus in aubergine-yoghurt sauce*

## VEGİ

### VİTRİNDEN SEZONLUK ETSİZ LEZZETLER, DOLMALAR, SARMALAR & MEZELER SAISONALE VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN VON DER THEKE SEASONAL VEGETARIAN SPECIALITIES FROM THE COUNTER

# GRILL KLASSIK

## KEBAP

- min. 200 g** **26 €**  
aus Lamm- und Kalbsfleisch  
*of lamb and veal*
- 50 Akdeniz 01 Kebab** <sup>(Aa)</sup>  
Würziger Hackfleischspieß mit gegrillter Tomate, Peperoni und einer Zwiebelbeilage  
*Spicy minced meat skewer with grilled tomato, peperoni and an onion garnish*
- 51 Yoğurtlu Akdeniz 01 Kebabı** <sup>(Aa,G)</sup>  
Würziger Hackfleischspieß in Joghurt-Butter-Tomatensoße mit gegrillter Tomate und Peperoni auf geröstetem Fladenbrot  
*Spicy minced meat skewer in yoghurt-butter-tomato sauce with grilled tomato and chilli on toasted flatbread*
- 52 Fıstıklı Kebab** <sup>(Aa,Hg)</sup>  
Würziger Pistazien-Hackfleischspieß mit gegrillter Tomate, Peperoni und einer Zwiebelbeilage  
*Spicy pistachio minced meat skewer with grilled tomato, peppers and an onion garnish*
- 54 Nazik Ali** <sup>(Aa,G)</sup>  
Gegrillter Hackfleischspieß auf geröstetem Auberginenpüree in Joghurt-Butter-Knoblauchsoße  
*Grilled minced meat skewer on roasted eggplant puree in yoghurt-butter-garlic sauce*
- 55 Cheddar Sarma** <sup>(Aa,G)</sup>  
Gegrillter Hackfleischspieß mit karamellisierten Zwiebeln, Cheddar Käse in Teigrolle und Joghurt  
*Grilled minced meat skewer with caramelized onions, cheddar cheese in dough roll and yoghurt*

## EKSTRA GARNITÜRLER BEILAGEN/SIDE DISHES

- 140 Sebze Izgara**  
Gebratene Gemüse  
*Fried vegetables*
- 141 Patates tava**  
Bratkartoffeln  
*Roast potatoes*
- 144 Küçük Salata**  
Kleiner Beilagensalat  
*Small side salad*

## BALIK FISCH/FISH

- ab/from 22 €**
- 70 Izgara Balık**  
Saftig gegrillter Fisch des Tages mit Rucola und Zitrone  
*Juicy grilled fish of the day with rocket and lemon*
- 71 Karides Şiş** <sup>(Aa)</sup> **(6 adet)**  
Gegrillter Garnelenspieß (6 Stück) mit Olivenöl-Paprikamarinade, serviert mit Kartoffeln und einer Zwiebelbeilage  
*Grilled shrimp skewer (6 pieces) with olive oil and paprika marinade, served with potatoes and onion garnish*

## ŞİŞ KEBAP

- min. 200 g** **26 €**
- 60 Kuzu Şiş** <sup>(Aa,G)</sup>  
Marinierter Lammspieß mit gegrillter Tomate, Peperoni und einer Zwiebelbeilage  
*Marinated lamb skewer with grilled tomato, peperoni and an onion garnish*
- 61 Terbiyeli Kuzu Şiş** <sup>(Aa,G)</sup>  
Scharf mariniertes Lammspieß mit gegrillter Tomate, Peperoni und einer Zwiebelbeilage  
*Spicy marinated lamb skewer with grilled tomato, peperoni and an onion garnish*
- 63 Dana Şiş** <sup>(Aa,G)</sup>  
Mild mariniertes Kalbsfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika am Spieß gegrillt  
*Grilled minced veal with tomatoes, onions and paprika on a skewer*
- 66 Lokum İskender** <sup>(Aa,G)</sup>  
Kalbsfiletscheiben auf geröstetem Fladenbrot, serviert mit würziger Joghurt-Tomatensoße  
*Veal fillet slices on toasted flatbread, served with spicy yoghurt and tomato sauce*

- 143 Pirinç pilavı**  
Reis  
*Rice*
- 142 Bulgur pilavı** <sup>(A)</sup>  
Bulgur  
*Bulgur*

## TAVUK

- HÄHNCHEN/CHICKEN min. 200 g** **18 €**
- 72 Tavuk Şiş** <sup>(Aa,G)</sup>  
Würzig mariniertes Hähnchenspieß mit gegrillter Tomate, Peperoni und einer Zwiebelbeilage  
*Spicy marinated chicken skewer with grilled tomato, peperoni and an onion garnish*
- 73 Tavuk Külbastı** <sup>(G)</sup>  
Hähnchenschenkel ohne Knochen mit gegrillter Tomate, Peperoni und einer Zwiebelbeilage  
*Boneless chicken thighs with grilled tomato, peperoni and an onion garnish*

# HATUN MENÜ 18 €

- 74 Tavuk Salatası** <sup>(G,J)</sup> **75 Lokum Salatası** <sup>(I)</sup> **76 Karides Salatası** <sup>(I)</sup>  
Hähnchenfleisch auf grünem Salat mit Baba Sauce  
*Fried chicken Grilled on a Mediterranean green salad*
- Rinderfilet auf grünem Salat mit Baba Sauce  
*Fillet of beef on a Mediterranean green salad*
- Gegrillte Garnelen auf grünem Salat mit Baba Sauce  
*Grilled prawns on a Mediterranean green salad*

# SELECTIONS

- 90 Üçü bir arada Drierlei**  
Kuzu Pirzola 1x  
Kuzu Küşleme 1x  
Lokum Bonfile 1x  
Patates Tava 1x  
Küçük Salata 1x  
**32,50 €**
- 91 Dördü bir arada Viererlei**  
Kuzu Pirzola 1x  
Kuzu Küşleme 1x  
Lokum Bonfile 1x  
Tavuk Külbastı 1/2x  
Patates Tava 1x  
Küçük Salata 1x  
**38,50 €**
- 92 Klasik Klassik**  
Kuzu Pirzola 1x  
Adana 1/2x  
Kuzu Şiş 1/2x  
Tavuk Külbastı 1/2x  
Pilav 1x  
Küçük Salata 1x  
**38,50 €**
- 93 Deniz & Çayır Surf & Turf**  
Karides Şiş 1/2x  
Lokum Bonfile 1x  
Kuzu Pirzola 1x  
Patates Tava 1x  
Küçük Salata 1x  
**38,50 €**

# BABALAR GRILL SPEZIAL

- 80 KUZU PIRZOLA min. 250 g** **32 €**  
Lamm-Koteletts saftig gegrillt serviert mit gegrillter Tomate, Peperoni und einer Zwiebelbeilage  
*Juicy grilled lamb chops with grilled tomato, peperoni and an onion garnish*
- 83 Kuzu Küşleme min. 250 g** **32 €**  
Lammrückenfilet serviert mit gegrillter Tomate, Peperoni und einer Zwiebelbeilage  
*Fillet of lamb served with grilled tomato, peperoni and an onion garnish*
- 84 Kuzu Kafes min. 600 g** **62 €**  
Saftig gegrilltes Lammkarree mit gegrillter Tomate, Peperoni, Zwiebelbeilage und kleinem Salat serviert mit einer Beilage nach Wahl  
*Juicy grilled lamb square with grilled tomato, peperoni, onion side dish and small salad served with a side dish of your choice*
- 85 Tüm Kuzu Kafes min. 1500 g** **148 €**  
Saftig gegrilltes Lammkarree inkl. Rücken mit gegrillter Tomate, Peperoni, Zwiebelbeilage und kleinem Salat serviert mit einer Beilage nach Wahl  
*Juicy grilled lamb loin incl. back with grilled tomato, peperoni, onion side dish and small salad served with a side dish of your choice*
- 86 Antrikot 300 g** <sup>(G)</sup> **42 €**  
Saftig gegrilltes Entrecoté/Juicy grilled entrecoté
- 87 Bonfile 200 g** **32 €**  
Saftig gegrilltes Kalbsfilet/Juicy grilled veal fillet
- 88 Mantar Soslu Bonfile 200 g** <sup>(G)</sup> **36 €**  
Saftig gegrilltes Kalbsfilet in Champignonssauce  
*Juicy grilled veal fillet in champion sauce*
- 89 Filet Helva 500 g** **62 €**  
Rinderfilet am Stück gebraten  
*Fillet of beef roasted in one piece*
- 81 Filet Spageti 200 g** **32 €**  
Rinderfiletstreifen/Beef fillet strips

## TATLILAR SÜSSPEISEN/SWEETS

- 130 Fırında Sütlaç Dondurmalı** <sup>(A,G)</sup> **9 €**  
Türkischer Milchreis mit Zimt und Eiscreme  
*Turkish rice pudding served with cinamon and ice cream*
- 132 Katmer** <sup>(Aa,C,G,Hg)</sup> **9 €**  
Teigtasche mit Pistazien und Sahne, serviert mit Vanilleeis  
*Puff pastry with pistachios and cream, served with vanilla ice cream*
- 131 Baklava** <sup>(A,C,G,Hg)</sup> **9 €**  
Filoteig gefüllt mit Pistazien, in Zuckersirup eingelegt  
*Filo pastry filled with pistachios, marinated in sugar syrup*
- 133 Baba Künefe** <sup>(Aa,G,Hc,Hg)</sup> **9 €**  
Gebratene Teigfäden mit Käsefüllung in Sirup, garniert mit Sahne, Walnüssen, Pistazien und Zimt  
*Fried dough threads with cheese filling in syrup, garnished with cream, walnuts, pistachios and cinnamon*
- 134 Dondurma (2 Kup)** <sup>(A,E,G,H)</sup> **6 €**  
2 Kugeln Eis/2 scoops of ice cream

## SERVİS

### Gül yapraklı masa süsleme

- Tischdekoration aus Rosenblättern
- |                |      |                |
|----------------|------|----------------|
| 2 kişilik masa | 12 € | bei 2 Personen |
| 4 kişilik masa | 20 € | bei 4 Personen |
| 8 kişilik masa | 30 € | bei 8 Personen |

### Sizin getirdiğiniz pasta için servis

- Servicegebühr für mitgebrachte Torten
- |           |        |            |
|-----------|--------|------------|
| Kişi başı | 2,50 € | pro Person |
|-----------|--------|------------|

Tip is not included!

Alle Preise gelten in Euro und enthalten die gültige MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

### Legende Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffkennzeichnung  
1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 mit Phosphat | 6 mit Süßungsmittel | 7 enthält eine Phenylalaninquelle | 8 geschwefelt | 9 geschwärzt | 10 gewachst | 11 koffeinhaltig | 12 chininhaltig | 13 Alkohohl

### Allergen Kennzeichnung

A Glutenhaltiges Getreide | Aa Weizen\* | Ab Roggen\* | Ac Gerste\* | Ad Hafer\* | B Krebstiere\* | C Eier\* | D Fisch\* | E Erdnuss\* | F Soja\* | G Milch\* | H Schalenfrüchte | Ha Mandeln\* | Hb Haselnüsse\* | Hc Walnüsse\* | Hd Kaschunüsse\* | He Pecannüsse\* | Hf Paranüsse\* | Hg Pistazien\* | Hh Macadamianüsse\* | I Sellerie\* | J Senf\* | K Sesamsamen\* | L Schwefeldioxid/ Sulfide | M Lupinen\* | N Weichtiere\*

\*und daraus gewonnene Erzeugnisse