

Starters

- **Mangold-Wrap mit Muscheln** 7,9
Muscheln mit Reis in Mangold
Auf Wunsch auch vegetarisch 7,5
- **Austern** pro Stück 3,9
mit Orient-Sauce
- **Gefüllte Zwiebeln** 8,5
vegetarisch gefüllte Zwiebeln mit Wild-Basilikum-Joghurt
- **Bulgur-Sashimi** 6,9
würzige Bulgur-Stücke mit frischem Lachs und Hagebutten-Chili
- **Meze-Teller** 15,9
Gemischter Vorspeisenteller mit Feta aus dem Ofen, Atom (scharf), Pistazien-Schafskäse-Creme, Babaganusch & Trüffel, Falafel in Tomatensoße, Taco-Fladenbrot mit Gemüse und Brot

Lunch Specials

- **Oma's Kohlrouladen** 9,50
Mit Hackfleisch gefüllte Kohlrouladen „Orient Style“ aus dem Ofen mit Knoblauchjoghurt und einer hausgemachten Spezialsoße, dazu Salat
- **Gefüllte Paprika** 9,5
Gefüllte Paprika in Tomatensoße aus dem Ofen, dazu Salat
- **Izmir Köfte** 11,9
Hackfleisch-Bällchen mit Kartoffeln aus dem Ofen, dazu Bulgur, Brotbeilage und Kräuterquark

Salads

- **Orient & Okzident Salat** 11,9
Linsen-Quinoa-Salat mit Süßkartoffeln, Kirschtomaten, rote Beete und Ziegenkäse, verfeinert mit Trüffelsauce
- **Gemischter Salat** 9,9
 - Hähnchen + 4,5
 - Garnelen + 4,5
 - Black-Angus-Spieß + 6,5
- **Roastbeef-Salat** 13,9
Grünkohl mit Roastbeef, grünem Apfel und einem Senf-Dill-Dressing

Manti

- **Manti Chilli-Cheese** 12,9
Teigtaschen mit Käse-Füllung und Köfte, scharfer Peperoni, Zwiebeln, dazu Chili-Cheese-Sauce
- **Manti Straciatella Trüffel** 13,9
mit Käse gefüllte Teigtaschen in Trüffel-Creme-Sauce, darüber Straciatella
Gehobelter Trüffel + 6,5
- **Manti mit Sucuk-Hack** 13,5
Manti in Tomatensauce mit würzigem Sucuk-Hack, Rucola, Kirschtomaten und Kräuterquark

Beyti & more

- **Beyti Avocado** 14,9
Beyti mit Black-Angus-Fleisch, Avocado, Datteln, Champignons und karamellisierten Zwiebeln, verfeinert mit Honig-Senf-Sauce
- **Crispy Beyti Sucuk** 14,9
Beyti mit Sucuk, Tomaten, Paprika in knusprigen, dünnen Teigblättern, dazu Chili-Cheese-Soße
- **Crispy Beyti & Chicken** 14,9
Beyti mit knusprigen Hähnchenbrust-filets, mariniertem Gemüse, dazu Knoblauch-Chili-Joghurt
- **Çiftlik Sac** 9,9
Pikant gebratenes Gemüse auf Bulgur, dazu Kräuterquark, auf Wunsch auch
 - mit Karides (Garnelen) 4,5
 - mit Köfte (Hackfleischbällchen) 4,5
 - mit Tavuk (Hähnchenbruststreifen) 4,5
 - mit Black Angus 6,5
- **Tacos** 14,9
Drei kleine Taco-Fladenbrote mit Sucuk-, Hackfleisch- & Käse-Füllung
- **Kavurma Toast** 12,9
Pulled Black-Angus-Fleisch und Käse im Brioche-Bun, dazu Hagebutten-Chili-Sauce und Baby-Mais vom Grill

Babuko à la bona'me

- **Babuko** 15,9
mit Hähnchenfleisch, Austernpilz-Sahnesauce, dazu Bulgur
- **Babuko** 16,9
mit Black-Angus-Fleisch, Austernpilz-Sahnesauce, dazu Bulgur
- **Babuko** 13,9
mit Austernpilz-Sahnesauce, dazu Bulgur

Pide

mid-size | ca. 40 cm

- **Classic** 8,9
mit Gouda- und Weißkäse
FLAVOR FUSION OFFER
mit Mini-Köfte 13,9
- **Ziegenkäse & Baked Grapes** 9,9
mit saisonalen Früchten
FLAVOR FUSION OFFER
mit Avocado-Tomaten-Koriander-Salat 12,9
- **Pulled Black-Angus** 11,9
mit Straciatella & Khaki-Chutney
FLAVOR FUSION OFFER
mit Babaganusch 15,9
- **Meat & Cheese** 11,9
FLAVOR FUSION OFFER
mit Avocado-Tomaten-Koriander-Salat 14,9
- **Trüffel Cheese** 11,9
mit Crème fraîche und Gouda-Käse
FLAVOR FUSION OFFER
mit Mini-Köfte 16,9

Extras

- Mini-Köfte in Tomatesauce 5,5
- Babaganusch in Trüffelsauce 4,5
- Straciatella-Trüffel 4,5
- Avocado-Tomaten-Koriander-Salat 3,5
- Feta-Käse im Ofen 5,5
- Hagebutten-Chili 3,0

Bitte begeben Sie sich zur Theke, um unsere **Pâtisserie-Desserts** zu erhalten.

Änderungen vorbehalten.
Unser Personal stellt Ihnen gerne auf Wunsch eine Liste der deklarationspflichtigen **Zusatzstoffe** und **Allergene** zur Verfügung.

bona'me[®]

FACTORY

Frühstück

Täglich bis 17⁰⁰ Uhr

- **Rosen-Sütlaç** 8,9
Milchreis aus dem Ofen mit Erdbeerkompott, Pistazien, Zimt und kandierten Rosenblättern
- **Coco-Chia-Pudding** 9,5
in Kokosmilch mit Mangopürree, garniert mit frischen Beeren, Pektinüssen
- **Golden Porridge** 10,9
Porridge (nach ayurvedischer Art) aus Quinoa und Kokosmilch, Goldhirse, goldenen Leinsamen, Zimt, Kurkuma und frischem Ingwer
- **Coco Granola** 8,5
Homemade Granola mit warmer Kokosmilch, Zimt, Obst
- **Yogurt Granola** 8,5
Homemade Granola mit Joghurt
- **The Og Simit** 12,9
Hausgemacher Simit mit Lachs, Frischkäse, Kapern, gehobelten Gurken auf Dill-Senf-Sauce
- **Diba û Simit** 11,9
Diba's art of turkish Bagel mit Rührei, Avocado, Rucola, Tomaten & Sucuk, dazu hausgemachte Marmelade
- **Halloumi-Burger** 10,9
bona'me-Brioche-Bun mit Halloumi, Avocado, Spiegelei, verfeinert mit einer deftig-würzigen Harissa-Hollandaise-Sauce

Breads

- **Trüffel Egg Benedict** 12,9
Blätterteig mit Trüffel-Pilz-Creme, Spiegelei, Sauce Hollandaise, Stracciatella, Harissa-Chili-Sauce
Gehobelter Trüffel + 6,5
- **Harrissa Egg Benedict** 12,5
Blätterteig mit Avocado-Creme, Lachs, Stracciatella, Spiegelei und Harissa-Chili-Sauce
Gehobelter Trüffel + 6,5
- **Yin & Yang** 10,5
1 Landbrot mit Mandel-Pistazien-Praliné, verfeinert mit Erdbeeren-Scheiben und Kaymak, dazu wähle aus:
• 1 Landbrot mit Spiegelei, Pastirma, Rucola auf einer Creme aus getrockneten Tomaten
• Avocado, Tomaten, Spiegelei, Paprikapaste
• gegrillte Zucchini, Auberginen und Chili

Unsere Brot-Sorten

Blätterteig

Pâtisserie-Blätterteig | Mehrlagiger Ziehteig

bona'me-Brot

Frisches Hefengebäck aus der Pâtisserie

Classic-Landbrot

Klassisches Sauerteig-Landbrot

Pâtisserie Création

- **Crispy Twists** 12,9
frisch gebackene Blätterteig-Schnecken mit Schoko-Zitronen-Sorbet in einer Schokokugel
- **Golden bona'me** 12,9
mit karamellisierten Bananen, Preiselbeeren und Kaymak, verfeinert mit einer hausgemachten Schokosauce

bona'me-Frühstück 14,9

1 Frühstücksplatte bestehend aus

- knusprigem Yufka-Brot ■ Khaki-Chutney
- Käse-Creme ■ Avocado-Salat
- Kaymak mit Honig ■ Gehackte Oliven

dazu 1 Ei-Gericht nach Wahl

- Spinat-Schafskäse ■ Menemen
- Pochiertes Ei ■ Spiegelei ■ Sucuk-Ei
- Scrambled Tofu Menemen

Specials

Folgende Specials kannst Du zu Deinem Frühstück dazubestellen:

- Kartoffel-Frittata mit Ei + 4,5 ■ Çilbir + 3,0
- Weißkäse im Ofen + 5,9 ■ Hummus + 2,0
- Stracciatella mit Trüffel + 4,5
- Lachs + 5,5 ■ Mücver Pancake + 4,5
- Avocadosalat + 3,5 ■ Chili vom Grill + 2,0
- Praliné-Paste + 2,5

Sac Ekmek

Dünnes Fladenbrot

je 4,9

- Karamellisierte Walnüsse und-Khaki
- Hummus, Avocado, Rote-Beete-Creme
- Stracciatella mit Tomaten, Rucola & Pinienkernen

Ei

je 7,5

- Spinat-Schafskäse ■ Menemen
- Pochiertes Ei ■ Spiegelei ■ Sucuk-Ei
- Scrambled Tofu Menemen

Unser Personal stellt Ihnen gerne auf Wunsch eine Liste der deklarationspflichtigen **Zusatzstoffe** und **Allergene** zur Verfügung. Änderungen vorbehalten.

Weine

Rotwein	0,15 l	0,75 l
Merlot	5,9	22,5
Montes Reserva, Chile, 14%		
Kavaklidere Yakut	5,9	22,5
Montes Reserva, Chile, 14%		
Cabernet Sauvignon	6,9	29,9
Kaiken, Argentinien, 14,5%		
Primitivo Neprica	6,9	29,9
Apulien, Antinori, Italien		
Villa Antinori		32,5
Toskana, Antinori, Italien		

Fire of Kava	9,9
Aperol, Kardamon, Maracuja, Chili, Zitrone & Wodka	
Yuzu Mai Tai	11,9
Yuzu, Kardamon, Mandel, Zitrus, Pineapple-Rum	
Bona'Colada (alkoholfrei)	6,9
Kalamansi, Kokosnuss, Zitrus, Kokosnuss-Espuma	

Oriental Gin Tonic	9,9
Homemade Gin mit Rosmarin, Grapefruit & Tonic Water	
Apple Ginger Gin Tonic	9,9
Homemade Gin mit Apfel, Ingwer & Tonic Water	

■ Roséwein

Le Jaja de Jau Rosé	0,15 l	0,75 l
Château de Jau, Süd-Frankreich	5,5	20,5