

FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

APERITIVI DI PROSECCO

	€
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda, Orange	8,5
ROSATO SPRITZ Prosecco, Martini Rosato, Orange	8,5
SANDDORN SPRITZ Prosecco, BIO-Sanddorn, Maracujasirup	8,5
HUGO Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette	8,5
ROSATO MIO Ramazzotti Rosato Aperitivo, Prosecco, Basilikum	8,5
ROSATO DUE Ramazzotti Rosato Aperitivo, Tonic Water, Limette	8,5
PINK SPRITZ Gordons pink Gin, Zitronenlimo, Soda, frische Beeren	8,5

PROSECCO

GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,1 l	6,9
GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,75 l	39,5
Chardonnay, 28 Monate auf der Hefe gereift, elegante Noten von weißer Schokolade und reifem Obst, nach Champagnerverfahren gefertigt	
GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,1 l	6,9
GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,75 l	39,5
Chardonnay und Pinot Nero, 24 Monate auf der Hefe gereift, zartrosa im Glas, fruchtiges und anhaltendes Bouquet, trocken, frisch und voll, nach Champagnerverfahren gefertigt	

MARTINI

BIANCO herb-süß, Aromen von Zimt und Nelken	5,3
ROSSO rubinrot, würzig, Aromen von Thymian und Majoran	5,3
EXTRA DRY hell, extra trocken	5,3

LONGDRINKS

GRÜNE WIESE	7,5
BATIDA DE COCO-KIRSCH	7,5
CAMPARI ORANGE / SODA	7,5
WODKA LEMON / COLA	8,5
BACARDI COLA	8,5
CUBA LIBRE-HAVANA-COLA	8,5
JACK DANIEL'S-COLA	8,5

GIN & TONIC



BOMBAY SAPHIERE 40% VOL.	
Serviert mit Schweppes Tonic Water, Gurke und Eis Aromen von Koriander, Wachholder und Zitrone, einem Hauch Vanille abgerundet mit der frischen Gurke	8,9
MONKEY 47 DRY GIN 47% VOL.	
Serviert mit Schweppes Tonic Water, Zitrone und Eis kräuterlastiger Gin mit 47 unterschiedlichen Botanicals, im Finale mit zitronig-floralen Aromen	13,5
BROCKMANS GIN 40% VOL.	
Serviert mit Schweppes Tonic Water, Blaubeeren und Eis aromatisch-würziger Gin mit fruchtig-beeriger Note	14,9

FAMAGUSTA




Das zypriotische Restaurant

SUPPEN






€

- | | | |
|---|--|-----|
| 1 | DOMATES ÇORBASI 
Tomatensuppe nach Art des Hauses | 5,9 |
| 2 | MERCIMEK ÇORBASI 
Linsensuppe nach anatolischer Art | 5,5 |
| 3 | TAVUK ÇORBASI
Hühnersuppe mit frischem Gemüse | 5,5 |

SALATE

- | | | |
|---|---|------|
| 5 | DOMATES SALATASI 
Tomaten, gegrillter Halloumi, Basilikum,
Olivenöl und fruchtiger Granatapfelbalsamico | 7,9 |
| 6 | TON SALATASI
Gemischter Salat mit Thunfisch und Cyprusdressing | 12,9 |
| 7 | MAGOSA SALATASI 
Gemischter Salat mit frischer Ananas, Schafskäse
und Cyprusdressing | 11,9 |
| 8 | GIRNE SALATASI
Würziger Rucola, gegrillte Hähnchenbrust,
Champignons und Grana Padano | 13,9 |
| 9 | COBAN SALATASI 
Gemischter Salat mit Feta, Peperoni, Oliven
und Cyprusdressing | 10,5 |


UNSERE KÄSESPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----|---|------|
| 15 | FETA EZMESI 
Feuriges Fetapüree mit Chili und Knoblauch | 6,9 |
| 16 | FETA 
Feta mit roten Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Olivenöl | 9,5 |
| 17 | SAGANAKI 
Feta aus der Keramik Schale mit Tomaten, Peperoni,
Oliven und Oregano | 12,9 |
| 18 | SIGARA BÖREGI 
Hausgemachte Blätterteigröllchen mit feiner Feta Füllung | 10,9 |
| 19 | HALLOUMI 
Ziegenkäse vom Grill auf frischem Rucola Bett mit Tomaten | 11,9 |





FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

KALTE VORSPEISEN

		€
25	TZATZIKI  Cremiger Joghurt verfeinert mit Gurken und Knoblauch	5,9
26	HAYDARI  Joghurt-Schafskäse-Creme, verfeinert mit Dill, frischer Minze, Knoblauch und Olivenöl	5,9
27	HUMUS  Kichererbsenpüree mit Sesamöl und Knoblauch	6,5
28	ZEYTIN MIX  Oliven mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Kräutern	5,5
29	ANTEP EZMESI  Paprikapüree, feurig-scharf	5,9
30	SARMA  Gefüllte Weinblätter mit Tzatziki	5,9
31	ABAGANNÜÇ SALATASI  Auberginenpüree verfeinert mit Knoblauch und Granatapfelbalsamico	6,5
32	TARAMAS „Der Kaviar der Griechen“ Fischrogen mit Öl und Zitrone	5,9
33	PIYAZ  Dicke Bohnen mit roten Zwiebeln, Sellerie, Petersilie, Zitronensaft und Olivenöl	4,9
34	GEMISCHTE KALTE VORSPEISENPLATTE Mit einer Auswahl an verschiedenen kalten Vorspeisen für 2 Personen	26,5

WARME VORSPEISEN

39	FALAFEL  Frische Falafel, Joghurtsauce, Tomatensauce und Salatbeilage	10,5
41	PADLICAN KIZARTMA  Gebratene Auberginen, Tomatensauce, Joghurtsauce	11,5
42	KABAK KIZARTMA  Gebratene Zucchini, Tomatensauce, Joghurtsauce	11,5
43	GEMISCHTE WARME VORSPEISENPLATTE  Falafel, Padlican, Kabak, Halloumi, Sigara Böregi, Joghurtsoße, Beilagensalat für 2 Personen	29,5

FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

GRILLSPEZIALITÄTEN

€

50	KUZU ŞIS Lammspiess mit frischem Tagesgemüse und Reis dazu hausgemachter Dip	24,5
51	YOGURLU KUZU ŞIS Lammspiess mit Joghurtsauce und in Butter gebratenem Pita dazu Tagesgemüse	25,5
52	PIRZOLA „PAIDAKAI“ Lammkotelett gegrillt mit frischem Tagesgemüse und Reis	28,5
53	DANA ŞIS Kalbsspiess mit Reis und frischem Tagesgemüse, dazu hausgemachter Dip	24,5
54	YOGURLU DANA ŞIS Kalbsspiess mit Joghurtsauce und in Butter gebratenem Pita dazu Tagesgemüse	25,5
55	DANA CIGIER Kalbsleber aus der Pfanne mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Reis	21,9
56	SOUFLAKI FETA FETA SOSLU Schweinefiletspiesse mit Tomaten-Schafskäse-Sauce, frischem Tagesgemüse und Reis	17,9
57	SOUFLAKI METAXA Schweinefiletspiesse mit Metaxa-Sahne-Sauce, frischem Tagesgemüse und Reis	17,9
58	SOUFLAKI FOURNOU Schweinefiletspiesse überbacken mit Kaskaval- Käse und Reis	18,9
59	PILIC IZGARA Mariniertes Hähnchen mit Tagesgemüse, Reis und hausgemachtem Dip	16,9
60	PILIC FETA SOSLU Hähnchen in Tomaten-Schafskäse-Sauce, frischem Tagesgemüse und Reis	17,9
61	KIBRIS KÖFTESI Frikadelle nach zypriotischer Art, gratiniert mit Käse, dazu Reis, frisches Tagesgemüse und hausgemachter Dip	15,9
62	ŞIS KÖFTE Hackfleischröllchen am Spiess mit Knoblauch, Reis, frischem Tagesgemüse und hausgemachtem Dip	15,9
63	URFA KEBAB Pikanter Hackfleischspiess mit Reis und frischem Tagesgemüse, dazu hausgemachter Dip	17,9

FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

VERSCHIEDENES VOM GRILL

€

- | | | |
|----|---|------|
| 65 | SOKRATES TELLER
Schweinefiletspiess, Köfte, Gyros, Reis
und frisches Tagesgemüse | 24,9 |
| 66 | LARNACA TELLER
Schweinefiletspiess, Hühnerfilet, Gyros, Reis
und frisches Tagesgemüse | 24,9 |
| 67 | CYPRUS TELLER
Köfte mit Käse gefüllt, Käseröllchen, Gyros,
Reis und frisches Tagesgemüse | 22,9 |
| 68 | FAMAGUSTA TELLER
Kalbsspiess, Lammkotelett, mariniertes Hühnchen,
Gyros, Reis und frisches Tagesgemüse | 28,5 |

Zu unseren Grillgerichten reichen wir Ihnen hausgemachtes Tzatziki.

PFANNENGERICHTE

- | | | |
|----|---|------|
| 70 | TAVUKSOTE´
Geschnetzeltes Hähnchenfleisch mit Kartoffelwürfeln,
Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten | 17,5 |
| 71 | SAÇ KEBAB
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Tomaten, Paprika und
Zwiebeln, pikant gewürzt, dazu Reis | 22,5 |
| 72 | HALEP KEBAB
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Tomaten, Paprika,
Auberginenpüree und Joghurtsauce | 22,5 |

FISCHGERICHTE

- | | | |
|----|---|------|
| 75 | DORADE
Frische Dorade vom Grill mit Rosmarinkartoffeln
und Salatbeilage | 24,5 |
| 76 | KALAMAR
Gegrillte Tintenfischtuben mit Rosmarinkartoffeln
und Salatbeilage | 21,9 |
| 77 | KARADES GÜVEC
Garnelen in der Pfanne serviert mit Paprika, Zwiebeln,
Knoblauch in Tomatensoße, dazu Reis | 24,5 |


FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant


GYROS

		€
85	GYROS Mit hausgemachtem Tzatziki und Reis	15,9
86	GYROS In Metaxa-Sahne-Sauce und Reis	16,9
87	GYROS Überbacken mit Kaskaval- Käse und Reis	17,9

NUDELGERICHTE

90	IKARUS TELLER Spaghetti mit Hackfleisch- Tomatensauce	11,9
92	ACHILLES TELLER  Spaghetti mit Tomatensauce	9,5

KINDERGERICHTE

91	KINDER IKARUS TELLER Spaghetti mit Hackfleisch- Tomatensauce	6,5
93	KINDER ACHILLES TELLER  Spaghetti mit Tomatensauce	5,5
94	HERKULES TELLER Gyros mit Pommes frites	7,9
95	PEGASUS TELLER Hähnchenbrust mit Pommes frites	8,5
96	HERMES TELLER Hackfleischspieß mit Pommes frites	8,5

BEILAGEN

100	REIS	3,0
101	POMMES FRITES	3,5
102	ROSMARINKARTOFFELN	4,0
103	FRISCHES TAGESGEMÜSE	3,5
105	JOGHURTSAUCE	2,5
106	METAXA-SAHNE-SAUCE	2,5
107	TOMATEN-SCHAFSKÄSE-SAUCE	2,5
108	KNOBLAUCHBROT	3,5
109	BEILAGENSALAT	4,9

FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

DESSERT

		€
110	CREMÉ BRÛLÉE Sahne-Dessert mit knackiger Zuckerkruste verfeinert mit Vanille	6,9
111	KARIDATO Griechischer Sahne-Joghurt mit Honig und Walnussstücken	6,9
112	TARTUFO NERO Trüffeleis mit Vanillekern	6,9

Eine separate Karte mit den Allergenen- und Zusatzstoffen erhalten Sie bei unseren freundlichen Servicemitarbeitern.

WARME GETRÄNKE

CREMA CAFFE	3,8
CAPPUCCINO	4,5
LATTE MACCHIATO	4,5
MILCHKAFFEE	4,5
ESPRESSO	2,8
DOPPELTER ESPRESSO	4,9
TÜRKISCHER MOCCA	3,2
HEISSE SCHOKOLADE	4,5
GLÜHWEIN	4,5
GROG	4,5

GLAS EILLES TEE 0,3 l

DARJEELING ROYAL FIRST FLUSH, Schwarztee	2,8
ASSAM SPEZIAL, Schwarztee	2,8
SONNE ASIENS, Grüntee aromatisiert	2,8
SOMMERBEEREN, Früchtemischung	2,8
KRÄUTERGARTEN, Kräutertee	2,8
PFEFFERMINZ, Kräutertee	2,8
KAMILLE, Kräutertee	2,8

Liste der Zusatzstoffe

1= Antioxidationsmittel; 2= Farbstoff; 3= Geschmacksverstärker;
4= geschwefelt, geschwärzt, gewachst; 5= Konservierungsstoffe; 6= Phenylalaninquelle E 951;
7= Phosphat; 8= Chinin; 9= Süßstoffe, Süßungsmittel

FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

	0,3l	0,4 l
SINALCO COLA LIGHT	3,5	4,6
SINALCO COLA	3,5	4,6
SINALCO ORANGE	3,5	4,6
SINALCO ZITRONE	3,5	4,6
SPEZI	3,5	4,6
APFELSCHORLE	3,5	4,6
VITA MALZ 0,33l		3,5
RAUCH EISTEE GRANATAPFEL 0,33l		3,6
RAUCH EISTEE PFIRSICH 0,33l		3,6

MINERALWASSER

	0,25 l	0,75 l
SAN PELLEGRINO	2,9	7,9
Italienisches Mineralwasser, medium		
AQUA PANNA	2,9	7,9
Italienisches Mineralwasser, still		

THOMAS HENRY

BITTER LEMON	0,2 l	3,8
GINGER ALE	0,2 l	3,8
TONIC WATER	0,2 l	3,8

SÄFTE VON RAUCH

APFELSAFT	0,2 l	3,2
ORANGENSAFT	0,2 l	3,2
RHABARBERSAFT	0,2 l	3,2
PFIRSICHNEKTAR	0,2 l	3,2
BANANENNEKTAR	0,2 l	3,2
KIRSCHNEKTAR	0,2 l	3,2
TOMATENSAFT	0,2 l	3,2
KI-BA	0,2 l	3,2
SANDDORNNEKTAR	0,2 l	3,2

FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

FASSBIERE

€

ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER, Dunkelbier	0,3 l	4,2
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER, Dunkelbier	0,4 l	5,2
ROSTOCKER PILS	0,3 l	3,6
ROSTOCKER PILS	0,4 l	4,8
ALSTER (Pils, Zitronenlimonade)	0,3 l	3,6
ALSTER (Pils, Zitronenlimonade)	0,4 l	4,8
KREFELDER (Pils, Cola)	0,3 l	3,6
KREFELDER (Pils, Cola)	0,4 l	4,8

FLASCHENBIERE

SCHÖFFERHOFER trüb	0,5 l	5,5
SCHÖFFERHOFER dunkel	0,5 l	5,5
SCHÖFFERHOFER alkoholfrei	0,5 l	5,5
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	3,3
EFES (türkisches Bier)	0,33 l	3,9

DEGESTIF 2 cl

ABSOLUT WODKA	40% vol.	3,0
TEQUILA SIERRA	38% vol.	3,0
NORDHÄUSER DOPPELKORN	38% vol.	3,0
JUBILÄUMS AQUAVIT	40% vol.	3,0
ROSTOCKER KÜMMEL	38% vol.	3,0
GRAPPA VENDEMMIA NONINO	42% vol.	3,0
GRAPPA ANDREA DA PONTE	42% vol.	5,8
SAMBUCA MOLINARI	42% vol.	3,9
RAKI (4cl)	45% vol.	4,5
OUZO HAUSMARKE	37, 5% vol.	3,0
OUZO 12	38% vol.	3,2
BAILEYS	17% vol.	3,0
AMARETTO	28% vol.	3,0

WEINBRÄNDE 2 cl

METAXA*****	38% vol.	3,3
METAXA*****	40% vol.	4,0
HENNESEY VSOP	40%vol.	4,3

KRÄUTER 4 cl

FERNET BRANCA	42% vol.	5,9
JÄGERMEISTER	35% vol.	5,9
AVERNA	32% vol.	5,9
RAMAZZOTTI	30% vol.	5,9

FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

OFFENE WEISSWEINE

		€
	0,2l	0,5 l
HAUSWEIN	6,8	16,8 €
Trocken, fruchtig, wenig Säure		
WEISSWEINSCHORLE	6,8	16,8
Trocken		
IMIGLIKOS	6,8	16,8
Lieblig, griechischer Wein		
VILLA DOLUCA	7,8	19,5
Trocken, fruchtbetont		
MAKEDONIKOS	6,8	16,8
Halbtrocken, leicht		

OFFENE ROTWEINE

	0,2l	0,5 l
HAUSWEIN	6,8	16,8
Trocken, fruchtig		
IMIGLIKOS	6,8	16,8
Lieblig, griechischer Wein		
VILLA DOLUCA	7,8	19,5
Trocken, fruchtig		
MAKEDONIKOS	6,8	16,8
Halbtrocken, leicht		

OFFENER ROSE'

	0,2 l	0,5 l
APELIA	6,8	16,8
Trocken, fruchtig, süffig		

FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

WEISSWEINE 0,75l €

VILLA DOLUCA Türkei, Semillon, Sultaniye 24,5
trocken, frisch und leicht mit Aromen von frischem Obst

MAKEDONIKOS Griechenland, Roditis, Zoumiatis 24,5
Bouquet von Zitrusfrüchten, Äpfeln und Aprikosen,
erfrischend und gehaltvoll

KAVAKLIDERE MYRINA 24,9
Köstlich, ausgewogen und leicht zu trinkender Fruchtwein
mit tropischen Fruchtaromen

KAVAKLIDERE CANKAYA Türkei, Emir, Narince 28,5
trocken und zart mit Aromen von Honigmelone und
Ananas, nachhaltig und ausgeglichen

ROTWEINE 0,75l

VILLA DOLUCA Türkei, Öküzgözü, Cabernet Sauvignon 24,5
trocken, frisch mit angenehm fruchtiger Note
und anhaltendem Abgang

MAKEDONIKOS Griechenland, Moscomavro, Xinomavro 24,5
halbtrocken mit Bouquet von roten Waldfrüchten, Noten
von Kirschen und elegantem Fruchtschmelz im Abgang

KAVAKLIDERE MYRINA 24,9
Fruchtig und blumig präsentiert sich dieser Cuvée aus
Cabernet Sauvignon-, Merlot- und Öküzgözü-Trauben

ANCYRA ÖKÜZGÖZÜ Türkei, Öküzgözü 34,5
vollmundig, trockener Wein mit weichen Holzaromen und
vollem Geschmack von Früchten, Gewürzen und Erde

ANCYRA KALECIK KARASI Türkei, Kalecik Karasi 34,5
leuchtendes lebendiges Kirschrot, Aromen von Kirsche
und Granatapfel

SELECTION KAVAKLIDERE Türkei, Öküzgözü, Bogazkere 39,5
trocken, dunkelrot mit Gewürzaromen, reife, starke
Tannine, voller Körper, lang mit komplexen Aromen

ROSE´

KAVAKLIDERE MYRINA 24,9
Fruchtig und lebhafter Wein mit einem tollen Duft nach
Erdbeeren und Himbeeren

KAVAKLIDERE LAL Türkei, Cal Karasi 28,5
trocken, frisch mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren

FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

Famagusta – „die im Sand Versunkene“ – war im Mittelalter eine der reichsten Städte im östlichen Mittelmeerraum. Sie war eine Stadt des Wohlstands und der Intrigen und ihr Adel galt als einer der wohlhabendsten der damaligen Welt.

Alle wichtigen Handelshäuser hatten ihre Niederlassungen hier und die großen Orden ihre Klöster.

Die Bauten waren prunkvoll, an jeder Ecke mit einem Brunnen geschmückt.

Nicht weniger als 365 Kirche versahen ihren Dienst und so mancher Reisende wusste von der Schönheit der Stadt und ihrer Kurtisanen zu berichten.....



Famagusta – auf türkisch Magossa, liegt an Zyperns Ostküste und ist Grenzstadt zwischen den beiden Teilen der Insel. Wir hoffen sehr, dass die unselige Trennung der Inseln bald überwunden sein wird und die Menschen auf Zypern wieder in Frieden und Freundschaft leben können.

Lassen Sie sich von uns entführen in die Welt des Mittelmeers, mit seiner Musik, seinen Farben, seinem Charme...

Geniessen Sie Spezialitäten aus einer anderen Welt, deren kulinarische Anmut wir Ihnen gern vorstellen möchten.

Da alle Speisen frisch zubereitet werden, bitten wir um ein wenig Geduld, wenn es mit der Bestellung mal etwas länger dauert.

Familie Ünlü und Team wünscht Ihnen ein angenehmen Aufenthalt bei uns in Kühlungsborn! Besuchen Sie uns bald wieder einmal!

www.geniessen-bei-freunden.de

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.