



Hayat

CONTEMPORARY BOHEMIAN EATERY
PLATES FROM EAST AND WEST



Liebe Gäste und Freunde,

Herzlich willkommen in unserer Boho Eatery! Es ist mir eine grosse Freude, Sie in unserer einzigartigen Oase der Kreativität und des Geschmacks willkommen zu heissen.

Als Gründer dieser Eatery habe ich stets davon geträumt, einen Ort zu schaffen, der mehr als nur ein Restaurant ist - ein Ort, an dem Menschen zusammenkommen, um die Freuden des Essens zu zelebrieren und sich von der Schönheit der Kunst inspirieren zu lassen. Unsere Bohème Eatery verkörpert diese Vision und ist ein Ort, an dem Vielfalt, Kreativität und Gemeinschaft im Mittelpunkt stehen.

Unsere Speisekarte ist eine Reise durch die Aromen der Welt, kombiniert mit einem Hauch von Boho-Charme. Wir verwenden frische, hochwertige Zutaten, um Gerichte zu kreieren, die nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch die Seele berühren.

Die Atmosphäre in unserer Eatery ist warm, einladend und entspannt. Von den ausgesuchten Möbeln bis hin zu den kunstvollen Details - jeder Aspekt wurde mit Liebe und Sorgfalt gestaltet, um Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.

Ich möchte mich bei Ihnen allen bedanken, dass Sie Teil unserer Boho-Familie sind und uns die Möglichkeit geben, unsere Leidenschaft mit Ihnen zu teilen. Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen und jeden Moment in unserer Eatery geniessen.

Herzlichst,
M.J.

Der Frau gewidmet, die ich am meisten liebe

.....

*Uns ist gesundes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und regionaler Herkunft wichtig.
Unser Schweine-, Kalb-, Rind- und Pouletfleisch stammt von ausgesuchten Schweizer Tieren.*

Bitte informieren Sie das Servicepersonal bezüglich Allergien/Intoleranzen.

Unser Team wird sich gerne um Ihr Anliegen kümmern.

MORGENZAUBER

Türkisches Frühstück - Freitag bis Sonntag

pP 29 00

Butter, verschiedene Käse, gekochte Eier, Honig,
Marmelade, Gurken, Tomaten, Oliven, Brot

Türkischer Tee à discrétion

+ Menemen: Türkisches Rührei mit Tomaten und Paprika

+ 8 00

+ Sucuk (Knoblauchwurst) mit Eiern

+ 9 00

Shakshuka mit Eiern

16 00

Pochierte Eier in einer würzigen Tomaten-Paprika-Sauce mit
Knoblauch und Kreuzkümmel, serviert mit Fladenbrot

Avocado-Tahini-Toast

16 00

Getoastetes Vollkornbrot mit cremiger Avocado, Tahini,
Cherrytomaten und Koriander, garniert mit Sesamsamen

Granola-Bowl mit Joghurt und Früchten

19 00

Hausgemachtes Granola mit griechischem Joghurt,
frischen Beeren, Bananen und einem Spritzer Honig

Süßer Couscous mit gerösteten Nüssen und Früchten

21 00

Fluffiger Couscous gekocht in Mandelmilch, serviert mit gerösteten
Mandeln, Pistazien, getrockneten Feigen und einem Hauch von Zimt

Frühstücks-Brioche mit Dattelmutter

11 00

Fluffige Brioche-Brötchen mit einer köstlichen Dattelmutter,
garniert mit gehackten Pistazien

Falafel Benedict

17 00

Poached Eggs auf Falafel-Patties mit Tahini-Sauce und Röstgemüse

Spicy Sultan`s Porridge

15 00

Zarte Haferflocken mit Nüssen und Früchten, verfeinert mit einer
Prise von sorgfältig ausgewählten Gewürzen

ZUM APPETIT ANREGEN

Mercimek Çorbası

9 50

Traditionelle türkische Suppe aus roten Linsen, fein gewürzt und cremig püriert, verfeinert mit Knoblauch. Serviert mit frischer Zitrone und Fladenbrot

Hummus

13 50

Ein cremiger Dip aus fein pürierten Kichererbsen, Tahini und frischem Zitronensaft, verfeinert mit nativem Olivenöl, serviert mit Fladenbrot

Avocado-Hummus

18 00

Eine köstliche Kombination aus cremigem Hummus und reifer Avocado, verfeinert mit Tahini und frischem Zitronensaft, abgerundet mit nativem Olivenöl, serviert mit Fladenbrot

Geröstete Rote Bete-Hummus-Teller

18 00

Hausgemachter Hummus mit gerösteter Rote Bete, serviert mit Fladenbrot

Türkische Gefüllte Weinblätter

16 00

Weinblätter gefüllt mit würzigem Reis und Kräutern, dazu Zitronen-Olivenöl-Dip

Gegrillte Harissa-Garnelen

23 00

Saftige Garnelen mariniert in Harissa-Gewürz, gegrillt und mit einer Joghurt-Minz-Sauce serviert

Simit-Sandwich

19 00

Gegrilltes Poulet oder Halloumi mit Rucola, Tomaten und Harissa-Mayonnaise in einem Simit-Brötchen

Fasulye

14 00

Ein herzhaftes Gericht aus zarten weissen Bohnen, geschmort in einer aromatischen Tomatensauce mit Zwiebeln und Gewürzen

Ezme

13 50

Ein würziger, fein gehackter Salat aus frischen Tomaten, Peperoni, Knoblauch und Petersilie, abgeschmeckt mit Olivenöl, Granatapfelsirup, Zitronensaft und orientalischen Gewürzen

Baba Ganoush Rolls

14 00

Feine Röllchen aus weichem Pita-Brot, gefüllt mit cremigem Baba Ghanoush – einer aromatischen Mischung aus gerösteter Aubergine, Tahini, Zitronensaft, Knoblauch und Gewürzen

Labneh

7 00

Ein samtig-cremiger Frischkäse aus gesäuertem Joghurt, verfeinert mit einem Hauch Salz, nativem Olivenöl und Minze

Zaatar Chips

5 50

Knusprig gebackene Chips aus Fladenbrot, verfeinert mit Zaatar

Batata Harra

10 50

Würzige, knusprig gebratene Kartoffelwürfel, verfeinert mit frischem Koriander, Knoblauch, Chili und orientalischen Gewürzen



HUNGRIG GENUG?

Hayat Mezze

pP 28 00

Eine vielfältige Auswahl an orientalischen Speisen,
liebevoll zusammengestellt: Perfekt zum Teilen und Geniessen!

Poulet Tajine

28 00

Zartes Hühnchen, langsam geschmort in einer traditionellen marokkanischen
Tajine mit einer Vielzahl von Gewürzen und Gemüse

Gemüse Tajine

28 00

Eine köstliche Mischung aus saisonalem Gemüse, sanft geschmort
in einer traditionellen marokkanischen Tajine, verfeinert mit Früchten,
Nüssen und Gewürzen

Vegetarisches Moussaka

23 50

Auberginen, Kichererbsen, Tomatensosse, Knoblauch und orientalische
Kräuter - aromatisch und herzhaft

Gebratener Lachs mit Quinoa-Tabbouleh

31 00

Lachsfilet, sanft gebraten und serviert auf einem Bett aus
Quinoa-Tabbouleh mit frischen Kräutern, Gurken und Tomaten

Gemüse-Couscous-Bowl mit Harissa-Joghurt

25 00

Gegrilltes saisonales Gemüse auf einem Bett aus fluffigem Couscous,
serviert mit pikantem Harissa-Joghurt und gerösteten Kichererbsen

Marokkanischer Falafel Burger

19 00

Falafel-Burger mit Ras el Hanout-Gewürzmischung, serviert auf
einem hausgemachten Brioche-Brötchen mit Minz-Joghurt-Dip
und marinierten Roten Zwiebeln

Halloumi Burger

19 00

Ein herzhaftes Veggie-Burger-Erlebnis mit gegrilltem Halloumi-Käse.
Abgerundet mit frischen Salatblättern, Tomaten, roten Zwiebeln und
einem leichten Dressing

Gegrillter Halloumi mit Granatapfel-Gremolata

23 00

Gegrillter Halloumi-Käse mit einer erfrischenden Gremolata aus Granatapfelkernen, Minze, Petersilie und Zitronenschale, dazu Fladenbrot

Güveçte Soslu Köfte

26 00

Saftige, gewürzte Fleischbällchen, langsam geschmort in einer reichhaltigen Tomatensauce mit Zwiebeln, Paprika und aromatischen Gewürzen, überbacken mit Käse

Mantı vegetarisch

19 00

Gefüllte Teigtaschen, traditionell zubereitet und mit einer herzhaften Kartoffelfüllung verfeinert, mit Knoblauch-Joghurt-Sauce

Mantı mit Rindfleisch

22 00

Gefüllte Teigtaschen mit einer würzigen Rinderhackfleisch-Füllung, mit Knoblauch-Joghurt-Sauce

Kibbeh

17 00

Knusprige, frittierte Hüllen aus Bulgur, gefüllt mit einer würzigen Mischung aus Rinderhackfleisch, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen

Fatoush

14 00

Ein erfrischender, libanesischer Salat aus knackigem Gemüse wie Tomaten, Gurken, abgerundet mit einem würzigen Dressing aus Olivenöl, Zitronensaft, Granatapfelsirup, Granatapfelkernen und frischen Kräutern, garniert mit Zaatar Chips

Çiğ Köfte

15 00

Eine authentische türkische Spezialität aus fein gewürztem Bulgur, Kräutern und Gewürzen, die zu pikanten, handgeformten Bällchen verarbeitet wird



DAS DARFST DU NICHT VERPASSEN

Baklava

8 00

Knusprige Schichten von Filoteig gefüllt mit süssen Pistazien, mit Honig beträufelt und mit Rosenwasser aromatisiert

Muhallebi mit Orangenblütensirup

12 00

Cremiger Pudding, garniert mit Orangenblütensirup und frischen Orangenschnitzen

Feigen-Tarte mit Lavendelhonig

13 00

Knusprige Tarte gefüllt mit süssen Feigen und einem Hauch von Lavendelhonig, serviert mit einer Kugel Vanilleeis

Baklava Eisbecher

14 00

Knusprige Baklava-Stückchen, serviert mit einer Kugel Vanille- und Pistazieneis und einem Spritzer Rosenwasser

Kaymaklı Ayva Tatlısı

16 00

Zart geschmorte Quitten, die in einem aromatischen Zuckersirup mit Gewürzen gegart werden, serviert mit einer Portion Kaymak (türkische Clotted Cream) und Zimt

Saray Sarması

11 00

Teigröllchen, gefüllt mit einer cremigen Puddingfüllung

KAFFEE

Espresso	4 50
Espresso Doppio	6 80
Espresso Macchiato	4 50
Espresso Decaffeinato	4 50
Espresso Corretto	7 00
Flat White	5 50
Cappuccino	5 50
Latte Macchiato	6 00
Kaffee	4 50
Entkoffeinierter Kaffee	4 50
Schale	6 00
Heisse Schoggi	6 00

KAFFEE DESIGN

Espresso Tonic Espresso, Tonic, Wacholder, Ingwer, Eis	9 50
Coffee Spritz Aperit, kalter Kaffee, Orangenschale	12 00
Espresso Martini Italian Espresso, Vodka, Zucker	15 00
Iced Latte Espresso, kalte Milch, Eis	6 00



TEE

Bergkräutertee	6 00
Kräutertee Verbene	6 00
Kräutertee Pfefferminze	6 00
Kräutertee Kamillenblüten	6 00
Rooibostee	6 00
Grüntee	6 00
Früchtetee Waldfrucht-Himbeer	6 00
Früchtetee Ingwer-Orange-Zimt	6 00
Schwarztee Assam	6 00
Schwarztee Earl Grey	6 00
Cay Türkischer Tee	5 00

TEE DESIGN

Hibiskus-Eistee Erfrischender Eistee mit dem lebendigen Geschmack von Hibiskusblüten und einem Hauch von Minze	8 00
Orientalischer Minztee mit Honig und einem Hauch von Zimt	7 00



GETRÄNKE

Lurisia Bolle 3,3 dl / 5 dl

3 50 / 7 00

Lurisia Stille 3,3 dl / 5 dl

3 50 / 7 00

Three Cents Tonic 2 dl

6 00

Pink Grapefruit Soda, Pineapple Soda, Aegan Tonic,
Mandarin & Bergamot Soda, Lemon Tonic,
Cherry Soda, Ginger Beer

Lurisia Gazosa 2,75 dl

6 00

Aranciata, Aranciata Rossa, Limonata, Chinotto

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 3,3 dl

6 00

Fruchtsäfte 2 dl

6 00

Frisch gepresste Säfte 2 dl

8 00

Orange, Orange-Karotte-Ingwer oder Granatapfel-Orange

Smoothie

11 00

Erfrischender Smoothie aus Bananen, Spinat,
Mandelmilch, Datteln und einem Hauch von Zimt

WEINE

ROTWEINE

Primitivo	7 00 / 48 00
Montepulciano	8 00 / 56 00
Barolo	9 00 / 62 00

WEISSWEINE

Chardonnay	7 00 / 48 00
Sauvignon Blanc	7 00 / 48 00
Pinot Grigio	7 00 / 48 00

SCHAUMWEINE

Prosecco Superiore	7 00 / 48 00
Champagner	90 00

ROSÉWEIN

7 00 / 48 00

BIERE

Italienisches Bier 3,3 cl	6 00
--	------





DRINKS

Aperol Spritz

Aperol, Spumante

13⁰⁰

Campari Spritz

Campari, Spumante

13⁰⁰

Campari Soda / Orange

13⁰⁰

Cherry Spritz

Kirschlikör, Cherry Soda, Spumante

15⁰⁰

Limoncello Spritz

Limoncello, Sparkling Lemonade, Spumante

15⁰⁰

Amaro Fizz

Amaro, Pineapple Soda, Zitronensaft

15⁰⁰

Vermouth Spark

Grappa, Vermouth, Aegean Tonic

15⁰⁰

Gin Tonic

14⁵⁰

HAYAT SIGNATURE

20 00

Kaktusfeigen Mojito

Erfrischender Cocktail aus frisch gepresstem Limettensaft, Minze, Kaktusfeigen-Sirup und Rum, mit einem Spritzer Sodawasser

Cedrat Collins

Ein erfrischender Gin-Cocktail mit Zitronensaft, Cedrat-Likör und einem Hauch von Lavendel, serviert auf Eis und mit einem Spritzer Sodawasser

Rosenwasser Martini

Ein eleganter Martini mit Wodka, trockenem Wermut und einem Hauch von Rosenwasser

Granatapfel Rosmarin Spritz

Spritziger Cocktail aus Granatapfelsaft, frischem Rosmarin und spritzigem Sodawasser

Feigen Spritz

Ein erfrischender Cocktail aus Prosecco, frischen Feigen, Thymian und einem Spritzer Limettensaft, perfekt ausbalanciert und erfrischend

Sandelholz Old Fashioned

Ein klassischer Old Fashioned-Cocktail mit Bourbon, Zucker, Angostura-Bitter und einem Hauch von Sandelholz

HAYAT SIGNATURE MOCKTAILS

14 00

Sultan's Breeze

Erfrischender Cocktail aus Granatapfelsaft, frischem Limettensaft und einem Hauch Orangenblütenwasser, abgerundet mit spritzigem Mineralwasser

Minty Rose Fizz

Belebende Kombination aus frischem Zitronensaft, zartem Rosenwasser und Minze, verfeinert mit Honig und Mineralwasser

Spiced Date Cooler

Würziger, süßer Cocktail aus Dattelsirup, Zitronen- und Ingwersaft, perfekt abgerundet mit einem Spritzer Apfelsaft und Mineralwasser

CATERING

Das Hayat kommt zu Dir! Egal, ob kleine Familienfeier, Geburtstagsfest oder einfach so zum Plausch. Mit unseren Spezialitäten wird jeder Anlass zum vollen Erfolg.

Wir unterstützen Euch gerne bei der Angebotsplanung und freuen uns darauf, eure Ideen zu realisieren.

Wir freuen uns auf Eure Anfrage unter:
info@hayat-eatery.ch





MondelliGroup

Entdecken Sie die Vielfalt der Mondelli Group und lassen Sie sich von unserem Engagement und unserer Leidenschaft inspirieren: www.mondelli-group.ch

HAYAT

Theaterstrasse 4 | 4051 Basel, Schweiz



Instagram



Google