MENÜ

YAZ

EINE PRISE ORIENT

Hallo Yaz!

An der Theke bequem bestellen & bezahlen

Vorspeisen & Getränke sofort zum Tisch mitnehmen

Frisch gegrillte Spezialitäten werden serviert

Entspannt genießen

Täglich ab 14:30
und am Wochenende

Direkt am Tisch
bestellen & bezahlen!

Mehr zum Mittagessen

Montag – Freitag
11:30 – 14:30

Zu jedem Gericht ab 5 €:
Eine Vorspeise gratis!

Angebot gilt nicht an Feiertagen.

SNACKS & VORSPEISEN

YUFKA[1] Snack Käse
Mit Manouri-Käse und herzhaftem Quark-Aufstrich

YUFKA[1] Snack Hähnchen
Mit Hähnchenbrust und herzhaftem Quark-Aufstrich

2,80

Pro halbe Rolle

gekühlt zum Mitnehmen

Gefüllte WEINBLÄTTER
Weinblätter mit Würzreis-Füllung, dazu Zitronenscheiben & Quark-Dip

Ohne Quark-Dip: Laktosefrei & vegan

3,80

4 Stück

HUMMUS
Crèmiges Kichererbsenpüree, verfeinert mit Sesam und Gewürzen

BABA GHANOUSH
Püree aus gebackenen Auberginen mit Sesampaste

TABOULÉ
Couscous mit Gurken, Minze & Tomaten

MANOURI
Gewürfelter Schaf-/Ziegenmolkekäse mit Oliven und Petersilie

OLIVEN
In orientalischer Marinade mit eingelegten Tomaten

2,80

Pro Vorspeise

mit frisch gebackenem Brot

YAZ RUNDREISE
Teller mit Hummus, Manouri und gefüllten Weinblättern, kombiniert mit einem kleinen Salat

6,80

mit frisch gebackenem Brot

Laktosefrei · Glutenfrei · Vegetarisch · Vegan **1:** Konservierungsstoffe

SUPPEN & SALATE

TOMATEN-Suppe

Mit pikanter Würze aus dem Maghreb und Couscous

LINSEN-Suppe

Mit Balsamico, Raz-el-Hanout und würzigen Croutons

ORIENT-Suppe

Samtige Joghurt-Basis mit Reis und einer Prise Minz-Öl

3,80 klein

5,80 groß

mit frisch gebackenem Brot

Salat KARO

Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurken, Karotten, Champignons und marinierten roten Zwiebeln

3,40 klein

Dressing zur Auswahl:

- Joghurt-Minze
- Sumak
- Balsamessig-Ahornsirup[3,4]

5,80 groß

Salat KUSKUS

5,80

Couscous mit Gurken, Minze und Tomaten

Salat KULINARIA

6,80

Rucola-Salat mit Ziegenkäse-würfeln, Trauben und Walnüssen

Balsamessig-Ahornsirup-Dressing[3,4]

mit frisch gebackenem Brot

Laktosefrei · Glutenfrei · Vegetarisch · Vegan · 3: Farbstoff · 4: geschwefelt

Yaz-Spezialität wählen

YUFKA [1]

Kurz geröstetes, dünnes Fladenbrot mit frischem Salat, Tomaten und marinierten roten Zwiebeln belegt

Auch mit veganem/laktosefreiem Aufstrich

SALAT

Marktfrische Salatblätter mit Kirschtomaten, Gurkenwürfeln, Karotten, Champignons und marinierten roten Zwiebeln

TAJINE

Couscous mit orientalisch geschmortem Gemüse, serviert im original Yaz Keramiktopf

TELLER

Die Bühne für Ihr Grillgericht mit Salat-Komposition, Tomaten, marinierten roten Zwiebeln und 2 Beilagen

Auch mit veganem/laktosefreiem Dip

Laktosefrei Glutenfrei Vegetarisch Vegan **1:** Konservierungsstoffe

mit einer Zutat frisch vom Grill kombinieren

STEAK ●
Steak-Streifen vom Rind

LAMM ●
Geschnitten aus der Hüfte

KÖFTE
Fleischbällchen vom Rind

HÄHNCHEN ●
Saftiges Brustfilet

GARNELEN ● ●
Pikant mariniert mit Harissa

CALAMARI ● ●
Am Stück süßlich mariniert

FISCH ● ●
Tranchen vom Kabeljau

FALAFEL ● ●
Bällchen aus Kichererbsen

GEMÜSE ● ● ●
Marktfrisch kombiniert

KÄSE ● ●
Pikant marinierte Hellim-Scheibe

5,80
Yufka mit 1 Grillzutat

8,40
Salat mit 1 Grillzutat

9,40
Tajine mit 1 Grillzutat

9,80
Teller mit 1 Grillzutat & 2 Beilagen

● Laktosefrei ● Glutenfrei ● Vegetarisch ● Vegan

BEILAGEN ERGÄNZEN

2 inklusive bei Teller & Yaz Gold

Gekühlt serviert

Hummus
Crèmiges Kichererbsenpüree, verfeinert mit Sesam und Gewürzen

Baba Ghanoush
Püree aus gebackenen Auberginen mit Sesampaste

Taboulé
Couscous mit Gurken, Minze und Tomaten

Manouri
Gewürfelter Schaf-/Ziegenmolkekäse mit Oliven und Petersilie

Oliven
In orientalischer Marinade mit eingelegten Tomaten

2,80
Gekühlte Beilage

Warm serviert

Grillgemüse
Gegrillte Paprika mit roten Zwiebeln und Zucchini

Schakschuka
Orientalisch geschmortes Gemüse in Tomatensud

Patates
Gegrillte, marinierte Kartoffelscheiben

Pilav
Orientalischer Würzreis mit Raz-el-Hanout

3,60
Warme Beilage

Bei Teller & Yaz Gold:
2 Beilagen inklusive

Laktosefrei · Glutenfrei · Vegetarisch · Vegan

FÜR GENIESSER

YAZ GOLD•

Butterzart gegrilltes Rindersteak (240 g) in Prime Beef-Qualität,
serviert mit orientalisch-würzigem Tomaten-Dip,
Salat-Komposition mit Tomaten,
marinierten roten Zwiebeln und Sumak-Dressing

17,80

Gold-Teller
& 2 Beilagen

• Glutenfrei

ORIENTAL BURGER

Serviert im knusprigen Fladenbrot mit Sesam und Nigella, belegt mit Salatblättern und Tomaten

KÖFTE Burger

Fleischbällchen vom Rind mit gegrillten Zwiebeln und Champignons verfeinert mit Barbequesoße

HÄHNCHEN Burger

Saftiges Brustfilet mit gegrillten Zwiebeln und Orangenfilets verfeinert mit fruchtiger Pflaumensoße

FALAFEL Burger

Bällchen aus Kichererbsen mit gegrillten Zwiebeln und Granatapfelkernen verfeinert mit Hummus und Mangosoße

KÄSE Burger

Pikant marinierter Hellim-Käse mit gegrillten Zwiebeln verfeinert mit pikanter Harissasoße

8,80

Inklusive
- Patates
- Barbeque-Dip
- Senf-Dip

+ 1,00

mit extra Kashkavalkäse

Laktosefrei · Glutenfrei · Vegetarisch · Vegan

SÜSSE LECKEREIEN

BAKLAVA-
Schnitte 2,20

Blätterteig mit Nuss-Pistazienmischung

Pontischer
NUSSKUCHEN 2,80

mit Haselnüssen und honig-gesüßter Joghurtcrème

Ohne Joghurtcrème: Laktosefrei & vegan

PISTAZIEN-
Nuss-Schnitte 2,80

Weiße Schokoladen-Schnitte mit Pistazien, Haselnüssen und Walnuss-Garnitur

MOUSSE
Abendland 3,20

aus feinster Schokolade mit süßer Mandel

JOGHURT
Aladin 3,20

mit Datteln, Orangenfilets und Honig

Obst
ORIENTAL 3,20

Rote Trauben und Beeren, Orangenfilets und Granatapfelkerne auf Mango-Püree, garniert mit Walnuss

HAPPY DAY

Etwas Süßes bestellen...

+

...und dazu ein heißes Getränk

5,00
als Kombination

Laktosefrei · Glutenfrei · Vegetarisch · Vegan

GETRÄNKE

AQUA Oriental 3,60

0,8 Karaffe mit frischer Zitrone & Minze

◇ Still ◇ Prickelnd

ORANGEN-Saft 2,40

0,2 Glas mit Fruchtfleisch

LIMONADEN 2,80

0,25 Orangina

0,33 fritz-limo zitronenlimonade[3]

0,33 fritz-limo orangenlimonade[3,6]

0,33 fritz-limo apfel-kirsch-holunder-limonade

0,33 fritz-kola[3,5]

0,33 fritz-kola zuckerfrei[3,4,5]

0,33 fritz-spritz bio-apfelsaftschorle

0,33 fritz-spritz bio-traubensaftschorle

0,33 fritz-spritz bio-rhabarbersaftschorle

0,33 Fassbrause Holunder

CORALBA 2,40

0,25 Gourmet-Mineralwasser aus dem italienischen San Damiano

◇ Naturale ◇ Frizzante

AYRAN

0,35 Joghurtgetränk im Glas 3,40

0,8 Joghurtgetränk in Karaffe 6,80

ESPRESSO 2,00

MOCCA 2,60

KAFFEE 2,40

CAPPUCCINO 2,80

LATTE MACCHIATO 3,00

MILCHKAFFEE 3,20

TEE 0,35 2,80

Frisch aufgebrüht aus Lose-Blatt-Mischung

◇ Dattel-Tee mit Kokos & Ingwer

◇ Limonen-Tee mit Pomeranze

◇ Türkischer Çay[5]

◇ Persischer Tee mit Saflorblüten[5]

◇ Tee aus Marokko mit Nana-Minze

◇ Aromatischer Türkischer Apfeltee

◇ Grüner Tee mit Kaktusfeige

◇ Orientalischer Früchtetee

LATTE SARAY 0,35 3,40

Osmanisches Getränk mit heißer Milch, Orchideenwurzel, Ingwer, Raz-el-Hanout und Zimtstange

3: Antioxidationsmittel **4:** Süßungsmittel (enthält Phenylalaninquelle) **5:** Koffein **6:** Farbstoff

WEINE & BIERE

ROTWEIN

Cabernet Sauvignon

☆ Mehrfach prämiert mit Silber und Gold

Rubinrot mit Aromen aus dunkler Schokolade, schwarzen Johannisbeeren und Minze

Shiraz

☆ Zweimal prämiert mit Silber-Medaille

Fein ausbalanciert mit Aromen aus einem Hauch Schwarzkirschen und reifen Pflaumen

ROSÉWEIN

Cuvée

Frische Komposition aus den Erdbeer-Aromen des Merlot und den Maulbeer-Noten des Pinotage

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc

☆ Mehrfach prämiert mit Gold, Silber und Diamant

Einzigartige Melange aus den Aromen von Birne, Passionsfrucht, Pfirsichen und Ananas

Chardonnay

☆ Mehrfach prämiert mit Silber und Gold

Blassgold mit lebendigen Aromen aus purer Limone, Gelbfrüchten und duftenden Frühlingsblumen

4,50
0,2 Glas

16,00
0,75 Flasche

Alle Weine vom Gut Brampton, Südafrika

BIER

2,80

- 0,33 Efes Pils
- 0,33 Krombacher Pils
- 0,33 Krombacher Hefeweizen
- 0,33 Krombacher Radler
- 0,33 Krombacher Alkoholfrei

YAZ DRINKS

Eistees, Aperitifs & Cocktails

Separate Karte an der Theke erhältlich

HAPPY HOUR

Jeden Tag 20 bis 22 Uhr:
Alle Cocktails für 5 Euro!

COCKTAIL DINNER

Mittwochs ab 18 Uhr:
Ein Drink gratis zu jedem Gericht ab 8 Euro!

DIE YAZ KÜCHENKULTUR

SELBST GEMACHT

In der Yaz-Küche sind wir stolz darauf, dass wir nahezu alle Gerichte selbst entwickeln, vorbereiten und jeden Tag frisch und in bester Qualität servieren.

Hinter allen Restaurants steht ein Team prämierter Spitzenköche.

So wird vom Fleisch-Einkauf bis zur Kräuter-Garnitur alles geregelt – mit Qualitätsvorgaben für alle Küchen-Mitarbeiter und Gastbetreuer.

GUT GEMACHT

Selbst einkaufen und kochen: **Das ermöglicht Top-Qualität bei den Zutaten und trotzdem günstige Preise.**

Zum Beispiel Rindfleisch: Bei Yaz ist das bestes Prime Beef aus Mutterkuhhaltung, sonst nur in der Spitzengastronomie anzutreffen.

Oder unsere Soßen: Keine Geschmacksverstärker aus der Packung, sondern frisch und hausgemacht.

SCHNELL GEMACHT

Dank guter Organisation und Technik aus der Sterne-Küche kann Yaz von Fisch bis Falafel alles in Minuten auf den Punkt garen – natürlich fettarm und ganz ohne Fritteuse.

Wir stehen zur bewussten Ernährung mit gesunden Zutaten und einem breiten Angebot an vegetarischen Gerichten, jeder nach seinem Geschmack.

Aber immer mit einer Prise Orient!

LUST AUF MEHR VON YAZ?

Spezialitäten & Cocktails auf separaten Menükarten

KEINE LUST ZUM AUSGEHEN?

Von Zuhause bestellen: www.hallo-yaz.de/bring0211

M-RDE-40219F-17-01 : Design www.twotribes.de

www.hallo-yaz.de

YAZ DÜSSELDORF

Hammer Straße 17
Telefon 0211 : 92 41 11 72

Montag - Donnerstag: 11:30 – 23 Uhr
Freitag & Samstag: 11:30 – 24 Uhr
Sonntag: 12 – 23 Uhr

Küche schließt eine Stunde vor Geschäftsschluss

EinePriseOrientDD

hallo_yaz

YAZ STUTTGART

Calwer Straße 33
Telefon 0711 : 50 48 49 29

Montag - Donnerstag: 11:30 – 23 Uhr
Freitag & Samstag: 11:30 – 24 Uhr
Sonntag: 9 – 23 Uhr

Küche schließt eine Stunde vor Geschäftsschluss

EinePriseOrient

hallo_yaz