Sinans

Restaurant -Cocktailbar-Lounge

SPEISEN
Aus dem **Meer**

Zanderfilet knusprig gebraten, auf knackigem Pfannengemüse aus Zucchini, Auberginen, Paprika,Zwiebeln und Champignons mit frischem Thymian, Rosmarin, dazu reichen wir französische Butterkartoffeln — **19,50€**

Rotbarschfilet in Eihülle gebacken an Bratkartoffeln, Kräutersoße und kleinem Salat — **18,90€**

FLEISCH

Rumpsteak Western Style 220g saftig gegrillt mit Kräuterbutter, knusprigem Bacon, Countrypotatoes mit Sourcreme und kleinem bunten Salat — **18,90€**

Rumpsteak Classic 220g saftig und zart mit Champignon-Zwiebelgemüse, Kräuterbutter an knackigen Salat und französischen Bratkartoffeln — **19,90€**

Putensteak 180g „Italiano“ mit Tomaten und Pesto, mit Mozzarella überbacken an Kartoffelspalten und kleinem Salat — **14,90€**

PASTA
BITTE WÄHLEN SIE ZWISCHEN PENNE ODER SPAGHETTI

Semplice in Tomatensauce mit frischem Basilikum und Knoblauch — **7,50€**

Filetto mit Rinderfiletspitzen, Steinpilzen und Champignons in cremiger Sahnesauce — **12,90€**

Scoglio mit Garnelen und Meeresfrüchten in pikanter Hummersauce und Cherry-Strauchtomaten — **12,90€**

Panna mit Schinken und frischen Kräutern in Sahnesauce — **9,90€**

Gratini in Tomatencreme „Spicy“ mit Mozzarella überbacken — **9,90€**

Arrabbiata mit Chili, Oliven, Paprika und Knoblauch in Tomatensauce — **9,90€**

...auf Wunsch alle Pastagerichte mit frisch geriebenem Parmesan — **1,70€**

Pfannengemüse aus Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und Champignons mit frischem Thymian, Rosmarin, dazu reichen wir französische Butterkartoffeln — **7,90€**

KLEINIGKEITEN

Französische Kartoffeln mit Sour-Creme — **6,90€**

• mit gegrillten Roastbeefstreifen — **10,70€**

• mit gebratenen Putenstreifen — **9,90€**

BURGERTIME

Sinans Single Beef mit 180g Rindfleisch belegt, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, Barbecuesauce und hauseigener Burgersauce — **6,90€**

Sinans Double Beef mit 380g Rinderhackfleisch — **8,90€**

• als Cheeseburger — **1,00€**

• mit Kartoffelbeilage — **1,50€**

• mit Bacon — **1,70€**

VORSPEISEN

Scampi gegrillt auf Chiffonade mit Cocktailsauce — **2,40€**

Rinderkraftsuppe mit feinem Gemüse und Fleischklößchen — **2,80€**

Tomate Mozzarella mit hauseigenem Pesto — **3,80€**

Bruschetta Classico geröstete Baguettescheiben belegt mit mediteranen Tomatenwürfeln, frischem Knoblauch, Basilikum & geriebenem Parmesan — **3,80€**

Brot mit Dip extra... — **1,60€**

Kleiner bunter Salat der Saison — **4,60€**

Großer gemischter Salat der Saison — **8,90€**

• mit gegrillten Scampi & Knoblauchcreme — **13,90€**

• mit gebratenen Roastbeefstreifen — **12,90€**

Caesar-Salad Römersalat mit Tomaten, gebratenen Putenstreifen und geriebenem Parmesan — **10,90€**

Surf and Turf großer gemischter Salat der Saison mit Scampis und Roastbeef am Spieß gegrillt. — **12,90€**

DESSERT

Tiramisu „Der Klassiker“ edel zubereitet an frischen Früchten und Sahne — **4,70€**

Zwei kleine Pfannkuchen mit Bourbon-Vanille-Eis, Honig und Puderzucker — **3,90€**

Nusskracher Wallnusseis mit Schokosoße — **4,20€**

FINGERFOOD ab 21.00 Uhr

Buffalo Chicken Wings mit BBQ Sauce, Mangodip und Ciabatta — **5,50€**

Nachos mit Käse überbacken, Sauce Inferno und Creme Fraiche — **5,50€**

Mozzarella Sticks knuspriger Mozzarella mit Salsa und Creme Fraiche — **5,90€**

WEIßWEIN

	Flasche 0,75l	Glas 0,2l
Chardonnay “Aberdeen Angus” Finca Flichman, Rebsorte: 100% Chardonnay feine Struktur, zartwürzig, duftiges Bouquet. Zu Meeresfrüchten, Geflügel und Vorspeisen.	**15,50€**	**4,20€**
Pinot Grigio „Borgo dei Vasalli“ IGT Lorenzon Rebsorte: 100% Pinot Grigio. Dieser Weißwein ist trocken ausgebaut. Ein elegantes, intensives Bukett begleitet mit Heu, Walnussschale und gerösteten Mandeln	**15,50€**	**4,20€**
Riesling Kabinett, tr. Heinrich Gies Rebsorte: 100% Riesling Feinfruchtig mit erfrischender Säure und knackigen Rieslingaromen.	**14,50€**	**3,90€**
Grauer Burgunder „eins zu eins“, tr. A. Diehl Rebsorte: 100% Grauer Burgunder. Das Bukett dieses Grauen Burgunder aus der Pfalz duftet nach frisch gemähtem Gras, Aprikosen, Birnen und etwas würzigen Minz- und Limettenblättern.	**16,50€**	**4,40€**
Villa Antinori Bianco IGT Marchese Antinori Rebsorten: Trebbiano, Malvasia, Pinot Grigio, Riesling Strohgelb in der Farbe zeichnet sich dieser Wein durch einen intensiv-blumigen Duft mit Noten von Banane, Orange und Rosen aus. Im Geschmack frisch, ausgewogen mit einem aromatischen Nachhall.	**17,50€**	**4,70€**

ROTWEIN

	Flasche 0,75l	Glas 0,2l
Montepulciano d´Abruzzo „ModÁ“ IGT Talamonti Rebsorte: 100% Montepulciano. In der Nase intensive und anhaltende Duftnoten von Kirsche, Pflaume und frischen Himbeeren. Voller Geschmack kleiner roter Früchte. Er besitzt eine gute Struktur.	**15,50€**	**4,20€**
Merlot “Les Jamelles” VdP Artisans du Vin Rebsorte: 100% Merlot. Kirsche, Brombeere, Thymian, Minze, Zimt, Schokolade... voller Körper, samtig, rund, herrlich trinkbar.	**15,50€**	**4,20€**
Santa Cristina Rosso IGT Antinori – Santa Cristina Rebsorten: Sangiovese, Merlot Diese Cuvée aus 90% Sangiovese und 10% Merlot ist sehr harmonisch und ansprechend im Geschmack - ein Wein von intensiver rubinroter Farbe und intensivem Duft nach reifen Früchten. Er ist ein herrlicher Begleiter zu dunklem Fleisch und reifem Käse.	**17,50€**	**4,70€**
Chianti “Poderi da Filicaja” DOC Villa da Filicaja Rebsorte: 100% Sangiovese Süffig, Duft nach Kirschen, fruchtbetont und sehr harmonisch	**15,50€**	**4,20€**
Villa Antinori Rosso IGT Marchese Antinori Rebsorten: Sangiovese, Merlot, Syrah. tief rubinrot in der Farbe, mit intensiven Noten von Beeren und Holz sowie ausgewogenen, weichen Tanninen.	**21,50€**	**5,20€**

ROSÈ

	Flasche 0,75l	Glas 0,2l
Cuvée Rosé mild Eric Manz Rebsorten: Portugieser, Dornfelder. Filigran, weich und mild, unkompliziert, schöne Fruchtkomponenten, dezenter Duft, verhaltene Säure, zarter Fruchtsüße, dezenter Abgang.	**14,50€**	**3,90€**

PROSECCO&CHAMPAGNER

	Flasche 0,75l	Glas 0,2l
Prosecco Frizzante Villa Sandi IGT	**14,50€**	**2,50€**
Moet & Chandon Brut	**49,50€**	**6,50€**
Moet & Chandon Brut Rosé	**52,50€**	**7,20€**

ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant

Montag - Samstag 16.00 Uhr - 23.00 Uhr

Barbetrieb

Montag - Donnerstag 18.00 Uhr - 1.00 Uhr
Freitag - Samstag 18.00 Uhr - Open End

Sonntag ist Ruhetag

Reservierungen und Catering außerhalb der Öffnungszeiten ab 15 Personen!

COCKTAILS

Cuba Libre — **6,00€**
Havana Club, Limetten, Cola

Santo Libre — **6,00€**
Havana Club, Limetten, Sprite

CaipirinhaCachaca — **6,00€**
Limetten, brauner Zucker

CaipiroskaWodka — **6,00€**
Limetten, brauner Zucker

Erdbeer Caipirinha — **6,50€**
Cachaca Limetten, Erdbeersaft, Erdbeersirup, Limetten, brauner Zucker

Mojito — **6,50€**
weißer Rum, Limetten, Minzblätter, Rohrzucker, Sodawasser

Sex on the beach — **6,50€**
Wodka, Peachtree, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine

Cosmopolitan — **6,50€**
Wodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft

Tequila Sunrise — **6,00€**
Tequila, Orangensaft, Grenadine

Brasil Tropical — **6,00€**
Batida De Coco, Grapefruitsaft, Erdbeersirup

Cherry Lips — **6,00€**
Cachaca, Wodka, Kirschsaft, Zitronensaft

Best of Green — **6,50€**
Tequila, Blue Curacao, Zitronensaft, Maracujasaft, Kokossirup

Planters Punch — **6,50€**
Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine

Mai Tai — **6,50€**
weißer Rum, brauner Rum, Apricot Brandy, Limettensaft, Ananassaft, Mandelsirup

Wild Things — **6,50€**
Wodka, Apricot Brandy, Martini, Limettensaft, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

Black Thunder — **6,00€**
Wodka, Blue Curacao, Cola

Sea Breeze — **6,00€**
Wodka, Cranberrysaft, Grapefruitsaf

Romeo und Julia — **6,50€**
Wodka, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Maracujasirup

El Diablo — **6,50€**
Tequila, Creme de Cassis, Limetten, Ginger Ale

Daiquiri — **6,00€**
weißer Rum, Zitronensaft, Zuckersirup

Tom Collins — **6,00€**
Gin, Zitronensaft, Zuckers+irup

Agent Jack — **6,50€**
Whiskey, Triple Sec, Zitronensaft, Limettensaft, Cola

Pina Colada — **6,50€**
weißer Rum, Ananassaft, Sahne, Kokossirup

Strawberry Colada — **6,50€**
weißer Rum, brauner Rum, Ananassaft, Sahne, Erdbeersirup, Kokossirup

43 Colada — **6,50€**
weißer Rum, Likör 43, Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Kokossirup

Baileys Colada — **6,50€**
weißer Rum, Baileys, Ananssaft, Sahne, Kokossirup

Swimming Pool — **6,50€**
Wodka, weißer Rum, Blue Curacao, Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Kokossirup

Caramel Pudding — **6,50€**
Wodka, Orangensaft, Ananssaft, Maracujasaft, Sahne, Kokossirup, Karamelsirup

Solero — **6,50€**
Wodka, Maracujasaft, Sahne, Vanillesirup

Prince — **6,50€**
Tequila, Likör 43, Maracujasaft, Sahne, Kokossirup

White Russian — **6,00€**
Wodka, Khalua, Sahne

Sinans Sunrise — **6,50€**
Wodka, Limetten, Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine, Ginger Ale

Sinans Special — **6,50€**
Havana Club, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Erdbeersirup

POWER

Bahama Mama — **7,50€**
brauner Rum, Havana Club, Captain Morgan, Cointreau, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Mandelsirup

Zombie — **7,50€**
weißer Rum, brauner Rum, Captain Morgan, Apricot Brandy, Limettensaft, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine

Long Island Ice Tea — **7,50€**
Wodka, Gin, Tequila, weißer Rum, Cointreau, Zitronensaft, Cola

Men`s Dream — **7,50€**
Rum 73%, weißer Rum, Havana Club, Captain Morgan, Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasirup

SHOOTER

B-52 — **3,50€**
Khalua, Baileys, Rum 73%

Orgasmus — **2,00€**
Sambuca, Baileys

Kamikaze — **2,50€**
Wodka, Cointreau, Limettensaft

Blowjob — **2,50€**
Wodka, Khalua, Sahne

Golden Smile — **2,50€**
Wodka, Likör 43, Limettensaft

Wodka Sour — **2,00€**
Wodka, Zitronensaft

Vomit — **2,50€**
Wodka, Jägermeister

Fire Bomb — **3,50€**
Tequila, Whiskey, Wodka, Tabasco

Electric Blue — **3,50€**
Blue Curacao, weißer Rum, Kokossirup, Zitronensaft

Brasilia — **2,50€**
Cachaca, Limettensaft, Ananansaft

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Ipanema — **5,50€**
Limetten, brauner Zucker, Maracujasirup, Ginger Ale

Fruit Punch — **5,50€**
Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Erdbeersirup

Virgin Colada — **5,50€**
Ananassaft, Sahne, Kokossirup

Ting Ting — **5,50€**
Limetten, Minzblätter, brauner Zucker, Orangensaft, Zitronensaft, Ginger Ale

Vanilla Exotic — **5,50€**
Ananassaft, Bananensaft, Erdbeersaft, Vanillesirup

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

www.sinans-bistro.bar.de

Harmsstraße 13 • 24114 Kiel
Tel.: 0431 729 848 31