

GIA.MOO
Grill & Bar

CHEF'S SPEZIALITÄTEN VORWEG

KALTE VORSPEISEN



ATOM

scharfer Joghurt-Dip | gegrillte Aubergine
geröstete Chilischoten | 9⁹



SHAKSHUKA

Kartoffeln | gebratene Aubergine
Paprika-Tomatensauce | lauwarmer Joghurt | 8⁹



AUBERGINEN-SALAT

gegrillte Aubergine
frische Paprika | Olivenöl | 8⁹



KÄSE-PISTAZIEN-CREME

kretische Art | Frischkäse | Weißkäse
geröstete Pistazien | frischer Basilikum | 10⁹

WOLFSBARSCH CEVICHE

Senfsoße | Zitrusfrüchte | Rote Zwiebel
frische Kräuter | 14⁹



ACILI EZME

Paprika | Tomate | Zwiebel
Granatapfelsirup | Petersilie | Olivenöl | 9⁹



KURU CACIK

Joghurt | Gurke | Minze | Olivenöl
saisonale Früchte | 9⁹

CARPACCIO DI MANZO

Rinderfilet | Rucola | Parmesan
Zitronen-Öl-Dressing | Balsamico | 16⁹



AVOCADO-BEETE-MANGO-TATAR

Avocado | Rote Beete | Mango | Zwiebel
Olivenöl | Senf | Zitrusfrüchte | 10⁹

BRUSCHETTA TRIO

Lachsmousse | frische Guacamole
Tomate-Basilikum | 10⁹

WARME VORSPEISEN

MANTI

türkische Teigtaschen | gekocht in Rübensaft
Hackfleisch | Joghurt | Knoblauchbutter | 11⁹

HUMMUS KAVURMALI

hausgemachter Hummus
gebratenes Lammfleisch | 13⁹



KÄSE AUS DEM OFEN

gebackener Weißkäse | Tomate
Olive | Kräuter | 9⁹

ARNAVUT CIĞER

knusprig gebratene Kalbsleber
Rote Zwiebel | Sumak | 13⁹

GARNELEN CASSEROLE

Garnelen in Tomaten-Knoblauch-Sauce
mediterrane Kräuter | 17⁹

TEMPURA CALAMARES

knusprig frittiert mit Remoulade
und Zitronenscheiben | 18⁹

SALATE



GAVURDAG

fein gehackt | Tomaten | Paprika | Zwiebeln
Walnuss | Granatapfelsirup | Olivenöl | 8⁹



ANTALYA PIYAZ

gekochte Bohne | Tomate | Ei
Petersilie | Tahini-Sauce | Olivenöl | 11⁹



LA BURRATA GIA.MOO

auf Rucola | Tomate | Olivenöl
Basilikum | Gia.Moo-Art | 10⁹

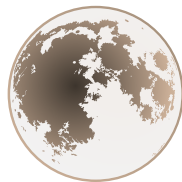


RUCOLASALAT MIT WEIßKÄSE

Rucola | Feta | Granatapfelkerne | Pekannüsse
Zitrusfrucht-Sauce | Balsamico | 10⁹

CAESAR SALAT

Romanasalat | gegrillte Hähnchenstreifen
Croutons | Parmesan | Caesar-Dressing | 15⁹



GIA.MOO
Grill & Bar

SPEZIALITÄTEN UNSERES HAUSES

CHEF'S SPIEß

ADANA KEBAP

Rinder- und Lammhackfleisch
mit scharfer Paprika | 23⁹

LAMMSPIEß

Lammstücke am Spieß
Orientalische Gewürze | 25⁹

PRENSES BEYTI

Rinder- und Lammhackfleisch gerollt im Yufka
Joghurtsauce | Tomatenbutter | 24⁹

HÄHNCHENSPIEß

Hähnchenflügel-Spieß | Joghurt
mariniert mit Tomatenpaste | 21⁹

UNSERE SPIEßE WERDEN MIT SÖĞÜRTME,
GEGRILLTER TOMATE & PAPRIKA SERVIERT.

LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

FRIKADELLE ANTALYA

saftiges Rinderhack | kleiner gemischter Salat
knusprige Pommes Frites | 21⁹

FLEISCHESLUST

RUMPSTEAK

ca. 200 - 220g | 26⁹

RIB-EYE

ca. 200g | 26⁹

RINDERFILET

ca. 200g | 29⁹

LAMMKOTELETT

ca. 200g | 30⁹

UNSERE FLEISCHGERICHTE WERDEN
MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT.

AUS DEM MEER

LACHS MIT PONZU SAUCE

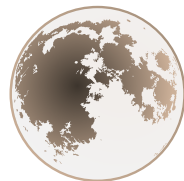
gegrilltes Lachsfilet | japanischer Ponzu | Zitronengras
Ingwer | Mandel | Frühlingszwiebel | Paprikatrio | 24⁹

FISCH DES TAGES

Bitte fragen sie unser Servicepersonal
nach dem aktuellen Angebot

BRANZIO ALL'ACQUA PAZZA

Wolfsbarsch in Weisswein-Tomatensud
frische Kräuter | italienische Art | 24⁹



GIA.MOO
Grill & Bar

BEGLEITUNG ZUM HAUPTGANG

POMMES FRITES	4. ⁹
KLEINER GEMISCHTER SALAT	6. ⁹
GEGRILLTES GEMÜSE	5. ⁹
ROSMARINKARTOFFELN	5. ⁹
TÜRKISCHER REIS	6. ⁹
BULGUR MIT TOMATENSAUCE	5. ⁹

HAUSGEMACHTE SAUCEN

REMOULADE	2. ⁹
ROQUEFORT	3. ⁹
CHIMICHURRI	3. ⁹
BEARNAISE	3. ⁹
DEMI-GLACE	4. ⁹
AIOLI	3. ⁹

VON UNSEREM HAUSGEMACHTEN BROT SERVIEREN
WIR IHNEN EINEN KORB KOSTENFREI

AB DEM ZWEITEN KORB BERECHNEN WIR 1.⁹⁰ P.P.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

🍝 SPAGHETTI NAPOLI
Spaghetti mit Tomatensosse | 9.⁹

KLEINE FLEISCHBÄLLCHEN
würzige Rinderhackbällchen mit Pommes Frites | 10.⁹

KNUSPRIGES HÄHNCHEN
gegrilltes Hähnchen mit Pommes Frites | 10.⁹

🍮 SCHOKOLADENPUDDING
Milch | Kakao | Schokolade | 6.⁹

🌿 Vegetarisch

🌿 Vegan

🌶️ Scharf

Hinweis: Eine Übersicht aller Allergene erhalten Sie auf Anfrage.
Bitte sprechen Sie uns jederzeit an.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.