



WILLKOMMEN

WELCOME

HOS GELDINIZ

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause Willkommen heißen zu dürfen.

Genießen Sie in angenehmer Wohlfühlatmosphäre unsere Spezialitäten vom Grill, Pfanne und Ofen oder einfach die leichten Salate bis hin zu unseren Mezes.

Das gemeinsame Teilen, Unterhalten und Genießen wird Ihnen hier näher gebracht. Mediterran, frisch und feinwürzig wird für Sie gekocht und zubereitet

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit

Das Dasil Team

ALLERGENE

A = Glutenhaltiges Getreide

H = Schalenfrüchte (Nüsse)

M = Lupine

B = Krebstiere

I = Sellerie

N = Weichtiere

C = Eier

J = Senf

F = Soja

D = Fisch

K = Sesam

G = Milch/Milchzucker (Laktose)

E = Erdnüsse

L = Sulfit/ Schwefeldioxid

ZUSATZSTOFFE

1 = Farbstoffe

5 = Süßungsmittel

10 = enthält Phosphat

2 = Chininhaltig

6 = Taurin

11 = Geschmacksverstärker

3 = Koffeinhaltig

7 = Antioxidationsmittel

12 = Geschwärzt

4 = Konservierungsstoffe

8 = enthält eine Phenylalaninquelle

13 = Geschwefelt

9 = Säuerungsmittel

14 = Gewachst

Alle Preise inkl. Gesetz. 19% Mehrwertsteuer



SUPPE

- 110 **MERCIMEK** 7,90

Rote Linsen Suppe
nach Art des Hauses^(A, G, I)

WARMER VORSPEISEN

- 121 **MÜCVER** 9,50

Zucchini Reibekuchen aus Möhren,
Zwiebeln, Kartoffeln, Mehl^(A, G, I),
Ei^(C) und Dill

- 125 **SIGARA BÖREK** 8,90

Feine Teigröllchen^(A) mit Käse^(G)
Petersilie Füllung und Joghurt-
Knoblauch Dip

- 122 **MANTAR DOLMA** 10,90

Mit Weißkäse^(G) gefüllte Champignons
auf Tomatensauce und Gouda
überbacken^(G)

- 126 **ICLI KÖFTE** 11,90

Couscousklöße^(A) mit Hackfleisch,
Walnuss^(H), Zwiebel Füllung auf
Knob. Joghurt^(G) und Tomatensauce

- 123 **TAVADA KARIDES** 17,50

Garnelen^(B) aus der Pfanne, wahlweise
mit Knoblauch-Rahmsauce oder in
Knoblauch -Chili -Butter^(G) geschwenkt

- 127 **AHTAPOT** 19,90

Oktopus vom Grill in Butter^(G) und
frischen Kräutern geschwenkt auf
Salatbouquet

- 124 **KABAK VE PATLICAN** 8,90

Panierte^(A) Zucchini und mit
Käse^(G) gefüllte Auberginenscheiben,
dazu Knoblauch Joghurt^(G)

- 129 **KARISIK SICAK MEZE** 21,90

Gemischte Warme Vorspeisen für
2 Personen
(121, 122, 124, 125 + Fleischbällchen)



KALTE VORSPEISEN

139	ENGINAR SALATA	8,50	145	HUMUS	5,90
	Artischockenböden gefüllt mit Sellerie, Möhren, Erbsen und Dill in einem Oliven Öl-Zitronen Sud			Kichererbsen Püree mit Sesam Öl (K), Zitrone und Knoblauch	
140	HAYDARI	5,90	147	ANTEP EZME	5,90
	Joghurt (G) mit fr. Minze, Dill, Knoblauch und Butter (G)			Scharfe Salsa aus Paprika, Petersilie, Chili, Knoblauch, Zwiebeln und Tomatenmark	
141	CACIK	5,90	148	YAPRAK SARMA	9,50
	Geraspelte Gurken, Knoblauch, Dill und Öl in Joghurt (G)			Gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern, dazu Joghurt Dip	
143	PASA MEZE	5,90	150	KARISIK SOGUK MEZE	20,90
	Geriebener Schafskäse (G) mit Walnuss (H), Dill, Paprika und Joghurt (G)			Gemischte Kalte Platte für 2 Personen (139, 140, 143, 145, 147, 148)	



SALATE

160 COBAN SALATA 14,50

Hirtensalat mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Petersilie und fein geriebenem Weißkäse^(G) mit Oliven Öl - Zitronen Vinaigrette

161 ROKA SALATA 14,50

Frischer Rucola mit Cherry Tomaten, roten Zwiebeln, Dill, Walnüssen^(H) und Pinienkernen^(H) in Granatapfelmelasse - Oliven Öl Vinaigrette

+ LAMMFILESTREIFEN 10,90

162 TAVUK SALATA 20,90

Gegrillte Hähnchenbrust^(G) Streifen auf gemischem Salat mit Tomaten, Gurken, Möhren und geraspelten Mandeln^(H)

163 KARIDES SALATA 22,90

In Butter^(G) geschwenkte Garnelen^(B) und Zucchinischeiben auf buntem Salat mit Möhren, Tomaten, Gurken und Zwiebeln

165 KUZU SALATA 23,50

Gegrillte Lammrückenstreifen^{(G) (I)} auf gemischem Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Möhren

DRESSING:

HONIG-SENF (I) (IZ)

HAUSDRESSING^{(G) (C)}

ESSIG ÖL



ÖFENGERICHTE

180 ISPANAK GÜVEC 12,90

Spinat, Kartoffeln, Zwiebeln in Tomatensauce
mit Gouda überbacken^(G)

181 SEBZE TAVA FIRINDA 13,90

Gemischtes Gemüse in Tomaten-Sahne-Sauce^(G)
und Gouda überbacken

182 FIRINDA PEYNIR 13,50

Geschmarter Weißkäse^(G) mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten,
Oliven und Kräutern

183 KARNIYARIK 20,90

Mit Rinderhack & Zwiebeln gefüllte
Aubergine auf Tomatensauce und Gouda überbacken^(G),
dazu Knoblauch Joghurt und Reis



A U S D E R P F A N N E

170 TAVA COBAN

23,90

Gewürfeltes Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Champignons in hausgemachter Bratensauce. Dazu Knoblauch -Joghurt (G)

171 KUZU SAC

23,90

Geschnetzeltes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in der Wok Pfanne serviert

172 KARIDES TAVA

24,90

Garnelen (B) mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini und Knoblauch in der Wok Pfanne serviert

173 TAVUK KÖRİ

20,90

Gewürfelte Hähnchenbrust mit Paprika, Zucchini, Brokkoli und Möhren in Curry - Sahne-Sauce (G)

174 TAVUK SAC

21,50

Hähnchenbrustfilet streifen, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Knoblauch und Tomaten in der Wok Pfanne serviert

175 ALI NAZIK

29,50

In Butter (G) geschwenkte Lammfiletstreifen auf lauwarmen Auberginen Joghurt Püree (G), Tomatensauce, Paprika und Tomate



FISCHGERICHTE

220 CUPRA

27,90

ca. 400-600g ganze Dorade^(D) vom Grill mit Blattspinat^(I) und Drillingskartoffeln

221 KALAMAR

21,50

Knusprige Kalamarisringe an einem Salatbouquet mit Kartoffelchips und Walnuss-Joghurt-Knoblauch Dip

222 HAMSI

23,90

Mit Mehl^(A) panierte Sardellen aus der Pfanne, als Beilage gemischter Salat und Drillinge

223 KALKAN

TAGESPREIS

Wildfang Steinbutt in Zitronen Butter Weißwein gebraten mit Spinat und Drillinge

224 LEVREK

27,90

Ganzer Wolfsbarsch^(D) vom Lavastein Grill, mit Spinatbeilage^(I) und Drillinge

225 SOMON BALIK

23,90

Gebratenes Filet vom Lachs auf gemischtem Gemüse an einer Kräutersauce^(C, G) und Reisbeilage



GRILL & FLEISCH

190 KUZU SIS

24,90

Lammfleischspieß^(I) mit Grill-Tomate, Paprika, 2 Dips^(G, C) und
gemischem Salat^(J),
Beilage wählbar

192 ADANA

24,90

Kräftig gewürzter Hackspieß an Tomaten - Chili Sauce⁽⁹⁾,
Grillgemüse^(I), Reis und Joghurt^(G) Dip,
als Beilage Salat

193 KARISIK IZGARA

28,90

Grillvariation aus Lammkotelett, Köfte^(C), Hähnchenbrust^(I)-,
Lamm^(I)-, Hackspieß, 2 Dips^(G, C) und gemischem Salat,
Beilage wählbar

194 ARG. BIFTEK ca. 220g

31,90

Argentinisches Rumpsteak mit frischem Gemüse^(I), wahlweise
Pfeffer-Rahm^(G, I, A) oder Röstzwiebeln^(A),
Beilage wählbar

195 TAVUK SIS

21,90

Mariniertes Hähnchenfleisch^(I, G) am Spieß mit Grill-Tomate -
Paprika, gemischem Salat und 2 Dips^(G, C),
Beilage wählbar

196 ISKENDER

21,90

Hackspieß-Streifen auf gerösteten Brotwürfeln^(A), Tomatensauce
und Knoblauch Joghurt^(G), dazu ein Salat

BEILAGEN

KARTOFFELCHIPS

TÜRKISCHER REIS ^(I)

BULGUR ^(A, I)



GRILL & FLEISCH

197 BEYTI KEBAP 22,50

Hackspieß im Yufka^(A) Brot gerollt an Knoblauch-Joghurt^(G) und Tomaten -Butter^(G) -Sauce Dazu ein gemischter Salat

198 PIRZOLA 26,90

Gegrillte Lammkoteletts auf gemischemtem Gemüse^(I), mit Salat, Beilage wählbar

199 KUZU FILE 31,90

Zarte Lammfilets^(I) in Butter^(G), Rosmarin, Thymian, Oregano und Petersilie geschwenkt auf gegrilltem Gemüse^(I) und Bulgur^(I, A)

200 GRILLPLATTE 2P. 62,50

Verschiedene Sorten Fleisch mit Reis^(I), gegrilltem Gemüse, Bulgur^(I, A), Kartoffelchips und Salatbeilage

202 KUZU DOLMA 31,90

Gefülltes Lammrückensteak mit Pinienkernen^(H), Pistazien^(H) und Walnüssen^(H) an einer Mandel - Rotwein Sauce^(H), mit Spinat^(I) und Drillingskartoffeln

203 FILEMINYON ca. 200g 36,50

Argentinisches Rinderfilet auf Blattspinat^(I) und Kartoffelchips an einer Champignons-Sahne Sauce^(G, I)

BEILAGEN

KARTOFFELCHIPS

TÜRKISCHER REIS ^(I)

BULGUR ^(A, I)



DESSERTS

230 KÜNEFE

9,90

Feine Teigfäden^(A, C, G) im Rundblech gebacken
mit Mozzarella^(G) - Käse und Zuckersirup,
Rahm^(G) und Pistazien^(H)

231 BALLI YOGURT

8,90

Joghurt^(G) mit Walnüssen^(H), Honig und Früchten

232 REVANI

9,50

Soft saftiger Grießkuchen , Vanille Eis und Kokosraspeln

233 LAVA KEK

9,90

Warmes Schokoladentörtchen mit Vanille Eis (C)

234 BAKLAWA

9,50

Blätterteigdessert mit Pistazien - Walnussfüllung und
Vanille Eis (H,G,C)



KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO ³ 2,70

ESPRESSO MACCHIATO ³ 2,90

ESPRESSO DOPPELT ³ 4,80

KAFFEE ³ 2,80

CAPPUCCINO ³ 3,50

LATTE MACCHIATO ³ 4,60

WEIßE SCHOKOLADE 2,90

KAKAO 2,90

SALEP 2,70

TÜRKISCHER MOKKA ³ 2,90

TÜRKISCHER MOKKA DOPPELT ³ 4,90

TÜRKISCHER SCHWARZTEE KLEIN ³ 1,50

TÜRKISCHER SCHWARZTEE GROß ³ 2,50

FR. MINZTEE 2,90

ERDBEER- LIMETTEN TEE 2,90

BEUTEL TEE VERSCH. SORTEN 2,60

Auch passend zum Nachtisch ...

HENNESSY FINE DE COGNAC 4 CL 9,50

REMY MARTIN V.S 4 CL 8,50

BAILEYS AUF EIS 4 CL 5,90

SIBONA LA GRAPPA 2 CL 4,50



SOFTDRINKS

COCA COLA ^{1,3}	0,2 l	2,90
COLA-LIGHT ^{1,3,5,8,}	0,2 l	2,90
COLA ZERO ^{1,3,5,8,}	0,2 l	2,90
FANTA ORANGE ^{1,7}	0,2 l	2,90
SPRITE ⁹	0,2 l	2,90
MEZZO MIX ^{1,3,7}	0,2 l	2,90
APFELSCHORLE	0,2 l	2,90
AYRAN	0,2 l	2,50
ULUDAG GAZOZ ^{4,9}	0,2 l	2,80

AQUA MORELLI SPRUDEL	0,25 l	2,70
AQUA MORELLI SPRUDEL	0,75 l	7,50
AQUA MORELLI STILL	0,25 l	2,70
AQUA MORELLI STILL	0,75 l	7,50

SCHWEPPES	0,2 l	3,20
• BITTER LEMON ^{2,7}		
• GINGER ALE ¹		
• TONIC WATER ²		

TRADE ISLAND ICE TEA	0,33 l	4,60
PFIRSICH ^{5,7} ,		
ZITRONE ^{5,7} ,		
GRANATAPFEL ^{5,7}		
BLAUBEERE ^{5,7}		
WASSERMELONE		

SÄFTE

ORANGENSAFT	0,2 l	2,80
ANANASSAFT	0,2 l	2,80
MANGOSAFT	0,2 l	2,80
BANANENNEKTAR ⁷	0,2 l	2,80
MARACUJANEKTAR ⁷	0,2 l	2,80
KIRSCHNEKTAR ⁷	0,2 l	2,80
CRANBERRYNEKTAR ⁷	0,2 l	2,80

SCHORLEN

FRITZ SCHORLEN	0,33 l	4,50
• BIO RHABARBER		
• BIO KIRSCH - HOLUNDER		
• BIO TRAUBE		

MARACUJASCHORLE	0,3 l	3,70
MANGOSCHORLE	0,3 l	3,70
KIRSCHSCHORLE	0,3 l	3,70
CRANBERRYSCHORLE	0,3 l	3,70



BIERE

BITBURGER PILS	0,3 l	3,00
	0,5 l	5,00
RADLER ⁹ / ALSTER ^{1,7}	0,3 l	3,00
	0,5 l	5,00
ZUNFT KÖLSCH	0,3 l	3,00
FÜCHSEN ALT	0,25 l	3,00
BENEDIKTINER WEIßBIER 0,5 l		5,00
BENEDIKTINER WEIßBIER 0,5 l		5,00
ALKOHOLFREI		
VITAMALZ 1	0,33 l	3,60
BITBURGER PILS 0,0 %	0,33 l	3,60
BITBURGER RADLER 0,0 %	0,33 l	3,60

CHAMPAGNER & CO

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON	0,75 l	90,00
BRUT		
MOËT & CHANDON	0,75 l	99,00
BRUT ROSÉ		
MOËT & CHANDON	0,75 l	135,00
ICE IMPERIAL		
MOËT & CHANDON	0,75 l	149,00
ICE ROSÉ IMPERIAL		
DOM PÉRIGNON	0,75 l	360,00
VINTAGE 2008		

APERITIF

APEROL SPRITZ ^{1,2}	0,2 l	7,50
Aperol, Sekt, Orangenscheibe Eis und Soda		
HUGO	0,2 l	7,50
Holunderblütensirup, Prosecco, Limette, Minze, Eis und Soda		
MARTINI FIERO TONIC	0,2 l	7,50
Martini Fiero, Orangenscheibe, Schweppes Tonic Water		
LILLET BERRY	0,2 l	7,90
Lillet, Beeren, Schweppes Wildberry		
LILLET WHITE PEACH	0,2 l	7,90
Lillet, Früchte, Schweppes White Peach		
BITTER SPRITZ ^{1,2}	0,2 l	6,50
Orange Bitter Sirup, Tonic, Sprite, Orangenscheibe		

PROSECCO

BORGO MOLINO	0,75 l	24,50
D.O.C TREVISO EXTRA DRY		
BORGO MOLINO	0,75 l	24,50
VENTI 2 PINK EXTRA DRY		



GIN

4cl

TONIC

BOMBAY SAPPHIRE 8,50

Mildes süß-fruchtiges Aroma mit leichter Schärfe durch Pfeffer und Koriander

ROKU JAPANESE GIN 8,90

Harzig-trockenes Wacholderaroma trifft auf die Frische der Yuzu-Schale und duftende Anklänge Von Kirschblüte und grünem Tee, ergänzt durch eine blumige bis süßliche Note

TANQUAREY 8,50

Perfekte Ausgewogenheit von vier Botanicals - Wacholder, Koriander, Angelika und Süssholz und ist vierfach destilliert

HENDRICKS GIN 8,50

Kräuterlastig mit Nuancen von Gurken, Rosen und Pfeffer

GIN MARE 9,90

Sein Geschmack erinnert an die Mittelmeerküste. Rosmarin, Lavendel, Thymian - wie Urlaub für die Zunge

MONKEYS 47 9,90

Ein Schwarzwälder mit 47 Botanicals. Ein Drittel davon stammt aus dem Schwarzwald, wie zum Beispiel Fichtensprossen, Preiselbeeren und Brombeere

SIEGFRIED RHEINLAND GIN 8,90

(Bonn) Lindenblüten mit Noten von Ingwer Und pfeffriger Würze mit einer Balance aus Zitrusfrüchten.

SCHWEPPES TONIC WATER ² 3,20

SCHWEPPES DRY TONIC ² 3,20

GOLDBERG HIBISKUS TONIC ^{1,2} 3,50

THOMAS HENRY TONIC ² 3,50

FEVER TREE MEDITERRANEAN ² 3,60

FEVER TREE CLASSIC TONIC ² 3,60

Auf Wunsch servieren wir ihren Gin Tonic mit: Gurke, Limette, Orange, Rosmarin/ Thymian oder Zitrone

RAKI

5 cl **35 cl**

YENI RAKI 6,50 42,00

Die traditionelle Löwenmilch mit einzigartigem Geschmack

TEKIRDAG GOLD 7,50 48,00

Das Prachtstück unter den Rakis, Zweifach destilliert, 90 Tage im Eichenfass gereift

YENI RAKI CRAFT 8,90 --

Yeni Raki Uzun Demleme ist der erste Craft Raki der Türkei: 72 Stunden lang insgesamt 5 mal destilliert für einen Raki in seiner reinsten Form.



COCKTAILS

* ALKOHOLISCH

CAIPIRINHA	9,50	COSMOPOLITAN	8,50
Chachaca, Limetten, Braunzucker, Lime Juice		Vodka, Zitronensaft, Dry Orange, Cranberrysaft	
ERDBEERINHA	9,50	MAI TAI	9,50
Chachaca, Limetten, Erdbeerpüree, Braunzucker, Lime Juice		Brauner Rum, Rum 73%, Apricot Brandy, Zitronensaft, Mandelsirup, Ananassaft	
MOJITO RAZZ	9,50	BLINK BLINK	9,90
Bacardi Razz, Lime Juice, Minze, Limenetten, Braunzucker, Himbeerpüree		Vodka, Rum, Gin, Triple Sec, Zitrone, Melonenlikör, Maracujasaft, Ananassaft, Erdbeersirup	
MOJITO	9,90	GIN BASIL SMASH	8,90
Weißer Rum, Lime Juice, Minze, Limenetten, Braunzucker, Soda		Bombay Sapphire Gin, Zitronensaft Zuckersirup, Basilikum Blätter	
MIDORI SOUR	7,90	PINA COLADA	9,50
Midori Melonen Likör ¹ , Zitronensaft, Zuckersirup		Weißer Rum, Kokoscreme, Ananassaft, Sahne	
SEX ON THE BEACH	9,90	SWIMMING POOL	9,50
Vodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine, Cranberry		Weißer Rum, Wodka, Kokossirup, Blue Curacao, Ananassaft, Sahne	
TEQUILA SUNRISE	8,90	ZOMBIE	11,50
Tequila Silver, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine		Weißer Rum, Brauner Rum, 73% Rum, Apricot Brandy, Zitrone, Grenadine, Ananassaft	
PORNSTAR MARTINI	9,90	LONG ISLAND ICE TEA	11,50
Vodka, Passoa Passionsfrucht Likör. Galliano, Limettensaft, Maracujapüree. Prosecco Shot		Vodka, Weißer Rum, Tequila Silver, Gin, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice, Coca Cola ^{1,3}	



CATERING

Wir bieten Ihnen ein umfangreiches Angebot an Speisen für Ihre Feiern jeglicher Art.
Wir LiefernSie genießen

Auch ein Verleih an Besteck, Geschirr, Gläser, Stehtischen, Stoffservietten, Tischdecken ist
bei uns möglich.

Sprechen Sie uns einfach an oder senden Sie uns eine Email an info@fasil-solingen.de

COCKTAIL HAPPY HOUR

Samstags 20.00 - 21.00

Alle Cocktails zum Preis von 6,00