

The image features a dark, atmospheric background with wisps of white smoke rising from a grill. In the foreground, three large, succulent pieces of grilled meat are shown, with bright orange and yellow flames visible at the bottom. The logo for 'KOLMA Grill-Mezza-Bar' is centered in the upper half. The word 'KOLMA' is in a large, bold, white sans-serif font, with the 'K' and 'A' having unique, angular designs. Below it, 'Grill-Mezza-Bar' is written in a smaller, clean white font. The entire logo is framed by a thin white rectangular border.

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

SPICY NACHOS mit feurigen Jalapeños, Cheddar Cheese Sauce und mit Käse überbacken	7.50
BRUSCHETTA hausgemachtes Knoblauchbrot, Tomaten, Zwiebeln, Rucola und Olivenöl	9.50
LINSEN SUPPE würzige Linsensuppe, serviert mit Zitrone und hausgemachtem Brot	6.00
CHEESY BALLS hausgemachte Käsebällchen im Teigmantel mit Knoblauch-Dip	6.50
KOLMA STEAKHOUSE-FRIES knusprige Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	3.50
FALAFEL	6,50
GEGRILLTES GEMÜSE	6,50
BATATA HARRA (würzige Bratkartoffel)	6,50
KEBBEH (Klöße aus Bulgur mit Hackfleisch und Zwiebeln gefüllt)	9,50
GEBRATENE GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL	9,50

MEZZA

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

HUMMUS	6,50
BABAGHANOUSH (Creme aus Auberginen)	6,50
TZATZIKI	6,50
EZME (scharfe Gewürz-Paste)	6,50
AVOCADO KNOBLAUCH PASTE	6,50
MUHAMMARA (Paprikapaste)	6,50
EINGELEGTES GEMÜSE	6,50
AUBERGINEN SALAT	6,50
OLIVEN MIX (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 Rosmarienkartoffeln, 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-
steak, was aus dem Rind gewonnen werden kann

je weitere 100g +8.00





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

Spagetti in Olivenöl mit Garnelen, Basilikum und Knoblauch

PENNE CHICKEN

15.00

Penne mit Chicken und Champignons in Sahneseauce



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

YAPRAK PIZZA 15,00

Tomatensauce, Käse, Hähnchenfleisch vom Spieß

SHAWARMA PIZZA 16,50

Tomatensauce, Käse, Zartes Oberschalenfleisch vom Rind (Yaprak-Fleisch vom Spieß)

GARNELA 16,50

Tomatensauce, Käse, Garnelen, Spinat, Knoblauch

POLLO 15,00

Tomatensauce, Mozzarella, Hähnchenbrust, Pilze, Pesto

TONNO 15,00

Tomatensauce, Käse, Thunfisch, rote Zwiebeln

SALAMI 13,50

Tomatensauce, Käse, Salami, Basilikum

VEGETARIA 13,00

Tomatensauce, Käse, Brokkoli, Cherrytomate, Oliven

FUNGHI 12,00

Tomatensauce, Käse, Champignons, Basilikum

MARGHERITA 10,00

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 STRAWBAERRY 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
SCHWEPPE'S 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.

KUNAFÄ	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](#)