



SRI LANKAN RESTAURANT & BAR  
FUGGERSTRASSE 20, 10777 BERLIN



ceylonbayberlin@gmail.com



030/ 21 96 44 64



[www.ceylonbay.de](http://www.ceylonbay.de)



# Willkommen im Ceylon Bay

AUTHENTISCHE SRI-LANKISCHE KÜCHE  
IM HERZEN BERLINS

*Begeben Sie sich auf eine geschmackvolle Reise nach Sri Lanka und erleben Sie die reiche kulinarische Tradition der Insel hautnah. Die sri-lankische Küche ist eine Kunst der Gewürze – fein abgestimmt, aromatisch und voller Tiefe.*

*Jedes Gericht ist ein Fest für die Sinne und vereint Tradition, Kreativität und Wohlbefinden auf einzigartige Weise. Tauchen Sie ein in die lebendigen Aromen Ceylons, wo jeder Bissen eine Geschichte von Kultur, Seele und authentlichem Inselgeschmack erzählt.*

WENN SIE AN ALLERGIEN LEIDEN, INFORMIEREN SIE UNS BITTE.  
GERNE STELLEN WIR IHNEN ALLE NOTWENDIGEN INFORMATIONEN ZUR VERFÜGUNG.



ceylonbayberlin@gmail.com



030 / 21 96 44 64



[www.ceylonbay.de](http://www.ceylonbay.de)

# Business Menü

(Von 12 bis 15 Uhr)

## OPTION 1

*Hausgemachte Suppe, serviert mit Kokosfladenbrot*  
6,5

## OPTION 2

(VEGETARISCH)

*Sri-Lankisches Reis- und Currygericht mit Papadam  
Serviert mit zwei saisonalen Gemüsebeilagen*  
9,5

## OPTION 3

*Sri-Lankisches Reis- und Currygericht mit Papadam  
Serviert mit zwei saisonalen Gemüsebeilagen und  
Fleischcurry*  
11,5

# Menu

## V O R S P E I S E N

- 01 Fish Cutlets** € 6,00

2 frittierte Thunfischbällchen mit Kartoffeln und Gemüse, serviert mit Currysauce

- 02 Hähnchen Rolls** € 7,00

Saftige Hähnchenstückchen in knusprigem Teigmantel mit Gemüse und Currysauce

- 03 Lamm Rolls** € 8,00

Scharfes Lamm-Kartoffel-Curry umhüllt von knusprigem Teigmantel, serviert mit verschiedenem Gemüse und Currysauce

- 04 Veggie Cutlets** € 6,50

Zarte Jackfruitstückchen mit Kartoffeln und Porree umhüllt von knusprigem Teigmantel, serviert auf Salat und einer cremigen Tahini-Mayonnaise

## S A L A T E

- 11 Auberginensalat** € 6,90

Aubergine, rote Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Gurke, Zitronensaft, Salz und Pfeffer

- 12 Bittermelonensalat** € 6,90

Frittierte Bittermelonen, rote Zwiebeln, Tomaten, Gurke, Zitronensaft, Salz und Pfeffer

## S U P P E N

- 21 Rote-Linsen-Suppe** € 6,90

Suppe aus roten Linsen mit Karotten, Sellerie, Curryblättern und einer Auswahl an Gewürzen

- 22 Tomatensuppe** € 6,90

Cremige Tomatensuppe mit Kokosmilch und Zitronengras

## C U R R Y S

- 31 Hähnchen Curry** € 13,50

Zartes Hähnchen, sanft gegart in cremiger Kokosmilch, serviert mit Basmati-Reis oder sri-lankischem Fladenbrot aus Kokosflocken

- 32 Rindfleisch Curry** € 14,50

Zartes Rindfleisch, schonend gegart in cremiger Kokosmilch, serviert mit Basmati-Reis oder sri-lankischem Fladenbrot aus Kokosflocken

- 33 Lamm Curry** € 14,90

Mild gewürztes Lamm, schonend gekocht in cremiger Kokosmilch, serviert mit Basmati-Reis oder sri-lankischem Fladenbrot aus Kokosflocken

- 34 Garnelen Curry** € 16,90

Frische Garnelen, sanft gegart in cremiger Kokosmilch, serviert mit Basmati-Reis oder sri-lankischem Fladenbrot aus Kokosflocken

- 35 Thunfisch Curry** € 17,90

Zarter Thunfisch, schonend gegart in cremiger Kokosmilch, serviert mit Basmati-Reis oder sri-lankischem Fladenbrot aus Kokosflocken

Wählen Sie Ihren Schärfegegrad   
(von mild bis feurig)

# Menu

## SRI LANKISCHE SPEZIALITÄTEN

<b>41 Hähnchen Devilled</b>	€ 15,90	<b>43 Garnelen Devilled</b>	€ 17,90
Zartes, fruchtig-scharfes Hähnchen mit hausgemachtem Ketchup, roten Zwiebeln, saftigen Tomaten und knackiger Paprika			
<b>42 Rindfleisch Devilled</b>	€ 17,90	<b>44 Thunfisch Devilled</b>	€ 18,90
Zartes Rindfleisch mit hausgemachtem Ketchup, roten Zwiebeln, saftigen Tomaten und knackiger Paprika			

Wahlweise serviert mit Basmati-Reis oder sri-lankischem Fladenbrot aus Kokosflocken

## VEGAN UND VEGETARISCH

<b>51 Soja Devilled</b>	€ 12,00	<b>53 Baby Jackfruit Curry</b>	€ 14,50
Würziges Soja mit hausgemachtem Ketchup, karamellisierten roten Zwiebeln, saftigen Tomaten und knackiger Paprika			
<b>52 Parippu Curry</b>	€ 11,00	<b>Currys werden wahlweise mit Basmati-Reis oder sri-lankischem Fladenbrot mit Kokosraspeln serviert</b>	
Cremiges Linsen-Curry, verfeinert mit Kokosmilch, Knoblauch, Zwiebeln, Curryblättern und einer Auswahl an aromatischen Gewürzen			

Wählen Sie Ihren Schärfegrad   
(von mild bis feurig)

## KOTTHU ROTTI

<b>61 Veggie Kotthu</b>	€ 13,90	<b>63 Rindfleisch Kotthu</b>	€ 17,90
Fein gehacktes, gebratenes Fladenbrot, vermischt mit frischem Gemüse, Ei und einer aromatischen Gewürzmischung. Serviert mit einem pikanten Curry			
<b>62 Hähnchen Kotthu</b>	€ 16,50	<b>64 Lammfleisch Kotthu</b>	€ 17,90
Fein gehacktes, gebratenes Fladenbrot, vermischt mit zartem Hähnchen, frischem Gemüse, Ei und einer aromatischen Gewürzmischung. Serviert mit einem pikanten Curry			

Wählen Sie Ihren Schärfegrad   
(von mild bis feurig)

# Menu

## NUDEL- UND REISGERICHTE

### 65 Veggie Fried Noodles € 13,00

Goldbraun gebratene Eiernudeln, verfeinert mit frischem Gemüse, aromatischen Gewürzen und Sojasauce

### 67 Chicken Fried Noodles € 14,90

Gebratene Eiernudeln mit mariniertem Hähnchen, Eiern, Karotten, Porree und Kohl

### 69 Seafood Fried Noodles € 17,90

Gebratene Eiernudeln mit Garnelen, Thunfisch, Tintenfisch, Eiern und Gemüse

### 66 Veggie Fried Rice € 13,00

Gebratener Reis kombiniert mit frischem Gemüse, verfeinert mit aromatischen Gewürzen und Sojasauce

### 68 Chicken Fried Rice € 14,90

Gebratener Reis mit mariniertem Hähnchen, Eiern, Karotten, Porree und Kohl

### 70 Seafood Fried Rice € 17,90

Gebratener Reis mit Garnelen, Thunfisch, Tintenfisch, Eiern und Gemüse

## DESSERTS

### 71 Watalappam € 5,90

Cremiger Pudding aus Kokosmilch und Palmzucker, verfeinert mit Kardamom, Muskat und aromatischen Gewürzen

### 73 Bananen-Zimt-Kuchen € 5,90

Hausgemachter Bananen-Zimt-Kuchen mit Mascarpone-Topping

### 72 Sago Pudding € 6,90

Tapioka Perlen gekocht in Kokosmilch, aromatisiert mit Pandan, Zimt und Kardamom, gesüßt mit Palmzucker, serviert mit Cashewnüssen

## EXTRAS

### 74 Pol Sambal € 4,50

Beilage aus frisch geraspelter Kokosnuss, vermischt mit Chili, Zwiebeln, Limettensaft und aromatischen Gewürzen

### 75 Pol Rotti € 5,00

Weiches, flaches Fladenbrot aus Kokosnussflocken und Mehl

### 76 Reis € 3,00

Locke gekochter Basmati-Reis

# Drinks

Entdecken Sie unsere exotischen Signature Cocktails, alkoholfreien Erfrischungen und warmen Getränke – alle mit Sorgfalt kreiert, um die kräftigen und authentischen Aromen der srilankischen Küche perfekt zu ergänzen.

Täglich von 15:00 – 18:00 Uhr: 15% Rabatt  
Happy Hour auf alle Cocktails!

## A P E R I T I F S

101	<b>Hugo</b>	€ 8,50
Prosecco, Limetten, Minze, Holunderblütsirup		

102	<b>Aperol Spritz</b>	€ 8,50
Prosecco, Aperol, Orange und Sodawasser		

## M O C K T A I L S

103	<b>Virgin Piña Colada</b>	€ 7,50
Kokosmilch, Ananassaft, Zuckersirup		

104	<b>Eldermint</b>	€ 7,50
Holunderblütsirup, Ginger Ale, Limette, Minze		

105	<b>Virgin Mojito</b>	€ 7,50
Minze, Ginger Ale, Limette, Rohrzucker		

106	<b>Ceylon Paradise</b>	€ 7,50
Passionsfruchtsaft, Ginger Ale, Ingwersaft, Zuckersirup		

# Drinks

---

## EXOTISCHE COCKTAILS

---

107	<b>Jaffna</b>	€ 8,00
	Wodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Curryblätter	
108	<b>Ella</b>	€ 8,50
	Bourbon Whiskey, Limettensaft, Zuckersirup, Ananassaft, Kokosmilch, Minzblätter	
109	<b>Mirissa</b>	€ 8,00
	Rum, Orangensaft, Zitronensaft	
110	<b>Hikka</b>	€ 8,00
	Tequila, Limettensaft, Mangosaft, Vanillesirup	

---

## KLASSISCHE COCKTAILS

---

111	<b>Mojito</b>	€ 9,00
	Weißer Rum, Rohrzuckersirup, frische Minze, Limetten, Sodawasser	
112	<b>Daiquiri</b>	€ 9,00
	Weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup	
113	<b>Margarita</b>	€ 9,00
	Tequila, Triple Sec, Limettensaft	
114	<b>Cosmopolitan</b>	€ 9,00
	Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Limettensaft	
115	<b>Caipirinha</b>	€ 9,00
	<i>Cachaça, Brauner Zucker, Limette</i>	

# Drinks

116	<b>Old Fashioned</b> Bourbon Whiskey, Zuckersirup, Angosturabitter	€ 9,00
117	<b>Whiskey Sour</b> Bourbon Whiskey, Zuckersirup, Limettensaft, Eiweiß	€ 9,00
118	<b>Long Island Iced Tea</b> Gin, Rum, Wodka, Tequila, Triple Sec, Limettensaft, CocaCola	€ 9,00
119	<b>Negroni</b> Gin, Campari, süßer Wermut	€ 9,00

## LONG DRINKS

120	<b>Gin Tonic</b>	€ 7,00
121	<b>Rum Cola</b>	€ 7,00
122	<b>Wodka Lemon</b>	€ 7,00
123	<b>Whiskey Cola</b>	€ 7,00

## LIQUORS

124	<b>Absolut Wodka 3cl</b>	€ 4,00
125	<b>Beefeater Gin 3cl</b>	€ 4,00
126	<b>Havana Club Original Rum 3cl</b>	€ 4,00
127	<b>Whiskey 3cl</b>	€ 4,00

# Drinks

## PROSECCO

128	<b>SEKOi 2021</b> , Berlin/Pfalz, Deutschland 0,2l	€ 8,00
129	<b>Flasche</b> 0,75l	€ 28,00

## WEISSWEIN

130	<b>Riesling Hasenlauf</b> Trocken – Bio (Deutschland) 0,2l	€ 8,00
131	<b>Flasche</b> 0,75l	€ 28,00
132	<b>Fuente Elvira</b> (Spanien) 0,2l	€ 8,00
133	<b>Flasche</b> 0,75l	€ 28,00
134	<b>Pinot Grigio</b> (Italien) 0,2l	€ 8,00
135	<b>Flasche</b> 0,75l	€ 28,00
136	<b>Chardonnay Moulin Montarels</b> (Frankreich) 0,2l	€ 9,00
137	<b>Flasche</b> 0,75l	€ 30,00

## ROTWINE

138	<b>Primitivo Atria</b> (Italien) 0,2l	€ 8,00
139	<b>Flasche</b> 0,75l	€ 28,00
140	<b>Esenzia Granacha</b> (Spanien) 0,2l	€ 8,00
141	<b>Flasche</b> 0,75l	€ 28,00
142	<b>Spätburgunder</b> (Deutschland) 0,2l	€ 8,00
143	<b>Flasche</b> 0,75l	€ 28,00

## ROSÉWEIN

144	<b>Rosé Cuvée – Bio</b> (Frankreich) 0,2l	€ 8,00
145	<b>Flasche</b> 0,75l	€ 28,00

# Drinks

## BIER VOM FASS

146	<b>Paulaner Helles</b> 0.5l	€ 7,00
147	<b>Paulaner Weizenbier</b> 0.5l	€ 7,00
148	<b>Radler /Alster/ Diesel</b> 0.5l	€ 7,00

## FLASCHENBIER

149	<b>Berliner Berg</b> alkoholfrei 0.33l	€ 5,00
150	<b>Paulaner Weizenbier</b> alkoholfrei 0.5l	€ 6,00
151	<b>Tiger Beer</b> 0.33l	€ 5,00

## JUICES

152	<b>Orangensaft</b> 0.4l	€ 5,00
153	<b>Apfelsaft</b> 0.4l	€ 5,00
154	<b>Mangoshaft</b> 0.4l	€ 5,00
155	<b>Maracujasaft</b> 0.4l	€ 5,00
156	<b>Ananassaft</b> 0.4l	€ 5,00
157	<b>KiBa</b> (Kirsch-Banane Saft) 0.4l	€ 5,50
158	<b>Saftschorle</b> 0.4l	€ 5,00

## WASSER UND SOFT DRINKS

159	<b>Wasser</b> still/sprudelnd 0.25l	€ 3,90
160	<b>Wasser</b> still/sprudelnd 0.75l	€ 7,90
161	<b>Coca Cola</b> 0.4l	€ 5,50
162	<b>Coca Cola Zero</b> 0.4l	€ 5,50
163	<b>Spezi</b> 0.4l	€ 5,50
164	<b>Fanta</b> 0.4l	€ 5,50
165	<b>Sprite</b> 0.4l	€ 5,50
166	<b>Ginger Ale</b> 0.4l	€ 5,50
167	<b>Bitter Lemon</b> 0.4l	€ 5,50
168	<b>Tonic Water</b> 0.4l	€ 5,50
169	<b>Club Mate</b> 0.33l	€ 5,00
170	<b>Malzbier</b> 0.33l	€ 5,00

# Drinks

## KAFFEE

171	<b>Espresso</b>	€ 4,00
172	<b>Espresso Doppio</b>	€ 4,50
173	<b>Café Crema</b>	€ 3,50
174	<b>Cappuccino</b>	€ 4,50
175	<b>Latte Macchiato</b>	€ 4,50
176	<b>Heiße Schokolade</b>	€ 4,50

## TEE

177	<b>Samahan Kräutertee</b>	€ 4,00
178	<b>Chai Tea</b>	€ 4,00
179	<b>Schwarztee</b>	€ 3,50
180	<b>Ceylon Milk Tea</b>	€ 4,00
181	<b>Ingwertee Ginger Tea</b>	€ 4,00
182	<b>Ceylon Ginger Tea</b>	€ 4,00

# Danke!

*Feiern Sie im Ceylon Bay unvergessliche Momente mit authentischen sri-lankischen Aromen in stilvollem Ambiente. Kontaktieren Sie uns für Ihre Eventplanung, maßgeschneidertes Catering und perfekte Feierlichkeiten.*

***Folgen Sie uns auf***



TIKTOK



INSTAGRAM



FACEBOOK

*Täglich geöffnet | 12:00 – 22:00*

*Business Menü | 12:00 – 15:00*

*Happy Hour Cocktails | Täglich 15:00 – 18:00*



ceylonbayberlin@gmail.com



030 / 21 96 44 64



[www.ceylonbay.de](http://www.ceylonbay.de)