

## FRÜHSTÜCK ab 9 Uhr

### Günaydin

Croissant oder Brotkorb (pidebrot), mit Butter und Marmelade  
4,90 €

### Dogal

Weißkäse<sup>12</sup>, Ziegenkäse, Kaşar<sup>12</sup> (türkischer Schnittkäse) und frische Früchte der Saison,  
dazu hausgemachte Marmelade, Butter und Pide-Brot  
12,90 €

### Classic Türkisch

Weißkäse<sup>12</sup>, Salam<sup>3,7,10</sup> (türkische Salami), Oliven <sup>5</sup>, Tomaten und Gurken,  
dazu Honig, Butter und Pide-Brot  
10,60 €

### Anadolu

Rühreier oder Spiegeleier mit Pastırma<sup>6,7,10</sup> (luftgetrockneter Rinderschinken),  
Kizartma (gebratene Auberginen und Zucchini), dazu Marmelade, Butter und Pide-Brot  
10,90 €

### Ege

Rühreier mit frischem Blattspinat auf Toast mit Sigara Börek (Teigrolle gefüllt mit Weißkäse),  
eingelegte Krabben, dazu Marmelade, Butter und Pide-Brot  
13,90 €

### Oriental

Rühreier mit Datteln auf Fladenbrot Serviert, Joghurt mit Feigen und Honig Helva Butter und  
Marmelade dazu  
13,90 €

### Mafioso

Großer Teller mit Parmaschinken, Mailänder Salami, Mortadella, Mozzarella mit Tomaten auf Parmesan  
Serviert mit Butter und Marmelade  
12,90 €

## FRÜHSTÜCK SPECIALS

EURO

### Zwei Rühreier oder zwei Spiegeleier mit

Pastirma <sup>6,7,10</sup> (luftgetrockneter Rinderschinken)	5,50
Sucuk <sup>3,6,7,10</sup> (türkische Hartwurst, pikant)	5,10
Spinat und Schnittlauch	4,50
Weißkäse <sup>12</sup> , und Tomaten	5,30
Natur mit Kräutern	3,10
Speckscheiben <sup>10</sup>	4,60

### Menemen (3 Rühreier türkischer Art) mit Tomaten, Paprika und Champignons, pikant

8,50

### Bratkartoffeln mit Speck und Spiegelei

8,50

### Omelette (3 Eier) mit

Natur	5,50
Spinat, und Zwiebeln	5,90
Kasar <sup>12</sup> (türkischer Schnittkäse) und Kräutern	6,40
Pastirma <sup>6,7,10</sup> (luftgetrockneter Rinderschinken)	6,90
Sucuk <sup>3,6,7,10</sup> (türkische Hartwurst, pikant)	6,30

## Extras

Croissant	2,50
Joghurt mit Honig und Wallnüssen	6,70
Joghurt mit frischen Früchten und Honig	5,90
Türkische Salamis <sup>3,6,7,10</sup> - Aufschnitt Auswahl	6,90
Türkische Käseauswahl <sup>12</sup>	6,90
Früchteteller	6,90
Portion Butter	1,00
Portion Honig	1,00
Portion hausgemachte Marmelade	1,00
Portion Nutella	1,00
Pide- Brotkorb	3,00

## FRISCHE SÄFTE

Frisch gepresster Apfel-Karottensaft	0,4 l	6,30
Frisch gepresster Karotte-Orangensaft	0,4 l	6,30
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	3,90

## **SOGUK MEZE – VORSPEISEN KALT**

**EURO**

<b>Cacik</b> Joghurt mit Gurken und Knoblauch	5,90
<b>Kisir</b> Bulgur (Hartweizen Grütze) Zwiebeln, Petersilie	5,60
<b>Beyaz Peynir</b> Weißkäse <sup>12</sup>	7,40
<b>Yaprak Dolma</b> Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Joghurtsauce	4,90
<b>Zeytin ve Biber</b> Oliven und Peperoni	4,90
<b>Yogurtlu Ispanak</b> Blattspinat mit Joghurt und Knoblauch	5,90
<b>Ezme Salat</b> Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Petersilie und Gewürze klein gehackt, sehr pikant	7,40
<b>Humus</b> Kichererbsenmus	6,90
<b>Patlican Ezme</b> Auberginenpüree, Joghurt, Kräuter, Knoblauch	6,50
<b>Pascha Meze</b> Weißkäse <sup>12</sup> , Paprika rot-grün, Kräuter – pikant	6,90
<b>Gemischter kalter Vorspeiseteller</b>	17,50

## VORSPEISEN WARM

EURO

### Sigara Böregi

Blätterteig gefüllt mit Weißkäse<sup>12</sup> und Petersilie

6,50

### Muska Böregi

Blätterteig gefüllt mit Blattspinat, Champignons und Weißkäse<sup>12</sup>, dazu Cacik

6,50

### Peynir Tava

Weißkäse paniert

7,40

### Patlican Kızartma

Auberginenscheiben gebraten an Joghurtsauce

5,80

### Kabak Kızartma

Zucchinischeiben gebraten an Joghurtsauce

5,10

### Gemischter warme Vorspeisenteller mit Joghurtsauce

15,80

## SALATE

### Çoban Salatası – Hirtensalat

Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Petersilie klein geschnitten mit Weißkäse<sup>12</sup>

8,80

### Gemischter, bunter Salat in Balsamico Dressing

7,60

### Gemischter, bunter Salat mit paniertem Weißkäse<sup>12</sup> in Balsamico Dressing

9,90

### Kleiner gemischter Salat in Balsamico Dressing

3,50

## EXTRAS

### Knoblauchbrot

3,80

### Joghurtsauce

1,70

### Portion Reis

1,70

### Pide-Brotkorb

3,00

## PARDI SPEZIALITÄTEN

EURO

<b>Patlican Börek</b> (vegetarisch) Auberginen, Kartoffeln, Zucchini mit Béchamelsauce und Käse <sup>12</sup> überbacken, dazu Salat und Joghurtsauce	17,90
<b>Sebzeli Karniyarık</b> (vegetarisch) Aubergine gefüllt mit frischem Spinat, Kürbiskernen und Karotten, mit Käse <sup>12</sup> überbacken, dazu Reis und Joghurtsauce	17,90
<b>Adana Kebap</b> Hackfleisch vom Lamm am Spieß gegrillt mit Reis und Gemüse	22,90
<b>Şiş Kebap</b> Lammfleischfilets am Spieß gegrillt mit Reis und Gemüse	22,90
<b>Polat Kebap</b> Hackfleisch vom Lamm gefüllt mit Schafskäse in Tomatenzwiebelsauce im Ofen gebacken	19,90
<b>Yogurtlu Adana</b> Hackfleisch vom Lamm am Spieß gegrillt auf Joghurtsauce und geröstetem Brot, im Ofen gebacken	21,90
<b>Şiş Yogurtlu</b> Lammfleischfilets am Spieß gegrillt auf Joghurtsauce und geröstetem Brot, im Ofen gebacken	21,90
<b>Putenbrustspieße</b> vom Grill an Reis und Gemüse	18,50
<b>Piliç Tava</b> Hähnchenbrustwürfel mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in der Pfanne gebraten, dazu Reis	17,90
<b>Piliç Külbastı</b> Hähnchenbrustfilets vom Grill mit gegrillten Austernpilzen, dazu Reis und Gemüse	18,90
<b>Izgara Köfte</b> Hackfleischbällchen vom Lamm, gegrillt mit Reis Gemüse und Cacık	19,60
<b>Kavurma</b> Lammfleischwürfel mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in der Pfanne gebraten, dazu Reis	22,90
<b>Karışık Izgara</b> Gemischter Grillteller vom (Lamm, Putenbrust und Hähnchenbrustfilet ) mit Reis und Gemüse	32,90

<b>APERITIFS</b>		<b>EURO</b>
<b>Raki</b> , traditionell mit Eis und Wasser	5 cl	6,50
<b>Aperol Spritz</b> – Prosecco, Aperol <sup>3</sup> und Spritzer Soda	0,2l	6,90
<b>Rosato Spritz</b> – Prosecco, Ramazotti Rosato und Spritzer Soda	0,2l	6,90
<b>Glass Cava - Spanien</b>	0,1 l	4,90
<b>Hugo</b> – Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette und Spritzer Soda	0,2 l	6,90
<b>Campari<sup>3</sup> Soda   Campari<sup>3</sup> Orange</b>	4 cl	6,90
<b>Martini bianco   Martini rosso<sup>3</sup>   Martini dry</b>	5 cl	5,90

<b>OFFENE WEINE</b>	<b>0,2 l</b>	<b>EURO</b>
---------------------	--------------	-------------

### **ROT**

<b>Yakut</b>	<b>Türkei</b>	6,50
<b>Kav Doluca – Öküzgözü</b>	<b>Türkei</b>	6,90
<b>Terrazas Malbec – Reserva</b>	<b>Argentinien</b>	9,40
<b>Amauve Cdr – Cote du Rhone</b>	<b>Frankreich</b>	7,50
<b>Chianti Classico – Vignamaggio</b>	<b>Italien</b>	7,70
<b>San Juan Gran Selection</b>	<b>Spanien</b>	6,90
<b>Cavalchina – Merlot</b>	<b>Italien</b>	6,90

### **WEISS**

<b>Cankaya</b>	<b>Türkei</b>	6,50
<b>Doluca Narince</b>	<b>Türkei</b>	6,90
<b>Riesling, August Kessler</b>	<b>Deutschland</b>	6,50
<b>Sauvignon Blanc de Touraine</b>	<b>Frankreich</b>	7,50
<b>Chardonnay – Conte Brandolino</b>	<b>Italien</b>	7,50
<b>Lugana OTTELLA</b>	<b>Italien</b>	7,90
<b>Grüner Veltliner – Kamptal-Loimer</b>	<b>Österreich</b>	7,30
<b>Grauburgunder – Joachim Heger</b>	<b>Baden</b>	6,70

### **ROSÉ**

<b>Cavalchina Veneto</b>	<b>Italien</b>	6,90
--------------------------	----------------	------

<b>Weinschorle</b> – Weiß, Rot, Rosé	0,3 l	5,90
--------------------------------------	-------	------

**FLASCHENWEINE WEISS****0,75 l EURO**

**Cankaya – Zentralanatolien** TÜRKEI 24,00  
Leicht, trocken, feine Frucht:

**Doluca Narince** TÜRKEI 25,00  
Fruchtiger Wein Starkem Körper Langer Abgang. erinnert an Zitronenblüte und Lorbeer

**Grauburgunder Joachim Heger -Baden** DEUTSCHLAND. 1,0 L FL 33,00  
Aus dem Kaiserstuhl. Duft nach Äpfeln, Trockenobst und Honig. Elegante Säure und Schönes Aromaspiel

**Weißburgunder Heinrich-Schönleber -Nahe** DEUTSCHLAND 39,50  
Anklängen von Kernobst und Zitrusfrüchten. Elegante Frucht, feine Würze Mineralität und Rassigkeit

**Chablis Villages – Jean-Paul & Benoit Dorin – Burgund** FRANKREICH 39,00  
**100% Chardonnay** – Mineralischem Charakter, Opulenter Duft nach Birnen und Honig

**Conte Brandolini – Friual** ITALIEN 28,00  
100% Chardonnay – feiner und Einladender Duft nach Akazien, Leicht und Elegant im Mund

**Sancerre le Chene du Roy – Patrick Girault-Loire** FRANKREICH 33,50  
100% Sauvignon Blanc – Fruchtiger Wein, Erdiger Aroma, Voller Charme Aroma von Haselnüssen & weißen Früchten

**Grüner Veltliner Kamptal – Fred Loimer** ÖSTERREICH 27,00  
Würzige Note, Geradlinig, am Gaumen spürt man typisch  
Veltlnireschi Pfefferl Sonnenverwöhnte Frucht. Perfekt ausbalanciert

**Sauvignon Blanc de Touraine- Michaud-Loire** FRANKREICH 28,00  
100% Sauvignon Blanc – kräftige Aromen von Stachelbeeren Hauch von Johannesbeeren und Äpfeln

**Lugana OTTELLA – Gardasee** ITALIEN 29,00  
100% Trebbiano di Lugana – Exotische Noten, Kandis und Zitrusfrüchte. Im Mund Warm Lang anhaltend

**Claudy Bay Sauvignon Blanc** NEUSEELAND 49,50  
Knackige Säure, frischen Kaffir-Limetten-Grapefruit und Steinfruchtaromen und von Hhauch Zitronengrasnoten

**Riesling Cabinnett trocken-Schloss Vollrads – Rheingau** DEUTSCHLAND 24,90  
100% Riesling, zarte Aromen von Aprikosen und Pfirsichen. Perfekt eingebundene Säure

**Riesling, The Daily August Vom August Kessler** 24,00  
Saftig,fruchtig und rassig. Mit erfrischender Säure

**Ott. Gemischter Satz** ÖSTERREICH 35,00  
Chardonnay, Gelber Muskateller, grüner Veltliner, Neuburger, Riesling, Roter Veltliner, Weißburgunder und Welschriesling  
Etwas Kräuterwürze. Hauch von Papaya und Zitronengras. Saftig frische Säurestruktur, Zitronig im Abgang

**FLASCHENWEINE ROSÉ****0,2 l EURO**

**Rosato Cavalchina, Veneto** ITALIEN 25,50  
55% Corvina, 35% Rondinella, 10% Molinara – Leicht aromatisches  
abgerundetes Bukett, trocken nicht herb, rein, mild, harmonisch und hruchtig

**Sancerre Rose Le Grand Moulin Ac-Patrick Girault – Loire** FRANKREICH 33,50  
Ausschließlich Pinot Noir, Lachsrosa, feinem Duft nach Himbeeren  
Fruchtausprägung ist klar und Zartwürzig. Saftiger Nachhall.

<b>FLASCHENWEINE ROSÉ</b>		<b>0,2 l</b>	<b>EURO</b>
<b>Lal</b> Lachsfarben, feine Säure, fruchtig	<b>TÜRKEI</b>		24,00
<b>FLASCHENWEINE ROT</b>		<b>0,75 l</b>	<b>EURO</b>
<b>Yakut – Süd-Ost Anatolien</b> Trocken, rubinrot, würzig:	<b>TÜRKEI</b>		24,00
<b>Doluca Kav. Bogazkerek &amp; Öküzgözü</b> Aromen von roten Waldbeeren und leichtes Tannin	<b>TÜRKEI</b>		25,00
<b>Terrazas Malbec Reserva</b> Ausgeprägtes Aroma, feinkörniges Tannin, Noten von Veilchen, Traubenkirschen, Pflaumen und Schokolade	<b>ARGENTINIEN</b>		35,00
<b>Blaifränkisch Uwe Schifer,</b> Intensive dunkle Beerenfrucht nach Weichseln, Hauch Lakritze, Orangen Ton. Saftig, frische rotbeerige Frucht	<b>BURGENLAND</b>		29,90
<b>Montessu Agricola Punica Sardinien</b> 60% Carignano, 10% Cab.Sauvig, 10% Merlot, 10% Cab,Franc 10% Syrah – Schön Würzigkeit, hervorragende Länge	<b>ITALIEN</b>		33,90
<b>Rosso Di Montalcino – Costanti Toscana</b> Intensive Noten roter Beerenfrüchte, würziger Duftnoten. Seher Schön ausgewogen zwischen Volumen und Säure	<b>ITALIEN</b>		43,50
<b>Vignamaggio Chianti Classico Terre di Prenzano</b> Im Duft Noten von Himbeeren und Schwarzen Beeren. Voller warmer, angenehmer Geschmack. Gute Balance	<b>ITALIEN</b>		28,50
<b>Corino Renato Barbera D Alba – Piemont</b> Reich an Schwarzfrüchten, Brombeere und Flaume. Pfeffer und Zimt Note, süße und weiche Tannine, langer Nachhall	<b>ITALIEN</b>		34,50
<b>Cavalchina Merlot – Gardasee</b> Körperreicher Wein, wenig Säure und feiner Frucht	<b>ITALIEN</b>		25,50
<b>San Juan Gran Seleccion</b> Barrique-Ausbau, kräftiges Bukett, weich im Abgang:	<b>SPANIEN</b>		25,50
<b>Lanzaga ,Telmo Rodriguez – Rioja</b> 100% Tempranillo – Unheimlich würzig dicht und edel. Nuancen an Unterholz, Leder, Zeder Orientalischen Gewürzen	<b>SPANIEN</b>		40,50
<b>Amauve Cdr – Cote du Rhone</b> 75% Grenache 25%Syrah – Kraftvoller Körper, fruchtige Note, und gehaltvolle Struktur	<b>FRANKREICH</b>		28,00
<b>Ch Puygueraud – Bordeaux</b> 85% Merlot, 5% Cab. Sauv, 10% Cab. Franc.Schwarze und rote Frucht, sehr ätherisch, berauschend. Schöne Säure	<b>FRANKREICH</b>		33,50
<b>Numanthia Termes</b> Aus Tinta de Toro Reben.Konzertierte Aromen von Brombeeren,Erdbeeren mit Zimt Rosmarin Pfeffer Note.	<b>SPANIEN</b>		55,50



<b>BIERE</b>		<b>EURO</b>
Helles vom Fass	HOHENTHANNER	0,5 l 4,60
Kellerbier	HOHENTHANNER	0,5 l 4,60
Alkoholfreie Helles	HOHENTHANNER	0,5 l 4,30
Helles klein	HOHENTHANNER	0,25 l 2,70
Helles light	HOHENTHANNER	0,5 l 4,40
Dunkles	HOHENTHANNER	0,5 l 4,50
Pils	HOHENTHANNER	0,33 l 4,90
Weißbier dunkel	HOHENTHANNER	0,5 l 4,90
Weißbier klein	HOHENTHANNER	0,3 l 3,90
Weißbier Alkoholfrei	HOHENTHANNER	0,5 l 4,50
Radler		0,5 l 4,50
Russ'n – Weißbier mit Limonade		0,5 l 4,90
Cola <sup>1,3,11</sup> -Weißbier		0,5 l 5,20

## **HEIßE GETRÄNKE**

Apfeltee mit Zimt <sup>11</sup>	2,90
Tasse Tee <sup>1</sup> (Pfefferminz, Grüne, Kamillen, Früchte, 6-Kräuter, türkischer Schwarztee)	2,70
Ingwertee mit Minze	3,90
Çay <sup>1</sup> , türkischer Tee aus dem Samowar	1,50
Mocca <sup>1</sup> – Türkischer Kaffee	2,90
Tasse Kaffe <sup>1</sup> / auch koffeinfrei	2,90
Milchcaffee <sup>1</sup>	4,20
Cappuccino <sup>1</sup>	3,20
Espresso <sup>1</sup>	2,70
Doppelter Espresso <sup>1</sup>	4,90
Latte Macchiato <sup>1</sup>	3,70
Heiße Schokolade	4,60

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

EURO

<b>Ayran</b> (Joghurt, Salz, Wasser) türkisches Buttermilchgetränk	0,4 l	5,20
<b>Fl. Mineralwasser Sprudel</b>	0,25 l	2,70
<b>Fl. Mineralwasser Still</b>	0,25 l	2,70
<b>Tafelwasser groß</b>	0,4 l	3,70
<b>Fl. Mineralwasser Sprudel</b>	0,75 l	6,70
<b>Fl. Mineralwasser Still</b>	0,75 l	6,70
<b>Coca Cola</b> <sup>1,3,11</sup>	0,2 l	3,20
<b>Coca Cola Light</b> <sup>1,3,11</sup>	0,2 l	3,20
<b>Coca Cola Zero</b> <sup>1,3,11</sup>	0,2 l	3,20
<b>Spezi</b> <sup>1,3,11</sup>	0,5 l	5,20
<b>Fruchtsäfte und Nektars</b>	0,2 l	2,80
Apfel, Ananas, Mango, Kirsch, Johannesbeere, Orange, Maracuja, Pfirsich, Rhabarber		
<b>Saftschorle, nach Wahl</b>	0,4 l	4,80
Apfel, Ananas, Mango, Kirsch, Johannesbeere, Orange, Maracuja, Pfirsich, Rhabarber		
<b>Schweppes Wild Berry</b>	0,2 l	3,90
<b>Thomas Henry</b>	0,2 l	3,90
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Bier		
<b>Eistee</b> <sup>1,3,11</sup> <b>Pfirsich</b>	0,33 l	3,50
<b>Eistee</b> <sup>1,3,11</sup> <b>Zitrone</b>	0,33 l	3,50
<b>Orangen Limo</b> <sup>1,3,11</sup>	0,2 l	3,40

## SPIRITUOSEN

Raki Yeni, Stamperl klein	2 cl	2,60
Hendricks	4 cl	6,90
Monkey47	4 cl	6,90
Gordons Dry Gin	4 cl	4,90
Bombay Saphire Gin	4 cl	5,70
Wodka Absolut	4 cl	5,40
Grappa Nardini	2 cl	4,90
Sambuca Molinari	2 cl	3,90

## Obstbrände

Haselnuss	2 cl	4,60
Enzian vom Holzfass	2 cl	4,60
Himbeergeist	2 cl	4,60
Williams	2 cl	4,60
Obstler	2 cl	4,60

## BITTERS

Averna	4 cl	4,10
Ramazotti	4 cl	4,10
Fernet Branca	4 cl	4,10
Fernet Menta	4 cl	4,10

## LIKÖRE

Baileys	4 cl	4,60
Amaretto	4 cl	4,60

## COGNAC

Hennessy FINE DE COGNAC	2 cl	3,90
-------------------------	------	------

## WHISKEY

Johnny Walker Red	4 cl	5,10
Johnny Walker Black	4 cl	5,70
Jack Daniels	4 cl	5,70

## MALT

Glenmorangie 10 Years	4 cl	7,50
Glenmorangie 12 Years	4 cl	8,50
Nectar Dor		
Glenmorangie 18 Years	4 cl	9,50
Glenmorangie Port – Quinta Ruban	4 cl	8,50
Glenmorangie Sherry – Lasanta	4 cl	8,50
Glenmorangie Signet	4 cl	15,50

Liebe Gäste,

die Zubereitung unserer Speisen und Getränke erfolgt mit größter Sorgfalt.

Gemäß den gesetzlichen Vorgaben sind alle Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, entsprechend ausgezeichnet.

1) Koffeinhaltig	5) geschwärzt	9) Brennwert 100 ml = 1,1 KJ (0,26 kcal)
2) chininhaltig	6) Geschmacksverstärker E621, E640, E627, E631	10) Antioxidationsmitteln E300, E301
3) mit Farbstoff	7) Konservierungsstoff E250, E252	11) mit Süßungsmittel
4) mit Laun	8) Konservierungsstoff mit Benzoesäure	12) Kuhmilch und aus Schafmilch
* Die verarbeitete Schlagsahne ist mit Stickoxyd angerichtet		

Falls Sie unter einer Lebensmittelintoleranz leiden, sprechen Sie bitte die Bedienung an. Weine enthalten Sulphite.

## LONG DRINKS / COCKTAILS

EURO

<b>Vodka Absolut mit Lemon</b>	7,50
<b>Vodka Belvedere mit Lemon</b>	10,50
<b>Vodka Sky mit Lemon</b>	9,50
<b>Gin Tonic mit Gordon`s</b>	7,50
<b>Gin Tonic mit Hendricks</b>	10,50
<b>Gin Tonic mit Monkey 47</b>	12,50
<b>Gin Tonic mit Bombay</b>	9,50
<b>Gin Tonic mit Duke</b>	10,50
<b>Henneesy Fine de Cognac mit Ginger Bier</b>	10,90
<b>Munich Mule – The Duke, Gin, Limettensaft, Gurken und Ginger Bier</b>	13,50
<b>Moscow Mule – Wodka, Ginger Bier und Limettensaft</b>	9,50
<b>Lillet Wild Berry</b>	6,50
<b>Whiskey Cola<sup>1,3,11</sup></b>	7,90
<b>Jack Daniels Cola<sup>1,3,11</sup></b>	8,50
<b>Mojito</b> Rum Weiß, Minze, Limetten	7,90
<b>Caipirovska</b> Wodka, Limetten, brauner Zucker	7,50
<b>Cuba Libre</b> Havanna Club, Limette, Cola <sup>1,3,11</sup>	7,50

## RAKI / CHAMPAGNER / CAVA

<b>FI Cava Perelade –Spanien</b>	0,75 l	22,00
<b>Ruinart Rosé</b>	0,75 l	85,00
<b>Champagner Möet &amp; Chandon Brut Imperial</b>	0,75 l	59,00
<b>Champagner Möet &amp; Chandon Brut Rosé</b>	0,75 l	69,00
<b>Flasche Raki Yeni Ala Gold</b>	0,35 l	35,00
<b>Flasche Yeni Raki</b>	0,70 l	47,00