



# KOLMA

Grill-Mezza-Bar

# FRÜHSTÜCK

Wie bieten Frühstück jeden Tag ab 10:00 Uhr.

Zu jedem Frühstück servieren wir jeweils Chai (Tee) sowie hausgemachtes Brot.

**KOLMA PREMIUM PLATTE** 15.50

Rührei, Weißkäse, Gouda, Marmelade, Sahnerahm mit Honig, Pastirma (Rinder-Dörrfleisch), Sigara Börek (Weißkäse im Teigmantel), Oliven, Tomaten, Gurken und Butter

**SIGARA BÖREK** 9.50

4x knusprig frittierte Teigröllchen, gefüllt mit Weißkäse und Petersilie

**HALLOUMI PLATTE** 8.00

vier gegrillte Scheiben Halloumikäse mit Thymian, Olivenöl, Oliven, Tomaten und Gurken

**RÜHREI** 8.00

**RÜHREI MIT SUCUK** 10.00

**MENEMEN** 10.00

Rührei mit Paprika, Tomaten und frisch gebratenen Zwiebeln

**PANCAKE** 10.00

fluffige Pancakes mit Nutella, serviert mit einer bunten Auswahl saisonaler Früchte





# MANAISH

Manaish ist ein orientalisches Frühstück aus fluffigem Hefeteig, wahlweise belegt mit aromatischem Thymian, zartem Weißkäse oder würzigem Hackfleisch und vieles mehr.

**MANAISH MIT KÄSE** 4.00

**MANAISH MIT ZAATAR** 4.00

fluffiger Hefeteig mit einer Gewürzmischung aus Thymian und Sesam

**MANAISH MIT ZAATAR UND HALOUMI** 4.00

fluffiger Hefeteig mit einer Gewürzmischung aus Thymian und Sesam  
belegt mit Halloumi-Käse

**MANAISH MIT ZAATAR UND LABNE** 4.00

fluffiger Hefeteig mit einer Gewürzmischung aus Thymian und Sesam  
kombiniert mit Labne (abgetropfter Joghurt)

**MANAISH MIT WÜRZIGEM RINDERHACK** 5.00

**MANAISH MIT MUHAMMARA** 4.00

fluffiger Hefeteig mit Muhammara (Paprikapaste)

**MANAISH MIT MUHAMMARA UND KÄSE** 4.00

fluffiger Hefeteig mit Muhammara (Paprikapaste) und Käse

**MANAISH MIT JIBNEH HARRA** 4.00

fluffiger Hefeteig mit kleingeschnittenen Tomaten, Zwiebeln, Weißkäse und Jalapeños

 **MANAISH MIT SPINAT UND KÄSE** 4.00

**SAFAYE** 6 Stück 5.00 / 12 Stück 10.00

Gefüllte Teigtaschen: Unsere frisch zubereiteten Safaye können Sie mit drei verschiedenen Füllungen wählen: Hackfleisch / Spinat / Käse

Gerne nehmen wir auch größere Bestellungen für Feiern, Geburtstage und andere Anlässe entgegen.

# VORSPEISEN

<b>SPICY NACHOS</b>	7.50
mit feurigen Jalapeños, Cheddar Cheese Sauce und mit Käse überbacken	
<b>BRUSCHETTA</b>	9.50
hausgemachtes Knoblauchbrot, Tomaten, Zwiebeln, Rucola und Olivenöl	
<b>LINSEN SUPPE</b>	6.00
würzige Linsensuppe, serviert mit Zitrone und hausgemachtem Brot	
<b>CHEESY BALLS</b>	6.50
hausgemachte Käsebällchen im Teigmantel mit Knoblauch-Dip	
<b>KOLMA STEAKHOUSE-FRIES</b>	3.50
knusprige Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	
<b>FALAFEL</b>	6.50
<b>GEGRILLTES GEMÜSE</b>	6.50
<b>BATATA HARRA</b> (würzige Bratkartoffel)	6.50
<b>KEBBEH</b> (Klöße aus Bulgur mit Hackfleisch und Zwiebeln gefüllt)	9.50
<b>GEBRATENE GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL</b>	9.50

# MEZZA

Alle Mezza-Sorten in kleine Schälchen dazu hausgemachtes Brot	20.00
---	-------

<b>HUMMUS</b>	6.50
<b>BABAGHANOUSH</b> (Creme aus Auberginen)	6.50
<b>TZATZIKI</b>	6.50
<b>EZME</b> (scharfe Gewürz-Paste)	6.50
<b>AVOCADO KNOBLAUCH PASTE</b>	6.50
<b>MUHAMMARA</b> (Paprikapaste)	6.50
<b>EINGELEGTES GEMÜSE</b>	6.50
<b>AUBERGINEN SALAT</b>	6.50
<b>OLIVEN MIX</b> (grüne und schwarze Oliven)	6.50





# SALATE & BOWLS

**TABOULEH SALAT** 9.50

feingehackte Petersilie mit Bulgur, Tomaten, Minze, Zitronensaft und Olivenöl

**FATTOUSH SALAT** 9.50

Blattsalat, Tomaten, Lauchzwiebeln, Radieschen, Gurken, Minze, Zitronensaft, Olivenöl und geröstetes Brot

**RUCA CHICKEN SALAT** 14.00

gegrilltes Hähnchen auf einem marinierten Blattsalat mit Rucola, Cherrytomaten und roten Zwiebeln

**AUBERGINENSALAT MIT FALAFEL** 12.50

frittierte Auberginen, Falafel, Blattsalat, Minze, Sesam-Quark-Sauce

**CAESAR SALAT** 14.00

Blattsalat, gewürzte Hähnchenbrust, geröstetes Brot, Parmesan, Caesar-Dressing

**FALAFEL BOWL** 12.50

Falafel, Blattsalat, Tomaten, Rucola, eingelegtes Gemüse (Torschi) und Hummus

**AVOCADO QUINOA BOWL** 14.00

Blattsalat, Quinoa, Paprika, Tomaten, Avocado, Rote Bete, Zitronensaft und hausgemachtes Dressing

# PREMIUM YAPRAK FLEISCH

Unser Premium Yaprak-Fleisch bieten wir nur Freitags, Samstags und Sonntags an.

Zu unserem Yaprak-Fleisch servieren wir Saucen nach Wahl.

**Unsere Saucen:** Tarator (orientalische Joghurtsesam-Sauce mit Knoblauch), Ezme (scharf & fruchtig), Chimichurri (Steak-Sauce), Tzatziki

**Empfehlung des Hauses:** Yaprak-Fleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Petersilie und Sumak.

**YAPRAK DÜRÜM** 140g 10.00

Oberschalenfleisch vom Rind, frisch vom Spieß geschnitten, mit Tomaten, Zwiebeln, Petersilie und Sumak, gerollt in dünnem Brot

**YAPRAK TELLER** 15.00

Zartes Oberschalenfleisch vom Rind, serviert mit Reis, eingelegtes Gemüse, Salat und zwei Saucen nach Wahl

**ISKENDER** 17.00

Yaprak-Fleisch auf geröstetem Pide-Brot mit aromatischer Tomatensauce, Joghurt und Butter dazu Grillgemüse

# SHAWARMA

**SHAWARMA ROLLO** 150g 6.50

Hähnchenfleisch (handgespießt) mit Gewürzgurke und hausgemachter Knoblauchcreme, im Fladenbrot gerollt und goldbraun gegrillt

**SHAWARMA ARABI** 160g 10.00

Hähnchenfleisch (handgespießt) in Fladenbrot gerollt und in Scheiben geschnitten. Serviert mit hausgemachter Knoblauchcreme, eingelegtem Gemüse, frischem Salat und knusprigen Steakhouse Fries.

**SHAWARMA TELLER** 12.50

Hähnchenfleisch (handgespießt), hausgemachter Knoblauchcreme, eingelegtes Gemüse, Salat und Reis

# STEAKS DRY AGED

Die traditionelle Trockenreifung war bis Mitte des 20. Jahrhunderts der klassische Weg Rindfleisch zu veredeln. Bereits nach 14 Tagen Reifung bei 2-5°C und der entsprechenden Luftfeuchtigkeit entsteht der typisch nussige Geschmack. In dieser Zeit verliert das Tier bereits einen großen Teil des eingelagerten Wassers. Alle Fleisch Produkte von Kolma wurden mindestens 14 bis 28 Tage gereift.

Zu unseren Steaks servieren wir Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und eine Sauce nach Wahl.

**Saucen: Chimichurri Sauce | Béarnaise Sauce | Pfeffer Sauce | Kräuter Butter**

**RIB EYE / ENTRECÔTE** 300g ab 35.00

das Entrecôte mit dem Fettauge, das Filet aus der Hochrippe

**FILETSTEAK** 300g ab 45.00

mager und zart, zergeht auf der Zunge wie Butter

**T-BONE STEAK** ab 800g ab 48.00

Rumpsteak und Filet, getrennt durch einen T-Knochen aus dem Rücken je weitere 100g +8.00

**TOMAHAWK STEAK** ab 1200g ab 88.00

ein großer Rippenknochen, mit das größte Knochen-je weitere 100g +8.00  
steak, was aus dem Rind gewonnen werden kann





# VOM GRILL

Zu allen Grillgerichten servieren wir wahlweise Bulgur oder Reis, zwei Dips sowie hausgemachtes Brot.

**ADANA SPIESS** 18.00

mit Lammfleisch

**RINDER HACKSPIESS** 17.00

aromatischer Hackfleischspieß aus bestem Rindfleisch

**BEYTI KEBAB** 19.00

fein gewürzter Rinder-Hackspieß, in Lavash-Brot gerollt und auf einer Basis aus cremigem Joghurt und aromatischer Tomatensauce

**LAMM SPIESS** 18.00

zarte Lammfleischstücke

**LAMMKOTELETT** 20.00

4x Lammkoteletts, zart und saftig

**SCHISCH TAWUK** (Hähnchen-Spieß) 16.00

saftige Hähnchenstücke, mariniert in einer würzigen Joghurt-Kräuter-Mischung

**KOLMA PLATTE** 29.00

eine großzügige Auswahl an gegrillten Spezialitäten: Je 1x Rinder-Hackspieß, 1x Lammspieß, 1x Schisch Tawuk, 1x Lammkotelett

**Beilagen (als Extra erhältlich):**

Steakhouse Fries 4,00 / Reis 3,50 / Salat 3,50



# BURGER

## KOLMA BURGER

12.50

180g Beef Patty, Brioche-Bun, Salat, Tomaten, Zwiebeln, hausgemachte Sauce mit Steakhouse-Fries dazu Ketchup oder Mayonnaise



## EXTRAS

180g Beef Patty	+ 6.00
Eisbergsalat	+ 1.50
Cheddar Cheese Sauce	+ 2.00
Cheddar Cheese	+ 2.00
Tomate	+ 1.00
Paprika	+ 1.00
frische Zwiebeln	+ 1.00
gegrillte Zwiebeln	+ 2.00
frische Chili	+ 2.00
Saure Gurke	+ 1.50
Avocado Paste	+ 2.00
Barbecue Sauce	+ 2.00
Jalapeños	+ 2.00

# PASTA

## SPAGHETTI GARNELA

16.00

Spaghetti in Olivenöl mit Garnelen, Basilikum und Knoblauch

## PENNE CHICKEN

15.00

Penne mit Chicken und Champignons in Sahnesauce



## SPAGHETTI AGLIO E OLIO

14.00

mit Knoblauch, scharfer Chili in Olivenöl, Hartkäse und Petersilie

## SPAGHETTI BOLOGNESE

14.00

Spaghetti mit hausgemachter Rinderhackfleischsauce

## PENNE ARRABIATA

13.00

Penne mit feuriger Tomatensauce

## SPAGHETTI AL PESTO

13.00

in Pesto-Sauce mit Brokkoli, Cherrytomaten und Weisskäse

## POMODORO FRESCO

12.00

Spaghetti mit gebratenen Kirschtomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum

Extra: Hartkäse +2.50

# NEAPOLITANISCHE PIZZA

<b>YAPRAK PIZZA</b>	<b>15,00</b>
Tomatensauce, Käse, Hähnchenfleisch vom Spieß	
<b>SHAWARMA PIZZA</b>	<b>16,50</b>
Tomatensauce, Käse, Zartes Oberschalenfleisch vom Rind (Yaprak-Fleisch vom Spieß)	
<b>GARNELA</b>	<b>16,50</b>
Tomatensauce, Käse, Garnelen, Spinat, Knoblauch	
<b>POLLO</b>	<b>15,00</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Hähnchenbrust, Pilze, Pesto	
<b>TONNO</b>	<b>15,00</b>
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, rote Zwiebeln	
<b>SALAMI</b>	<b>13,50</b>
Tomatensauce, Käse, Salami, Basilikum	
<b>VEGETARIA</b>	<b>13,00</b>
Tomatensauce, Käse, Brokkoli, Cherrytomate, Oliven	
<b>FUNghi</b>	<b>12,00</b>
Tomatensauce, Käse, Champignons, Basilikum	
<b>MARGHERITA</b>	<b>10,00</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	



# MOCKTAILS

**IPANEMA** 7.50

Limette, Ginger Ale, Rohrzucker, Crushed Ice

**VIRGIN MOJITO** 7.50

Limette, Rohrzucker, Sodawasser, Minze, Crushed Ice

**VIRGIN COLADA** 7.50

Sahne, Kokosmilch, Ananassaft, Eiswürfel

**VIRGIN STRAWBERRY MOJITO** 7.50

Erdbeeren, Minze, Honig, frischer Limettensaft, Sodawasser, Eiswürfel

**VIRGIN WATERMELON MOJITO** 7.50

Wassermelone, Minze, Zucker, frischer Limettensaft, Sodawasser, Eiswürfel

**X ON THE BEACH** 7.50

Cranberrysaft, Pfirsichsaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Zitronensaft, Eiswürfel

**BLUE DIAMOND** 7.50

Ananassaft, Kokosmilch, Sahne, Blue Curaçao, Eiswürfel

**STRAWBERRY COLADA** 7.50

Ananassaft, Erdbeeraroma, Sahne, Eiswürfel



# WEIN

MERLOT ROSÉ ALKOHOLFREI	0,25L 5,50 / 0,75L 16,00
CABERNET SAUVIGNON ALKOHOLFREI	0,25L 5,50 / 0,75L 16,00
ZERO RIESLING ALKOHOLFREI	0,25L 5,50 / 0,75L 16,00

# GIN & LONGDRINKS

DÉJÀ-VU TONIC ALKOHOLFREI	6.50
Oriental Déjà-Vu Alkoholfrei, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin	
DÉJÀ-VU SPRITZ ALKOHOLFREI	6.50
Oriental Déjà-Vu Alkoholfrei, alkoholfreier Sekt	
DÉJÀ-VU WILDBERRY ALKOHOLFREI	6.50
Oriental Déjà-Vu Alkoholfrei, Wildberry	
KNUT 0,0 TONIC	6.50
KNUT HANSEN 0,0 Alkoholfrei, Tonic Water	
KNUT 0,0 & THE BASIL	6.50
KNUT HANSEN 0,0 Alkoholfrei, Soda Libre The Basil, Basilikum, Zitrone	
THE PASSIONFRUIT SPRITZ	6.00
alkoholfreier Sekt, Soda Libre The Passionfruit	
THE RASPBERRY SPRITZ	6.00
alkoholfreier Sekt, Soda Libre The Raspberry	
THE BASIL SPRITZ	6.00
alkoholfreier Sekt, Soda Libre The Basil	

# BIER

BECKS BLUE ALKOHOLFREI	0,33L 3,00
HEINEKEN 0,0%	0,33L 3,00
CORONA CERO 0,0%	0,33L 3,00



# SOFT DRINKS

COCA-COLA	0,33 L	3.00
COCA-COLA ZERO	0,33 L	3.00
FANTA	0,33 L	3.00
SPRITE	0,33 L	3.00
MEZZO MIX	0,33 L	3.00
SODA LIBRE RASPBERRY	0,33 L	3.50
SODA LIBRE THE BASIL	0,33 L	3.50
SODA LIBRE THE PASSIONFRUIT	0,33 L	3.50
SCHWEPPES GINGER ALE	0,20 L	3.00
WASSER STILL / AQUA MORELLI	0,75 L 7.50	0,25 L 3.00
WASSER SPRUDEL / AQUA MORELLI	0,75 L 7.50	0,25 L 3.00
SÄFTE: ORANGE / ANANAS / PFIRSICH	0,25 L	3.00
AYRAN	0,25 L	2.50

# HOT DRINKS

CAFÉ CREMA	3.00
CAPPUCCINO	4.00
LATTE MACCHIATO	4.00
ESPRESSO	3.00
MILCHKAFFEE	4.00
HEISSE SCHOKOLADE	4.00
GRÜNTEE   MINZTEE   FRÜCHTETEE	3.00
CHAI (SCHWARZER TEE)	2.00

# DESSERTS

Wir versüßen Ihnen gerne den Tag. Unsere Desserts wechseln täglich. Von Baklava bis hin zu anderen orientalischen Süßwaren. Einfach unser Personal nach dem aktuellen Angebot fragen.

**KUNAFA** **9.00**

mit extra Pistazienstückchen + 1.50  
mit Eis (Maraş Dondurma) + 2.50  
mit Ashta (kaymak) + 2.50





## ALLERGENE ODER ZUSATZSTOFFE

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Allergien oder Zusatzstoffe. Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten: Gluten, Milchprodukte, Nüsse, Soja, Fisch, Meeresfrüchte und Eier. Wir bieten gerne Alternativen an.



kolma\_restaurant\_bremen