

WOCHENKARTE

206. MUSAKKA <small>A1, A4</small>	18,50
SCHICHTGERICHT AUS WÜRZIGEM HACKFLEISCH MIT AUBERGINEN, ZUCCHINI UND PAPRIKA, IM OFEN GEGART, SERVIERT MIT REIS UND JOGHURT.	
256. MANTI <small>A1, A4, A11</small>	18,50
HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN MIT WÜRZIGEM HACKFLEISCH, SERVIERT MIT JOGHURTSAUCE UND GESCHMOLZENER BUTTER.	
258. BEĞENDILI KEBAP <small>A4</small>	23,90
ZARTES LAMMFLEISCH MIT ZWIEBELN UND PAPRIKA, SERVIERT AUF CREMIGEM AUBERGINENPÜREE MIT FRISCHEM SALAT.	
201. KUZU TANDIR <small>A1, A4</small>	23,90
LANGSAM IM OFEN GEGARTE LAMMSCHULTER, ZART UND AROMATISCH, SERVIERT MIT REIS UND JOGHURT.	
255. KARIDES GÜVEÇ <small>A4, A12</small>	12,90
GARNELEN AUS DEM OFEN, GESCHMORT MIT BUTTER, KNOBLAUCH, TOMATEN UND ROTEM PFEFFER, SERVIERT IN DER TRADITIONELLEN TONFORM.	
232. EDIRNE CIĞER <small>A1, A4</small>	18,90
KNUSPRIG GEBRATENE KALBSLEBER NACH EDIRNE-ART, DAZU REIS UND FRISCHER SALAT.	
223. BEYTI KEBAP <small>A1, A4</small>	23,50
WÜRZIGER HACKFLEISCHSPIESS, GEGRILLT & IM TEIGFLÄDEN EINGEROLLT, MIT TOMATENSAUCE ÜBERGOSSEN, DAZU REIS UND JOGHURT.	
208. TAVUK DOLMA <small>A1, A4</small>	19,50
HALB ENTBEINTES HÄHNCHEN, GEFÜLLT MIT WÜRZIGEM ZIMTREIS, IM OFEN GEGART, SERVIERT MIT GEMÜSE UND DEMIGLACE-SAUCE.	
207. MANTAR GÜVEÇ (VEGETARISCH) <small>A1, A4</small>	17,90
FRISCHE CHAMPIGNONS MIT SPINAT, TOMATEN UND PAPRIKA IM TONTOPF GEGART, MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN, SERVIERT MIT REIS UND JOGHURT.	
75. MÜREKKEP DOLMA <small>A4, A12</small>	21,90
MIT SPINAT UND MOZZARELLA GEFÜLLTER TINTENFISCH, GEGRILLT UND SERVIERT MIT BABYKARTOFFELN UND SALAT.	
245. ZEYTINYAĞLI ENGINAR	18,90
ZARTE ARTISCHOKEHERZEN, SANFT IN OLIVENÖL-ORANGENSAUCE GESCHMORT UND MIT FEINEM GEMÜSE AROMATISCH VERFEINERT.	
65. SÜTLAÇ <small>A4</small>	7,50
CREMIGER MILCHREIS AUS DEM OFEN, GOLDBRAUN GEBACKEN UND KÜHL SERVIERT.	





Seit **1992** ist das **Diyar** im Franzosenviertel von **Haidhausen** ein fester Treffpunkt und einer der bekanntesten Namen für **anatolische Küche** in München. Mitten im lebendigen Viertel laden wir Sie zu einer kulinarischen Reise durch Anatolien ein: frisch zubereitete Gerichte nach traditionellen Rezepten, Spezialitäten vom **Grill**, **Fisch** und **vegetarische** Köstlichkeiten.

Ob im stilvollen Innenbereich oder im urbanen Flair unseres Straßencafés – bis zu **75 Gäste** finden hier Platz, um in entspannter Atmosphäre zu genießen.



Restaurant Diyar
Wörthstraße 10
81667 München
info@diyar.de
www.diyar.de

Reservation

- Online über www.diyar.de
- Telefonisch: +49 089 48950497

Öffnungszeiten

Täglich von **12:00** bis **24:00** Uhr.
Unsere **Küche** ist bis **23:00** Uhr offen.

DIYAR RESTAURANT

... SUPPE ...

- 01. MERCIMEK** A9 7,00
LINSENSUPPE

... KALTE VORSPEISEN ...

- 02. GIRIT MEZE** A4, A5, H 8,50
JOGHURT, ZUCCHINI, TAHINI, WALNUSS, OLIVEN
- 03. PANCARLI MEZE** A4 7,50
ROTE BETE, JOGHURT, OLIVEN, KNOBLAUCH
- 04. CACIK** A4 7,50
JOGHURT MIT GURKE, KNOBLAUCH & MINZE
- 05. PAŞA MEZE** A4 7,50
FETAKÄSE, FRISCHE KRÄUTER UND AJVAR
- 06. YAPRAK SARMA** A1 8,90
GEFÜLLTE WEINBLÄTTER
- 07. HUMUS** A5 7,50
KICHERERBSENMUS MIT SESAM
- 08. KISIR** A1 7,00
BULGUR-SALAT & FRISCHE KRÄUTER

- 09. ANTEP EZME** 8,50

TOMATEN, PAPRIKA, ZWIEBELN, PETERSILIE (SCHARF)

- 10. PILAKI** 8,50

BOHNEN MIT TOMATENSAUCE, ZWIEBELN, PAPRIKA

- 11. PATLICAN EZME** A4 8,50

GERÄUCHERTE AUBERGINEN MIT JOGHURT KNOBLAUCH

- 12. BEYAZPEYNIR** A4 11,50

KUHKÄSE

- 13. ŞAKŞUKA** 8,50

AUBERGINEN, ZUCCHINI, KARTOFFELN UND PAPRIKA MIT TOMATENSAUCE

- 14. KARIŞIK KÜÇÜK MEZE** 14,50 A1, A4, A5, H

KALTER VORSPEISENTELLER

- 15. KARIŞIK BÜYÜK MEZE** 18,90 A1, A4, A5, H

GROSSER KALTER VORSPEISENTELLER

- 16. MUHAMMARA** 9,50

OLIVENÖL, KNOBLAUCH, SCHWARZER PFEFFER UND ROTE PAPRIKAPASTE

DIYAR RESTAURANT

• • • WARME VORSPEISEN • • •

18. SIGARA BÖREĞİ A1, A4 11,90

GEFÜLLTE UND FRITTIERTE TEIGRÖLLCHEN

19. PEYNIR TAVA A1, A4 11,00

PANIERTER KUHKÄSE IN DER PFANNE

A1, A4, A5, H **20. KARIŞIK SICAK MEZE** 17,50

GEMISCHTER VORSPEISENTELLER (WARM)

A1, A4, A5, H **21. KARIŞIK SICAK VE SOĞUK MEZE** 19,50

GEMISCHTER VORSPEISENTELLER (WARM & KALT)

SALAT

22. KÖYLÜ SALATA A1, A4 17,90

HÜHNERBRUSTSTREIFEN, PANIERTE, KUHKÄSE, PAPRIKA, TOMATEN, KAROTTEN

23. ÇOBAN SALATA A4 14,50

HIRTENSALAT: TOMATEN, GURKEN, PAPRIKA, ZWIEBELN, OLIVEN UND KUHKÄSE

24. AHTAPOT SALATA A12 24,00

GEGRILLTER OKTOPUS, GEMISCHTER SALAT, KIRSCHTOMATEN, GURKE, ROTE ZWIEBELN, KAPERN, OLIVENÖL, ZITRONE

25. ROKA SALATA A4, H 16,90

RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, KÄSE, WALNÜSSE, GRANATAPFELSIRUP MIT ZITRONENSAUCE

26. DIYAR SALATA A1, A4, A5, H 17,90

MIX-SALAT MIT FALAFEL, PANIERTER KÄSE, TEIGRÖLLCHEN, WALNÜSSE

VEGGIE

27. BIBER DOLMA A4, H 17,90

GEFÜLTE PAPRIKASCHOTEN MIT JOGHURT, SALAT, REIS, ZWIEBELN, PINIENKERNE, KORINTHE

28. İSPANAK YOĞURTLU A4 18,90

SPINAT MIT REIS, PAPRIKA, TOMATEN UND ZWIEBELN IN DER PFANNE GEBRATEN, DAZU JOGHURT

29. İMAM BAYILDI A4 18,90

GEFÜLLTE AUBERGINEN MIT KNOBLAUCH, PAPRIKA, ZWIEBELN DAZU REIS & JOGHURT

30. FALAFEL A5 17,50

KICHERERBSEN, ZWIEBELN, KNOBLAUCH UND PETERSILIE – VERFEINERT MIT TAHINA.

PFANNE

31. PILIC TAVA A4 19,50

HAHNCHENPFANNE MIT PAPRIKA, PILZEN DAZU REIS & JOGHURT

32. KAVURMA 24,90

LAMMFLEISCH MIT GEMÜSE UND REIS



DIYAR RESTAURANT



GRILL

33. KÜLBASTI	21,50	41. TAVUK ŞİŞ <small>A4</small>	19,50
HÄHNCHENSPIESSE MIT GEMÜSE, PLIZEN UND REIS			
34. ADANA KEBAP <small>A4</small>	22,50	42. KUZU SIRTI 300G	29,90
GEGRILTER HACKFLEISCHSPIESS (LAMM), DAZU REIS & JOGHURT			
35. ADANA YOĞURTLU <small>A1, A4</small>	22,90	43. KARLŞIK IZGARA 500G <small>A4</small>	29,90
GEGRILLTER HACKFLEISCHSPIESS (LAMM) AUF GERÖSTETEM BROT MIT JOGHURT			
36. ŞİŞ KEBAP <small>A4</small>	25,50	44. DIYAR BURGER <small>A1, A4</small>	17,90
GEGRILTER LAMMFLEISCHSPIESS, DAZU REIS & JOGHURT			
37. ŞİŞ YOĞURTLU <small>A1, A4</small>	24,50	45. DANA LOKUM <small>A4</small>	33,00
GEGRILLTER LAMMFLEISCHSPIESS AUF GERÖSTETEM BROT, MIT JOGHURT			
38. PIRZOLA 350G <small>A4</small>	28,90	46. CHEF SPEZIAL KÖFTE <small>H</small>	23,50
GEGRILLTES LAMMKOTELETT DAZU REIS & JOGHURT			
39. IZGARA KÖFTE <small>A4</small>	22,00	GEWÜRZTE, GEGRILLTE HACKFLEISCHBÄLLCHEN, BEGLEITET VON WALNÜSSEN, AUBERGINENPÜREE UND SCHARFER PASTE.	
HACKFLEISCHBÄLLCHEN MIT REIS, JOGHURT			
40. DIYAR KEBAP <small>A4</small>	22,50		
HACKFLEISCH, GEFÜLLT MIT KÄSE, TOMATEN, PAPRIKA UND ZWIEBELN, DAZU REIS			



DIYAR RESTAURANT



GRILL

33. KÜLBASTI	21,50	41. TAVUK ŞİŞ <small>A4</small>	19,50
HÄHNCHENSPIESSE MIT GEMÜSE, PLIZEN UND REIS			
34. ADANA KEBAP <small>A4</small>	22,50	42. KUZU SIRTI 300G	29,90
GEGRILTER HACKFLEISCHSPIESS (LAMM), DAZU REIS & JOGHURT			
35. ADANA YOĞURTLU <small>A1, A4</small>	22,90	43. KARLŞIK IZGARA 500G <small>A4</small>	29,90
GEGRILLTER HACKFLEISCHSPIESS (LAMM) AUF GERÖSTETEM BROT MIT JOGHURT			
36. ŞİŞ KEBAP <small>A4</small>	25,50	44. DIYAR BURGER <small>A1, A4</small>	17,90
GEGRILTER LAMMFLEISCHSPIESS, DAZU REIS & JOGHURT			
37. ŞİŞ YOĞURTLU <small>A1, A4</small>	24,50	45. DANA LOKUM <small>A4</small>	33,00
GEGRILLTER LAMMFLEISCHSPIESS AUF GERÖSTETEM BROT, MIT JOGHURT			
38. PIRZOLA 350G <small>A4</small>	28,90	46. CHEF SPEZIAL KÖFTE <small>H</small>	23,50
GEGRILLTES LAMMKOTELETT DAZU REIS & JOGHURT			
39. IZGARA KÖFTE <small>A4</small>	22,00	GEWÜRZTE, GEGRILLTE HACKFLEISCHBÄLLCHEN, BEGLEITET VON WALNÜSSEN, AUBERGINENPÜREE UND SCHARFER PASTE.	
HACKFLEISCHBÄLLCHEN MIT REIS, JOGHURT			
40. DIYAR KEBAP <small>A4</small>	22,50		
HACKFLEISCH, GEFÜLLT MIT KÄSE, TOMATEN, PAPRIKA UND ZWIEBELN, DAZU REIS			

DIYAR RESTAURANT



FISCH

47. SOMON <small>A12</small>	22,00
LACHS GEGRILLT; MIT SALAT	
48. BABY KALAMAR <small>A12</small>	21,50
TINTENFISCH GEGRILLT MIT SALAT	
49. KARIŞIK BALIK <small>A12</small>	27,90
GEMISCHTE FISCHPLATTE MIT SALAT	
50. HAMSI <small>A12</small>	17,50
SARDELLEN MIT SALAT	
51. KARIDES <small>A12</small>	32,00
SCAMPI GEGRILLT MIT SALAT	
52. ÇUPRA <small>A12</small>	23,50
DORADE GEGRILLT MIT SALAT	
53. LEVREK <small>A12</small>	22,50
LOUP DE MER GEGRILLT MIT SALAT	
54. BOĞAZİÇİ SOSLU LEVREK <small>A12</small>	23,00
SEEbarschfilet, Garnelen, Tintenfisch, Pilze, Paprika, Tomaten, Knoblauch, frische Gewürze	
55. CHEF SPEZIELL <small>A12, A4</small>	34,00
Oktopus, Tintenfisch, Garnelen gegrillt mit Butter, Knoblauch, frischen Gewürzen	

ALLE FISCHGERICHTE WERDEN MIT
BABYKARTOFFELN & SALAT SERVIERT

DESSERT

56. BAKLAVA <small>A1, A4, AII, H</small>	8,50
BLÄTTTERTEIG MIT WALNÜSSEN, EIS MIT VANILLEGESCHMACK	
57. CRÈME BRÛLÉE <small>A4, AII</small>	8,50
SÜSSSPEISE AUS EIGELB, SAHNE UND ZUCKER MIT KARAMELLKRUSTE	
58. SCHOKOLADENSOUFFLÈ <small>A1, A4, AII</small>	9,50
WARMER SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND VANILLEEIS	
59. KÜNEFE <small>A1, A4, H</small>	11,90
ENGELSHAARTEIG MIT KÄSEFÜLLUNG, SIRUP UND PISTAZIEN – SERVIERT MIT EIS	

EXTRAS

60. POMMES FRITES	4,50
61. REIS	3,50
62. JOGHURT <small>A4</small>	2,00
63. SALAT	4,90
64. KNOBLAUCHBROT <small>A1, A4</small>	4,90

ALLERGENE: SIEHE LETZTE SEITE.



DIYAR RESTAURANT

... C O L D ...

MINERAL WATER	0,4L	3,60
S. PELLEGRINO	0,25L	3,60
S. PELLEGRINO	0,75L	6,90
SAN BENDETTO	0,25L	2,80
ACQUA PANNA	0,75L	6,50
COCA-COLA / FANTA	0,2L	3,50
COCA-COLA LIGHT/ZERO	0,2L	3,50
SPRITE	0,4L	3,80
SPEZI	0,4L	4,20
ULUDAĞ GAZOZ	0,3L	4,20
BITTER LEMON	0,2L	3,40
TONIC WATER	0,2L	3,40
APPLE JUICE	0,2L	3,50
ORANGE JUICE	0,2L	3,50
CHERRY JUICE	0,2L	3,50
BLACKCURRANT JUICE	0,2L	3,50
PASSIONFRUIT JUICE	0,2L	3,50
MANGO JUICE	0,2L	3,50
RHUBARB JUICE	0,2L	3,50
MANGO SPRITZER	0,4L	4,40
RHUBARB SPRITZER	0,4L	4,40
APPLE SPRITZER	0,4L	4,40
ORANGE SPRITZER	0,4L	4,40
CHERRY SPRITZER	0,4L	4,40
BLACKCURR. SPRITZER.	0,4L	4,40
PASSIONFRUIT SPRITZER	0,4L	4,40
AYRAN	0,2L	3,20
ŞALGAM / BEET JUICE	0,2L	3,50

... H O T ...

COFFEE	3,40
MOKKA	3,60
ESPRESSO	2,90
TEE	3,00
BLACK, MINT, CHAMOMILE, APPLE, FRUIT TEA	
ÇAY	2,00
TRADITIONAL TURKISH BLACK TEA	

... B E E R ...

DRAFTBEER		
HELLES VOM FASS*	0,5L	4,50
HELLES ALKOHOLFREI	0,5L	4,50
HELLES SCHNITT/KLEIN	0,25L	3,30
LÖWENBRÄU DUNKEL	0,5L	4,50
RADLER	0,5L	4,40
WEISSBIER*	0,5L	4,60
WEISSBIER LIGHT	0,5L	4,60
WEISSBIER DARK	0,5L	4,60
WEISSBIER ALC. FREE	0,5L	4,60
BECK'S PILS	0,33L	4,00
WEIZEN-LIMO	0,5L	4,40
WEIZEN-COLA	0,5L	4,40
EFES	0,5L	4,50

OUR DRAFTBEER IS FROM ERDINGER

DIYAR RESTAURANT

... WEISSWEIN ...

TÜRKEI

VILLA DOLUCA	0,2L	7,50
TROCKEN, FRUCHTIG	0,75L	27,50
ÇANKAYA	0,2L	7,50
TROCKEN, LEICHT	0,75L	27,50

ITALIEN

PINO GRIGIO	0,2L	7,50
TROCKEN & FRISCH	0,75L	27,50
CHARDONNAY	0,2L	7,50
TROCKEN, WEICH, FRISCH	0,75L	27,50

CHILE

SAUVIGNON EL EMPERADOR	0,2L	7,90
TROCKEN, FRUCHTIG, FRISCH	0,75L	30,00

WEINSCHORLE

ROT/WEISS, SÜSS/SAUER	0,3L	6,90
----------------------------------	------	------

... ROTWEIN ...

TÜRKEI

VILLA DOLUCA	0,2L	7,50
TROCKEN	0,75L	27,50

DOLUCA ANTIK	0,75L	32,00
TROCKEN		

YAKUT	0,2L	7,50
TROCKEN, WÜRZIG	0,75L	27,50

ITALIEN

MERLOT D.O.C.	0,2L	7,50
TROCKEN, FRUCHTIG	0,75L	27,50

MONTEPULCIANO	0,2L	7,50
TROCKEN, KRÄFTIG	0,75L	27,50

AUSTRALIEN

SHIRAZ	0,2L	7,50
TROCKEN	0,75L	34,50

SPANIEN

RIOJA	0,2L	7,50
TROCKEN, GEREIFT	0,75L	27,50

... ROSE ...

LAL	0,2L	7,50
HALBTROCKEN	0,75L	30,00

VILLA DOLUCA	0,2L	7,50
TROCKEN	0,75L	27,50

BARDOLINO	0,2L	7,90
TROCKEN, ZART	0,75L	30,00



DIYAR RESTAURANT



... SEKT ...

PROSECCO	0,1L	5,50
	0,75L	29,00

... SPIRITUOSEN ...

RAKİ	2CL	3,90
RAKİ DOUBLE	5CL	5,90
YENİ RAKİ	0,35L	40,00
	0,70L	78,00
TEKİRDAĞ RAKİ	0,35L	48,00
TEKİRDAĞ GOLD	0,2L	32,00
	0,35L	50,00
	0,7L	95,00
BEYLERBEYİ GÖBEK	0,35L	55,00
	0,70L	110,00
OUZO	2CL	3,50
AVERNA	4CL	4,90
METAXA	4CL	4,90
FERNET BRANCA	4CL	4,90
RAMAZOTTI	4CL	4,90
WILLIAMS BIRNE	2CL	3,90
OBSTLER	2CL	3,90
JACK DANIEL'S	4CL	8,50

... VODKA ...

ABSOLUT VODKA	4CL	7,00
---------------	-----	------

... TEQUILA ...

SIERRA WEISS/GOLD	2CL	3,90
-------------------	-----	------

... LONGDRINKS ...

HUGO	7,80
APEROL SPRITZ	7,80
CAMPARI SODA	7,60
CAMPARI ORANGE	7,60
WODKA LEMON	8,50
WODKA TONIC	8,50
WODKA KIRSCH	8,50
GIN TONIC	8,50
BOMBAY MIT TONIC	9,50
BACARDI-COLA	8,50



DIYAR RESTAURANT



• • • ALLERGENINFO • • •

KÜRZEL	ALLERGEN
A1	Gluten (Weizen)
A2	Gluten (Roggen)
A4	Milch / Laktose
A5	Sesam
A6	Mandeln
A7	Soja
A9	Sellerie
A10	Senf
A11	Ei
A12	Fisch / Weichtiere
H	Schalenfrüchte (z. B. Walnüsse, Pistazien)

ÜBER CHEFKOCH



ERSAN SAHIN

Meine Reise, die vor 25 Jahren in der Küche begann, hat sich nun in die Freude verwandelt, Sie in meinem eigenen Restaurant begrüßen zu dürfen.

Seit meiner Kindheit ist Essen für mich mehr als nur eine Möglichkeit, mich zu ernähren; es geht darum, eine Kultur, eine Tradition und eine Liebe zu teilen. Angetrieben von dieser Leidenschaft habe ich im Laufe der Jahre in verschiedenen Küchen gearbeitet, von Meistern gelernt und meine eigenen, unverwechselbaren Aromen entwickelt.

Heute bringe ich all dieses Wissen in mein eigenes Restaurant ein. Hier möchte ich Ihnen nicht nur Essen, sondern ein Erlebnis bieten. Wir wählen jede Zutat sorgfältig aus und bereiten jedes Rezept zu, wobei wir traditionelle Aromen mit modernen Akzenten kombinieren.

Mein Vierteljahrhundert Erfahrung in der Küche hat mich Folgendes gelehrt: Echter Geschmack entsteht durch Mühe und Aufrichtigkeit.

Ich lade Sie ein, Teil dieser Reise zu werden & an unserem Tisch zu sein.

Ersan Sahin