

FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant



APERITIVI DI PROSECCO

	€
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda, Orange	9,5
SANDDORN SPRITZ Prosecco, BIO-Sanddorn, Maracujasirup	9,5
HUGO Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette	9,5
ROSATO MIO Ramazzotti Rosato Aperitivo, Prosecco, Basilikum	9,5
PINK SPRITZ Gordons pink Gin, Zitronenlimo, Soda, frische Beeren	9,5
LILLET BERRY Lillet Blanc, Thomas Henry Wildberry, Beeren, Eis	9,5
MARTINI BIANCO herb-süß, Aromen von Zimt und Nelken	5,9

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	

LONGDRINKS

BATIDA DE COCO-KIRSCH	9,5
------------------------------	-----

FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

CAMPARI ORANGE / SODA	9,5
WODKA LEMON / COLA	9,5
BACARDI COLA	9,5
CUBA LIBRE-HAVANA-COLA	9,5
JACK DANIEL'S-COLA	9,5

GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHIERE 40% VOL.

Serviert mit Schweppes Tonic Water, Gurke und Eis 13,9
Aromen von Koriander, Wachholder und Zitrone, einem
Hauch Vanille abgerundet mit der frischen Gurke

MALFY ROSA GIN 41% Vol.

serviert mit Thomas Henry Tonic und frischer Orange, 14,9
frischer Geschmack mit Aromen von Grapefruit und Rhabarber

GIN SUL 43% Vol.

serviert mit Thomas Henry Tonic und Eis, 15,0
Aromen der Botanicals wie Koriander, Rosmarin, Piment,
Lavendel, Zimt, Zistrose und frische Zitronen



FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

SUPPEN

€

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | DOMATES ÇORBASI 
Tomatensuppe nach Art des Hauses | 7,5 |
| 2 | MERCIMEK ÇORBASI 
Linsensuppe nach anatolischer Art | 7,5 |
| 3 | TAVUK ÇORBASI
Hühnersuppe mit frischem Gemüse | 7,5 |
| 4 | KAKAVIA
Hausgemachte Fischsuppe nach griechischer Art mit Meeresfrüchten. | 10,0 |

SALATE

- | | | |
|---|--|------|
| 5 | DOMATES SALATASI 
Tomaten, gegrillter Halloumi, Basilikum, Olivenöl und fruchtiger Granatapfelbalsamico | 11,9 |
| 6 | KARIDES SALATASI
Gemischter grüner Salat, mit Tomaten, 2 Garnelen-Spießen und Cyprusdressing | 17,9 |
| 8 | GIRNE SALATASI
Würziger Rucola, gegrillte Hähnchenbrust, Champignons und Grana Padano | 17,9 |
| 9 | COBAN SALATASI 
Gemischter Salat mit Feta, Peperoni, Oliven und Cyprusdressing | 14,9 |

UNSERE KÄSESPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----|--|------|
| 15 | FETA EZMESI 
Feuriges Fetapüree mit Chili und Knoblauch | 9,5 |
| 16 | FETA 
Feta mit roten Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Olivenöl | 12,9 |
| 17 | SAGANAKI 
Feta aus der Keramik Schale mit Tomaten, Peperoni, Oliven und Oregano | 14,0 |
| 18 | SIGARA BÖREGI 
Hausgemachte Blätterteigröllchen mit feiner Feta Füllung und einem Beilagensalat | 13,9 |
| 19 | HALLOUMI 
Ziegenkäse vom Grill auf frischem Rucola Bett mit Tomaten | 13,9 |



KALTE VORSPEISEN

€

- | | | |
|----|--|------|
| 25 | TZATZIKI 🌿
Cremiger Joghurt verfeinert mit Gurken und Knoblauch | 7,9 |
| 26 | HAYDARI 🌿
Joghurt-Schafskäse-Creme, verfeinert mit Dill, frischer Minze, Knoblauch und Olivenöl | 7,9 |
| 27 | HUMUS 🌿
Kichererbsenpüree mit Sesamöl und Knoblauch | 8,9 |
| 28 | ZEYTIN MIX 🌿
Oliven mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Kräutern | 7,9 |
| 29 | ANTEP EZMESI 🌿
Paprikapüree, feurig-scharf | 7,9 |
| 30 | SARMA 🌿
Gefüllte Weinblätter mit Tzatziki | 7,5 |
| 31 | ABAGANNÜÇ SALATASI 🌿
Auberginenpüree verfeinert mit Knoblauch und Granatapfelbalsamico | 9,5 |
| 32 | TARAMAS
„Der Kaviar der Griechen“ Fischrogen mit Öl und Zitrone | 7,9 |
| 33 | PIYAZ 🌿
Dicke Bohnen mit roten Zwiebeln, Sellerie, Petersilie, Zitronensaft und Olivenöl | 6,9 |
| 34 | GEMISCHTE KALTE VORSPEISENPLATTE
Mit einer Auswahl an verschiedenen kalten Vorspeisen für 2 Personen | 32,0 |
| | für 1 Person | 15,9 |

FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant



WARME VORSPEISEN

- | | | |
|----|---|------|
| 39 | FALAFEL  | 12,9 |
| | Frische Falafel, Joghurtsauce, Tomatensauce und Salatbeilage | |
| 41 | PADLICAN KIZARTMA  | 13,9 |
| | Gebratene Auberginen, Tomatensauce, Joghurtsauce | |
| 42 | KABAK KIZARTMA  | 13,9 |
| | Gebratene Zucchini, Tomatensauce, Joghurtsauce | |
| 43 | GEMISCHTE WARME VORSPEISENPLATTE  | 36,0 |
| | Falafel, Padlican, Kabak, Halloumi, Sigara Böregi, Joghurtsauce, Beilagensalat. Für 2 Personen | |

Alle unsere Vorspeisen & Suppen servieren wir mit frischem Ciabatta.

GRILLSPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----|---|------|
| | | € |
| 50 | KUZU ŞİS | 29,9 |
| | Lammspiess mit frischem Tagesgemüse und Reis dazu hausgemachter Dip | |
| 51 | YOGURLU KUZU ŞİS | 31,9 |
| | Lammspiess mit Joghurtsauce und in Butter gebratenem Pita dazu Tagesgemüse | |
| 52 | PIRZOLA „PAIDAKAI“ | 32,9 |
| | Lammkotelett gegrillt mit frischem Tagesgemüse, Reis und hausgemachtem Dip | |
| 53 | DANA ŞİS | 29,9 |
| | Kalbsspiess mit Reis und frischem Tagesgemüse, dazu hausgemachter Dip | |
| 54 | YOGURLU DANA ŞİS | 31,9 |
| | Kalbsspiess mit Joghurtsauce und in Butter gebratenem Pita dazu Tagesgemüse | |

www.geniessen-bei-freunden.de

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

- | | | |
|----|--|------|
| 56 | SOUFLAKI FETA FETA SOSLU
Schweinefiletspiesse mit Tomaten-Schafskäse-Sauce,
frischem Tagesgemüse, Reis und hausgemachtem Dip | 23,9 |
| 57 | SOUFLAKI METAXA
Schweinefiletspiesse mit Metaxa-Sahne-Sauce,
frischem Tagesgemüse, Reis und hausgemachtem Dip | 23,9 |
| 58 | SOUFLAKI FOURNOU
Schweinefiletspiesse überbacken mit Kaskaval- Käse
und Reis | 23,9 |
| 59 | PILIC IZGARA
Mariniertes Hähnchen mit Tagesgemüse,
Reis und hausgemachtem Dip | 19,9 |
| 60 | PILIC FETA SOSLU
Hähnchen in Tomaten-Schafskäse-Sauce,
frischem Tagesgemüse, Reis und hausgemachtem Dip | 21,9 |
| 61 | KIBRIS KÖFTESI
Frikadelle nach zypriotischer Art, gratiniert mit Käse,
dazu Reis, frisches Tagesgemüse
und hausgemachtem Dip | 21,9 |
| 62 | ŞIS KÖFTE
Hackfleischröllchen am Spiess mit Knoblauch, Reis,
frischem Tagesgemüse und hausgemachtem Dip | 21,9 |
| 63 | URFA KEBAB
Pikanter Hackfleischspiess mit Reis und frischem
Tagesgemüse, dazu hausgemachter Dip | 22,9 |



FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant



VERSCHIEDENES VOM GRILL

€

65	SOKRATES TELLER Schweinefiletspiess, Köfte, Gyros, Reis und frisches Tagesgemüse	31,9
66	LARNACA TELLER Schweinefiletspiess, Hühnerfilet, Gyros, Reis und frisches Tagesgemüse	31,9
67	CYPRUS TELLER Köfte mit Käse gratiniert, Käseröllchen, Gyros, Reis und frisches Tagesgemüse	27,9
68	FAMAGUSTA TELLER Kalbsspiess, Lammkotelett, mariniertes Hühnchen, Gyros, Reis und frisches Tagesgemüse	34,9
69	FAMAGUSTA PLATTE für 2 Personen	79,0
	für 3 Personen	99,0
	für 4 Personen	129,0

Zu unseren Grillgerichten reichen wir Ihnen hausgemachtes Tzatziki.

PFANNENGERICHTE

70	TAVUKSOTE´ Geschnetzeltes Hähnchenfleisch mit Kartoffelwürfeln, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten	21,9
71	SAÇ KEBAB Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, pikant gewürzt, dazu Reis	26,9

www.geniessen-bei-freunden.de

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

- 72 **HALEP KEBAB** 27,9
Auberginenpüree und Joghurtsauce
- 55 **DANA CIGIER** 26,9
Kalbsleber aus der Pfanne mit Tomaten, Paprika,
Zwiebeln und Reis

FISCHGERICHTE

- 75 **DORADE** 29,9
Frische Dorade vom Grill mit Rosmarinkartoffeln
und Salatbeilage
- 76 **KALAMAR** 26,9
Gegrillte Tintenfischtuben mit Rosmarinkartoffeln
und Salatbeilage
- 77 **KARADES GÜVEC** 29,9
Garnelen in der Pfanne serviert mit Paprika, Zwiebeln,
Knoblauch in Tomatensoße, dazu Reis

GYROS

€

- 85 **GYROS** 19,9
Mit hausgemachtem Tzatziki, Reis, frisches Tagesgemüse
- 86 **GYROS** 21,9
In Metaxa-Sahne-Sauce und Reis, frisches Tagesgemüse
- 87 **GYROS** 21,9
Überbacken mit Kaskaval- Käse und Reis

NUDELGERICHTE

- 90 **IKARUS TELLER** 13,9
Spaghetti mit Hackfleisch- Tomatensauce
- 92 **ACHILLES TELLER**  11,9
Spaghetti mit Tomatensauce
- 993 **MANTI** 16,9
Türkische Ravioli mit einer Hackfleischfüllung, in einer
Knoblauch-Joghurtsauce und zerlassener Paprikabutter

KINDERGERICHTE

- 91 **KINDER IKARUS TELLER** 8,0
Spaghetti mit Hackfleisch- Tomatensauce
- 93 **KINDER ACHILLES TELLER**  7,0
Spaghetti mit Tomatensauce
- 94 **HERKULES TELLER** 9,9
Gyros mit Pommes frites
- 95 **PEGASUS TELLER** 10,5
Hähnchenbrust mit Pommes frites

FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

- 96 HERMES TELLER 10,5
Hackfleischspieß mit Pommes frites

BEILAGEN

- 100 REIS 4,5
101 POMMES FRITES 5,5
102 ROSMARINKARTOFFELN 5,5
103 FRISCHES TAGESGEMÜSE 5,5
105 JOGHURTSAUCE 4,0
106 METAXA-SAHNE-SAUCE 4,0
107 TOMATEN-SCHAFSKÄSE-SAUCE 4,0
108 KNOBLAUCHBROT 5,5
109 BEILAGENSALAT 6,9



FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

DESSERT

		€
110	CREMÉ BRÛLÉE Sahne-Dessert mit knackiger Zuckerkruste verfeinert mit Vanille	8,9
111	SCHOKO SOUFFLE Feines Schokotörtchen mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanille-Eis	8,9
112	TARTUFO NERO Trüffeleis mit Vanillekern	8,9
113	BAKLAVA Original türkische Baklava mit Pistazienfüllung und einer Kugel Vanilleeis	9,9

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

WARME GETRÄNKE

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

GLAS EILLES TEE 0,3 l

DARJEELING ROYAL FIRST FLUSH, Schwarztee	3,9
ASSAM SPEZIAL, Schwarztee	3,9
SONNE ASIENS, Grüntee aromatisiert	3,9
SOMMERBEEREN, Früchtemischung	3,9
KRÄUTERGARTEN, Kräutertee	3,9
PFEFFERMINZ, Kräutertee	3,9
KAMILLE, Kräutertee	3,9

FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

	0,3l	0,4 l
SINALCO COLA LIGHT	3,9	5,2
SINALCO COLA	3,9	5,2
SINALCO ORANGE	3,9	5,2
SINALCO ZITRONE	3,9	5,2
SPEZI	3,9	5,2
APFELSCHORLE	3,9	5,2
VITA MALZ 0,33l		4,5
RAUCH EISTEE GRANATAPFEL 0,33l		4,5
RAUCH EISTEE PFIRSICH 0,33l		4,5

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	4,5
GINGER ALE	0,2 l	4,5
TONIC WATER	0,2 l	4,5

SÄFTE VON RAUCH

APFELSAFT	0,2 l	3,9
ORANGENSAFT	0,2 l	3,9
RHABARBERSAFT	0,2 l	3,9
BANANENNEKTAR	0,2 l	3,9
KIRSCHNEKTAR	0,2 l	3,9
KI-BA	0,2 l	3,9
SANDDORNNEKTAR	0,2 l	3,9

FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

FASSBIERE

€

ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER, Dunkelbier	0,3 l	5,1
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER, Dunkelbier	0,4 l	6,7
ROSTOCKER PILS	0,3 l	4,5
ROSTOCKER PILS	0,4 l	5,9
ALSTER (Pils, Zitronenlimonade)	0,3 l	4,5
ALSTER (Pils, Zitronenlimonade)	0,4 l	5,9
KREFELDER (Pils, Cola)	0,3 l	4,5
KREFELDER (Pils, Cola)	0,4 l	5,9

FLASCHENBIERE

SCHÖFFERHOFER trüb	0,5 l	6,0
SCHÖFFERHOFER dunkel	0,5 l	6,0
SCHÖFFERHOFER alkoholfrei	0,5 l	6,0
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	4,5
EFES (türkisches Bier)	0,33 l	4,5

DEGESTIF 2 cl

ABSOLUT WODKA	40% vol.	3,9
JUBILÄUMS AQUAVIT	40% vol.	3,9
ROSTOCKER KÜMMEL	38% vol.	3,9
GRAPPA VENDEMMIA NONINO	42% vol.	4,5
MARZADRO DICHIOTTO LUNE	41% vol.	6,0
SAMBUCA MOLINARI	42% vol.	3,9
OUZO HAUSMARKE	37,5% vol.	3,5
OUZO 12	38% vol.	4,9
RAKI EFE GOLD (4cl)	45% vol.	6,5
RAKI EFE GOLD (0,35l/FI)	45% vol.	39,9
Serviert mit Wasser und Eis		
BAILEYS	17% vol.	3,9
AMARETTO	28% vol.	3,9
METAXA*****	38% vol.	3,9
METAXA*****	40% vol.	4,9
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	7,9	18,9
Trocken, fruchtig, wenig Säure		
WEISSWEINSCHORLE	7,9	18,9
Trocken		
IMIGLIKOS	7,9	18,9
Lieblich, griechischer Wein		
VILLA DOLUCA	8,9	21,9
Trocken, fruchtbetont		
MAKEDONIKOS	7,9	18,9
Halbtrocken, leicht		

OFFENE ROTWEINE

	0,2l	0,5 l
HAUSWEIN	7,9	18,9
Trocken, fruchtig		
IMIGLIKOS	7,9	18,9
Lieblich, griechischer Wein		
VILLA DOLUCA	8,9	21,9
Trocken, fruchtig		
MAKEDONIKOS	7,9	18,9
Halbtrocken, leicht		

FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

OFFENER ROSE´

APELIA	0,2 l	0,5 l
Trocken, fruchtig, süffig	7,9	18,9
VILLA DOLUCA	8,9	21,9
Trocken, fruchtig		

FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

WEISSWEINE 0,75l

€

VILLA DOLUCA Türkei, Semillon, Sultaniye 31,5
trocken, frisch und leicht mit Aromen von frischem Obst

KAVAKLIDERE ANCYRA SAUVIGNON BLANC 32,9
Türkei, Ägäis
Der Kavaklidere Ancyra Sauvignon Blanc ist ein typischer Sauvignon Blanc, der die besten Seiten dieser Rebsorte widerspiegelt: Grüne Paprika, frisch gemähtes Gras, Limette und mittlere Säure, erfrischend, leicht zugänglich.

KAVAKLIDERE VINART NARINCE UND CHARDONNAY 33,5
Türkei, Kappadokien
9 Monate lang in getrennten -Eichenfässern gelagert. Beide Sorten lassen sich erkennen, der Narince mit seinen Zitrusaromen, der Chardonnay mit reifen tropischen Fruchtaromen. Vielseitiger Wein mit vollmundiger starker Struktur und anhaltenden Aromen.

MALAGOUZIA Griechenland, Chelones 34,9
Am Gaumen elegant und sehr ausbalanciert, vereint im Bouquet Aromen von weißen Blumen, Zitrusfrucht, Kräutern und süßen Gewürzen. Langhaltender Abgang.

ROTWEINE 0,75l

VILLA DOLUCA Türkei, Öküzgözü, Cabernet Sauvignon 31,5
trocken, frisch mit angenehm fruchtiger Note und anhaltendem Abgang

ANCYRA KALECIK KARASI Türkei, Zentralanatolien 33,5
Ausgewogen balancierter Wein mit reichen roten Früchtearomen und weichen Tanninen.

EGEO MERLOT Türkei, Ägäis 44,9
Dieser 8 Monate lang im Eichenfass gereifte Merlot besticht durch seine Weiche seidige Struktur und einem reichen Aromacharakter.

SYRAH-ALPHA ESTATE Griechenland, Makedonien 49,9
Purpurrote Farbe. Reife Brombeeren und Pflaumen mit Vanille, Pfeffer und Nelke. Am Gaumen ist er schön vollmundig mit Vanillenoten, ausgewogenen Tanninen, ausbalancierte Säure und Holz Note. Ein langer Abgang mit Quittenaroma, der Lust auf mehr macht.

ROSE´

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

VILLA DOLUCA Türkei, Ägäis 31,5
Zart rosé, köstlich vollmundig, frische Fruchtaromen

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 Kühlungsbörn! Besuchen Sie uns bald wieder einmal!

www.geniessen-bei-freunden.de

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.