



SRI LANKAN RESTAURANT & BAR
FUGGERSTRASSE 20, 10777 BERLIN



ceylonbayberlin@gmail.com



030/ 21 96 44 64



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 authentischem 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

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

VORSPEISEN

- 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

SALATE


- 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

SUPPEN

- 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

CURRYS

- 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 Schärfegrad 
(von mild bis feurig)

Menu

SRI LANKISCHE SPEZIALITÄTEN

41 Hähnchen Devilled € 15,90

Zartes, fruchtig-scharfes Hähnchen mit hausgemachtem Ketchup, roten Zwiebeln, saftigen Tomaten und knackiger Paprika

43 Garnelen Devilled € 17,90

Frische Garnelen, verfeinert mit hausgemachtem Ketchup, roten Zwiebeln, saftigen Tomaten und knackiger Paprika

42 Rindfleisch Devilled € 17,90

Zartes Rindfleisch mit hausgemachtem Ketchup, roten Zwiebeln, saftigen Tomaten und knackiger Paprika

44 Thunfisch Devilled € 18,90

Zarter Thunfisch verfeinert mit hausgemachtem Ketchup, roten Zwiebeln, saftigen Tomaten und knackiger Paprika

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

VEGAN UND VEGETARISCH

51 Soja Devilled € 12,00

Würziges Soja mit hausgemachtem Ketchup, karamellisierten roten Zwiebeln, saftigen Tomaten und knackiger Paprika


53 Baby Jackfruit Curry € 14,50

Zarte, junge Jackfruit, langsam gegart in cremiger Kokosmilch mit Knoblauch, Ingwer, Curryblättern und aromatischen Gewürzen

52 Parippu Curry € 11,00

Cremiges Linsen-Curry, verfeinert mit Kokosmilch, Knoblauch, Zwiebeln, Curryblättern und einer Auswahl an aromatischen Gewürzen

Currys werden wahlweise mit Basmati-Reis oder sri-lankischem Fladenbrot mit Kokosraspeln serviert

Wählen Sie Ihren Schärfegrad 
(von mild bis feurig)

KOTTHU ROTTI

61 Veggie Kotthu € 13,90

Fein gehacktes, gebratenes Fladenbrot, vermischt mit frischem Gemüse, Ei und einer aromatischen Gewürzmischung. Serviert mit einem pikanten Curry

63 Rindfleisch Kotthu € 17,90


Fein gehacktes, gebratenes Fladenbrot, vermischt mit zartem Rindfleisch, frischem Gemüse, Ei und einer aromatischen Gewürzmischung. Serviert mit einem pikanten Curry

62 Hähnchen Kotthu € 16,50

Fein gehacktes, gebratenes Fladenbrot, vermischt mit zartem Hähnchen, frischem Gemüse, Ei und einer aromatischen Gewürzmischung. Serviert mit einem pikanten Curry

64 Lammfleisch Kotthu € 17,90

Fein gehacktes, gebratenes Fladenbrot, vermischt mit zartem Lammfleisch, 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

76 Reis € 3,00

Locker gekochter Basmati-Reis

75 Pol Rotti € 5,00

Weiches, flaches Fladenbrot aus Kokosnussflocken und Mehl

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!*

APERITIFS

- | | | |
|-----|---|--------|
| 101 | Hugo
Prosecco, Limetten, Minze, Holunderblütensirup | € 8,50 |
| 102 | Aperol Spritz
Prosecco, Aperol, Orange und Sodawasser | € 8,50 |

MOCKTAILS

- | | | |
|-----|---|--------|
| 103 | Virgin Piña Colada
Kokosmilch, Ananassaft, Zuckersirup | € 7,50 |
| 104 | Eldermint
Holunderblütensirup, Ginger Ale, Limette, Minze | € 7,50 |
| 105 | Virgin Mojito
Minze, Ginger Ale, Limette, Rohrzucker | € 7,50 |
| 106 | Ceylon Paradise
Passionsfruchtsaft, Ginger Ale, Ingwersaft, Zuckersirup | € 7,50 |

Drinks

EXOTISCHE COCKTAILS

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

KLASSISCHE COCKTAILS

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

Drinks

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

LONG DRINKS

120	Gin Tonic	€ 7,00
121	Rum Cola	€ 7,00
122	Wodka Lemon	€ 7,00
123	Whiskey Cola	€ 7,00

LIQUORS

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

Drinks

PROSECCO

128	SEKOi 2021 , Berlin/Pfalz, Deutschland 0,2l	€ 8,00
129	Flasche 0.75l	€ 28,00

WEISSWEIN

130	Riesling Hasenlauf Trocken – Bio (Deutschland) 0,2l	€ 8,00
131	Flasche 0.75l	€ 28,00
132	Fuente Elvira (Spanien) 0,2l	€ 8,00
133	Flasche 0.75l	€ 28,00
134	Pinot Grigio (Italien) 0,2l	€ 8,00
135	Flasche 0.75l	€ 28,00
136	Chardonnay Moulin Montarels (Frankreich) 0,2l	€ 9,00
137	Flasche 0.75l	€ 30,00

ROTWEIN

138	Primitivo Atria (Italien) 0,2l	€ 8,00
139	Flasche 0.75l	€ 28,00
140	Esenzia Granacha (Spanien) 0,2l	€ 8,00
141	Flasche 0.75l	€ 28,00
142	Spätburgunder (Deutschland) 0,2l	€ 8,00
143	Flasche 0.75l	€ 28,00

ROSÉWEIN

144	Rosé Cuvée – Bio (Frankreich) 0,2l	€ 8,00
145	Flasche 0.75l	€ 28,00

Drinks

BIER VOM FASS

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

FLASCHENBIER

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

JUICES

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

WASSER UND SOFT DRINKS

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

Drinks

K A F F E E

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

T E E

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