

S P E I S E K A R T E



***Die Informationen über die enthaltenen Zusatzstoffe (Zahlen) sowie der Allergene (Buchstaben) finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte**

B O L U

B E D E U T U N G

Bolu ist eine Stadt westlich des Schwarzen Meeres. In den früheren Jahren wurden die Osmanen von Köchen aus Bolu bekocht. Der Beruf hat sich mit der Zeit schnell verbreitet, weshalb auch Bolu immer populärer für deren Köche wurde. Die erste Kochschule in der Türkei wurde in Bolu-Mengen gegründet und ist heute einer der renommiertesten Kochschulen der Türkei.

M E A N I N G

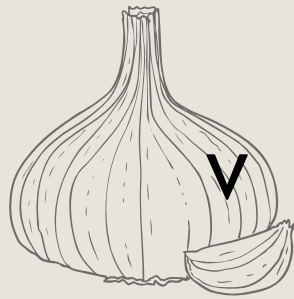
Bolu is a city west of the Black Sea. In the early years, the Ottomans were cooked by chefs from Bolu. The professions spread quickly over time, which is why Bolu became more and more popular for their cooks. The first culinary School in Turkey was established in Bolu - Mengen and is today one of the most prestigious culinary School in Turkey.

A N L A M I

Bolu, Türkiye'nin Bati Karadeniz Bölümü'nde yer alan bir ildir. Bolu'lu Ascilar Osmanli Saray Mutfaginda ünlü olmustur. Bolu ascı sehri olarak bilinmektedir. Bunun nedeni ise en meshur ascilarin sürekli Bolu ilinden cikmasidir. Türkiye'nin ilk Meslek Lise'si Bolu-Mengen'de acilmistir ve Türkiye'nin en iyi Ascilar Meslek Lisesi'dir.

SCHWARZES MEER /
BLACK SEA / KARADENIZ





VORSPESISEN KALTE

10 - HUMUS ^{i, 11}	6 , 2 0
Kichererbsencreme mit Sesamöl, Knoblauch & Kräutern	
11 - ACILI EZME ^{a1, 2, 4}	6 , 2 0
Fein gehacktes Gemüse in pikanter scharfer Kräutersoße	
12 - CACIK ^g	5 , 4 0
Joghurt, Knoblauch, Gurken & frische Kräuter	
13 - KISIR ^{a1, 11}	5 , 4 0
Salat aus Bulgur mit pikanten Kräutern & Gemüse	
14 - PASA MEZE ^g	6 , 8 0
Schafskäse mit Kräutern in leichter pikanter Paprikasoße	
15 - PATLICAN EZME ^g	5 , 5 0
Geröstete Auberginen mit Knoblauch & Joghurt	
16 - MUHAMMARA ^{i, e}	6 , 2 0
Geröstete Tomaten mit Walnüssen und pikantem Paprikapüree	
17 - BABAGANUSCH	6 , 5 0
Geröstete Auberginen, Paprika, Zwiebeln, und Tomaten	
18 - GEMISCHTER KALTER VORSPEISENTELLER	17 , 2 0



VORSPESIEN

19 - IZGARA KECI PEYNIRI ^{a1,c,g} 10 , 50

Ziegenkäse vom Grill mit Honig und Walnüssen

20 - ARNAVUT CIGERI ^{a1,a2} 14 , 90

Gebratene Kalbsleber mit Petersilie und Zwiebeln

21 - ZEYTINYAGIN ' DA KARIDES ^{b,d} 13 , 90

Gambas in Olivenöl & Kräutern

22 - ICLI KÖFTE ^{a1,11,1,a,g,h,c} 11 , 90

Frittierte Bulgurbällchen gefüllt mit Hackfleisch, Walnüssen, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen

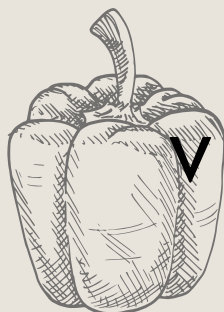
23 - FALAFEL ^{i,11} 7 , 90

Frittierte Falafel dazu Knoblauch- Joghurt zum Dippen



VORSPESIEN

24 - PEYNIR TAVA	^{al,c,g}	9 , 5 0
Paniertes Hirtenkäse		
25 - SIGARA BÖREK	^{al,c,g}	7 , 4 0
Hirtenkäse & Kräuter gerollt in Blätterteig		
26 - MUSKA BÖREK	^{c,g}	7 , 4 0
Spinat & Hirtenkäse ummantelt mit Blätterteig		
27 - PATLICAN KIZARTMA	^g	8 , 6 0
Gebratene Aubergine, dazu Tomatensoße und Knoblauchjoghurt zum Dippem		
28 - KABAK KIZARTMA	^g	8 , 6 0
Gebratene Zucchini, dazu Tomatensoße und Knoblauchjoghurt zum Dippem		
29 - GEMISCHTER WARMER VORSPEISENTELLER	^{al,c,g,i,li}	16 , 3 0
Peynir Tava, Sigara Börek, Muska Börek, Falafel, Patlican Kizartma, Kabak Kizartma, dazu Tomatensoße und Knoblauchjoghurt zum Dippem		



VEGETARISCHE GERICHTE

30 - IMAM BAYILDI ^{8, a1, a2, e, g, i} 18,90

Aubergine gefüllt mit Zwiebeln, Petersilie, Karotten, Paprika, Sultanien und Sellerie in herzhafter Tomatensauce mit Mozzarella überbacken, dazu Reis und Joghurtsauce

31 - ISPANAKLI KABAK ^{8, a1, a2, e, g, i} 18,90

Gefüllte Zucchini mit sautiertem Spinat und Gemüse in Tomatensauce, überbacken mit Hirtenkäse, dazu Reis und Joghurtsauce

32 - MANTAR TAVA ^{8, a1, a2, e, g, i} 18,70

Gemischte Pilzpfanne mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika, dazu Reis

33 - ANATOLIA GÜVEC ^{8, a1, a2, e, g, i} 18,70

Gebratene Aubergine-, Zucchini-, Paprikawürfel in Tomatensauce überbacken mit Knoblauchjoghurt, dazu Reis

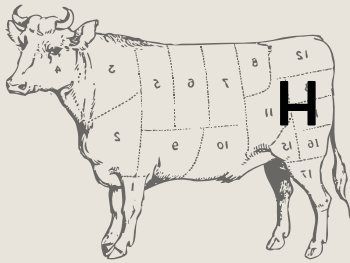
34 - BOLU SALAT ^{c,g,k} 16,60

Gemischter Salatteller mit paniertem Hirtenkäse und gegrillten Austernpilzen

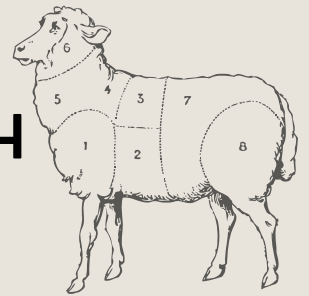
35 - CAMLIK SALAT ^{c,g,k} 17,40

Gemischter Salatteller mit gegrilltem Ziegenkäse

AUF WUNSCH GIBTS AUCH VEGANE GERICHTE



HACKFLEISCHGERICHTE



36 - IZGARA KÖFTE^{g,i}

19, 20

Hackfleischbällchen (Lamm & Kalb), dazu Acili Ezme, Reis und Gemüse

37 - BOLU KÖFTE^{g,i}

22, 60

Hackfleischtasche (Lamm & Kalb), gefüllt mit sautiertem Blattspinat und geriebenem Käse, dazu Reis und Joghurtsauce mit gewürfelte, gebratene Aubergine und Zucchini

38 - ADANA^{g,i}

21, 40

Hackfleischspieße (Lamm & Kalb) "Adana Art" vom Grill mit Reis, frischem Gemüse und Cacik

39 - ADANA MIT JOGHURT^{a1,g}

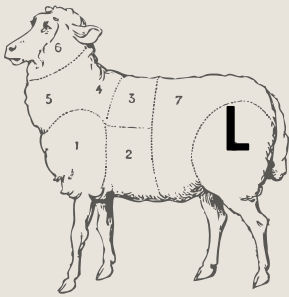
21, 70

Hackfleischspieße (Lamm & Kalb) auf gerösteten Kräuterbrötchen in Tomatensauce und Knoblauchjoghurt, im Ofen gebacken

40 - BEYTI^{a1,g,8,a2}

22, 60

Hackfleischspieße (Lamm & Kalb) in Lavash Fladen gewickelt mit Tomatensauce und Knoblauchjoghurt, dazu Salat



LAMMFLEISCH GERICHTE

41 - KÖZLEMELI PIRZOLA ^{c, g, k} **29,50**

Marinierte Lammkoteletten vom Grill mit gerösteten Auberginen, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu Salat

42 - KUZU PIRZOLA ^{g, i} **28,10**

Marinierte Lammkoteletten vom Grill mit Reis, frischem Gemüse und Cacik

43 - KUZU SIS ^{g, i} **26,30**

Lammfleischspieße vom Grill mit Reis, frischem Gemüse und Cacik

44 - SIS MIT JOGHURT ^{g, i} **26,30**

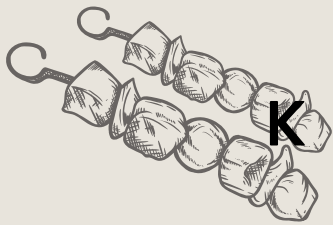
Marinierte Lammspieße vom Grill auf gerösteten Kräuterbrötchen in Tomatensauce und Knoblauchjoghurt, im Ofen gebacken

45 - KUZU KAVURMA ^{g, i, a1} **27,20**

Lammfleischwürfel mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Paprika aus der Pfanne, dazu Reis

46 - CHEF'S SALAT ^{c, g, k} **21,90**

Gemischter Salatteller mit gegrilltem Lammfleischspieß, Sigara Börek und Muska Börek



KALBFLEISCH GERICHTE

47 - S A C K A V U R M A ^{g,i} **24,90**

Kalbfleischwürfel, Zwiebeln, Spitzpaprika und Tomaten aus der Pfanne, dazu Reis

48 - D A N A S I S ^{g,i} **22,60**

Marinierte Kalbfleischspieße vom Grill mit Reis, frischem Gemüse und Cacik

49 - D A N A S I S M I T J O G H U R T ^{g,i} **22,60**

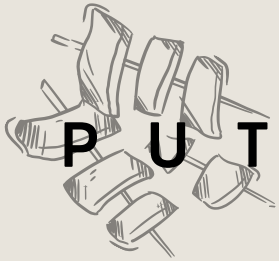
Marinierte Kalbfleischspieße vom Grill auf gerösteten Kräuterbrötchen mit Auberginen und Zucchini, Tomaten und Knoblauchjoghurt, im Ofen gebacken

50 - K A R I S I K I Z G A R A ^{g,i,al} **31,50**

Marinierter gemischter Grillteller (Lamm, Kalb, Pute, Hähnchen, Hackfleisch) mit Reis, frischem Gemüse und Cacik

51 - I S T A N B U L S A L A T ^{c,g,k} **18,10**

Gemischter Salatteller mit gegrilltem Kalbsspieß und paniertem Hirtenkäse



PUTEN & HÄHNCHEN GERICHTE

52 - TAVUK IZGARA ^{g,i} 19,70

Mariniertes Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Reis, Austernpilzen, frischem Gemüse und Cacik

53 - HINDI SIS ^{g,i} 19,70

Marinierte Putenbrustspieße vom Grill mit Reis, frischem Gemüse und Cacik

54 - TAVUK KAVURMA ^{g,i} 20,90

Hähnchenwürfel mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Paprika aus der Pfanne, dazu Reis

55 - KÖYLÜ SALAT ^{c,g,k} 18,80

Gemischter Salatteller mit gegrilltem Hähnchenbruststreifen und Ziegenkäse



B E I L A G E N

6 0 - C O B A N S A L A T ^{c, g, k} 1 0 , 8 0

Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Petersilie und Hirtenkäse

6 1 - K Ü C Ü K S A L A T ^{c, g, k} 4 , 1 0

Gemischter Salatteller - Klein

6 2 - B Ü Y Ü K S A L A T ^{c, g, k} 7 , 1 0

Gemischter Salatteller - Groß

6 3 - G E M I S C H T E S G E M Ü S E 5 , 8 0

6 4 - R O S M A R I N K A R T O F F E L ⁱ 5 , 8 0

6 5 - P O M M E S F R I T T E S 4 , 8 0

6 6 - P O T A T O E W E D G E S 5 , 6 0

6 7 - R E I S 3 , 3 0

6 8 - K N O B L A U C H B R O T (P I D E) ^{a1} 3 , 3 0

6 9 - O R E G A N O B R O T (P I D E) ^{a1} 3 , 3 0

7 0 - K N O B L A U C H J O G H U R T ^g 3 , 3 0



G H E I S S E E T R Ä N K E

TASSE TEE	^{1,9}	3,50
Verschiedene Teesorten an der Bar erhältlich		
APFELTEE MIT ZIMT	^{1,9}	3,50
CAY-TÜRKISCHER SCHWARZTEE	^{1,9}	2,10
MOCCA-TÜRKISCHER KAFFEE	^{1,9,g}	3,70
ESPRESSO	^{1,9,g}	2,40
DOPPELTER ESPRESSO	^{1,9,g}	3,80
RISTRETTO	^{1,9,g}	2,40
ESPRESSO MACCHIATO	^{1,9,g}	3,20
CAFFE CREMA	^{1,9,g}	3,20
AMERICANO	^{1,9,g}	3,50
CAPPUCCINO	^{1,9,g}	3,40
LATTE MACCHIATO	^{1,9,g}	3,60
CAFFE LATTE	^{1,9,g}	3,80
FLAT WHITE	^{1,9,g}	3,70
MILCHKAFFEE	^{1,9,g}	3,70
HEISSE SCHOKOLADE	^{1,9,g}	3,70



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HAUSGEMACHTER AYRAN 0,4 L ⁹ 3,90

Türkische Buttermilch

TAFELWASSER SPRUDEL 0,4 L 3,90

FL.AQUA MORELLI 0,25 L / 3,20

STILL / SPRUDEL 0,75 L / 6,90

DAS ORIGINALE AUS DER GLAS FLASCHE

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, ^{4,5} ^{3,4,5,8} 0,33 L / 3,90
^{2,11} ^{2,11}
MEZZO-MIX, FANTA, SPRITE, 0,33 L / 3,90
^{2,11} ^{2,11}
VIO BIO-ORANGE, VIO BIO ZITRONE-LIMETTE 0,3 L / 3,90

FUZETEA / EISTEE 0,3 L / 4,10
PFIRSICH / ZITRONE / WASSERMELONE-MINZE



VEGAN

RAUCH EISTEE / ZITRONE / PFIRSICH 0,33 L / 4,10

FRUCHTSÄFTE 0,2 L 3,20

Apfel, Ananas, Mango, Kirsche, Johannesbeere, Orange, Maracuja, Rhabarber

SAFTSCHORLE 0,2 L 3,30

SAFTSCHORLE 0,4 L 4,60

Apfel, Ananas, Mango, Kirsche, Johannesbeere, Orange, Maracuja, Rhabarber



B I E R

A N D E C H S E R H E L L 0 , 5 L ^{a2} 4 , 4 0

H E L L E S A L K O H O L F R E I 0 , 5 L ^{a2} 4 , 4 0

A N D E C H S E R D U N K L E S 0 , 5 L ^{a2} 4 , 4 0

A N D E C H S E R W E I S S B I E R 0 , 5 L ^{a1, a2} 4 , 8 0

W E I S S B I E R D U N K E L 0 , 5 L ^{a1, a2} 4 , 8 0

W E I S S B I E R A L K O H O L F R E I 0 , 5 L ^{a1, a2} 4 , 8 0

R A D L E R 0 , 5 L ^{a1, 11} 4 , 4 0

R U S S E N 0 , 5 L ^{a1, a2, 11} 4 , 8 0

T Ü R K I S C H E S B I E R

E F E S P I L S 0 , 3 3 L ^{a2} 4 , 2 0





A P E R I T I F

A P E R O L S P R I T Z 0 , 2 L ^{m, 1, 10} 6 , 6 0

Aperol 50 ml, Prosecco 50 ml, Soda, Orangenscheibe

R A M A Z O T T I S P R I T Z 0 , 2 L ^{m, 1, 10} 6 , 6 0

Prosecco, Soda, Basilikumblätter, Orangenscheibe

S A N B I T T E R M I T O R A N G E N S A F T
AL K O H O L F R E I 0 , 2 L 5 , 3 0

C A M P A R I S P R I T Z 0 , 2 L ^{m, 1, 10} 6 , 7 0

Campari 80 ml, Prosecco 80 ml, Orangenscheibe

H U G O 0 , 2 L 6 , 7 0

2 cl Holunderblütensirup, 160 ml Prosecco, Soda, Minze, Limette

H U G O A L K O H O L F R E I 0 , 2 L 4 , 8 0

2cl Holunderblütensirup, Soda, Tonic Water, Minze, Limette

L I L L E T R O U G E T O N I C 0 , 2 L 6 , 7 0

5 cl Lillet Rouge Tonic, Tonic Water, Orangenscheibe



S P I R I T U O S E N

TEQUILA SIERRA SILVER 2 CL	4 , 5 0
TEQUILA SIERRA GOLD 2 CL	4 , 5 0
GRAPPA NARDINI 2 CL	4 , 5 0
SAMBUCA MONILARI 2 CL	4 , 5 0
OBSTLER 2 CL	4 , 5 0

B I T T E R S

AVERNA 4 CL	5 , 1 0
RAMAZOTTI 4 CL	5 , 1 0

C O G N A C

HENNESSY FINE DE COGNAC 2 CL	6 , 1 0
---------------------------------	---------

G I N

BOMBAY SAPPHIRE DRY 4 CL	6 , 5 0
GORDONS LONDON DRY 4 CL	6 , 5 0

W H I S K Y

JACK DANIELS 4 CL	6 , 5 0
CHIVAS REGAL 12 YEARS 4 CL	7 , 5 0

R U M

HAVANA CLUB 3 YEARS 2 CL	6 , 5 0
HAVANA CLUB 3 YEARS FL. 0 , 7 L	4 8 , 0 0

V O D K A

ABSOLUT VODKA 2 CL	6 , 5 0
ABSOLUT VODKA FL. 0 , 7 L	5 0 , 0 0



W E I S S W E I N

CANKAYA TURKEY^m

0,1L 4,20

0,2L 6,90

FL. 25,50

Feine weiße Frucht, Zitrusaromen und Orangenblütennoten
- Kavadlidere Zentralanatolien Cuvée -
(Schmeckt am besten mit Hähnchen und Fisch)

VILLA DOLUCA LEGEND^m

0,1L 4,20

0,2L 7,20

FL. 26,90

Ananas, Grapefruit, Grüner Apfel und Zitrone
- Türkei Sultaniye Narince Cuvée -
(Schmeckt am besten mit Meze, Salat und Gemüse)

DOLUCA ANTIK^m

0,1L 4,30

0,2L 7,20

FL. 26,90

Aromen von gelben Früchten
- Narince und dem kraftvollen lebendigen Emir-
(Schmeckt am besten mit Geflügel und Hirtenkäse)

WEINSCHORLE 0,2L^m

5,40

SÜSSE WEINSCHORLE 0,2L^m

5,40



R O T W E I N

m

KAVAKLIDERE YAKUT

0,1L 4,20

0,2L 6,90

FL. 26,90

Intensive Aromen von Sauerkirschen und Schwarzen Pflaumen, trocken
- Ostanatolien Cuvée aus Öküzgözü & Bogazkere -
(Schmeckt am besten mit gegrilltem Fleisch)

VILLA DOLUCA LEGEND^m

0,1L 4,20

0,2L 6,20

FL. 27,50

Aromen von roten Früchten und Gewürzen, trocken
- Öküzgözü Trauben aus Ostanatolien -
(Schmeckt am besten mit Kebap und gegrilltem Fleisch)

DOLUCA ANTIK^m

0,1L 4,30

0,2L 7,20

FL. 27,90

Aromen von reifer Kirsche, Kornelkirsche, Trockenfruchtfleisch & Vanille
- aus der Region Denizli / Ägäis -
(Schmeckt am besten mit gegrilltem Fleisch)

WEINSCHORLE 0,2L^m

5,40



R O S E W E I N

KAVAKLIDERE LAL^m

0,1 L 4,20

0,2 L 6,90

FL. 25,90

Aromen von frischen Früchten, Erdbeere und Himbeere, trocken
- Kavaklidere Anatolien, Denizli / Ägäis -
(Schmeckt am besten mit Geflügel, Fisch und Schärfe)



P R O S E C C O C H A M P A G N E R

PROSECCO^m

FL. 25,90

PROSECCO 2CL^m

4,50



R A K I

DUBLE RAKI 0,4CL

5,90

YENI RAKI 0,35L

38,00

YENI RAKI 0,7L

76,00

ALTIN SERISI RAKI 0,35L

42,00

AUF WUNSCH GIBT ES NOCH WEITERE SORTEN / GRÖSSEN



C O C K T A I L

C A I P I R I N H A

8 , 7 0

6 cl Cachaca, Limette, 2 cl Zuckersirup

C A I P I R O S K A

8 , 7 0

6 cl Vodka, Limette, weißer Rohrzucker

S E X O N T H E B E A C H

9 , 2 0

4 cl Vodka, 2 cl Pfirsichlikör, 6 cl Cranberrynektar, 6 cl Orangensaft

M A I T A I

9 , 8 0

4 cl Rum Braun, 3 cl Rum Gold, 2 cl Limettensaft, 3 cl Grapefruit

Z O M B I E

9 , 8 0

Rum 73%, Rum Braun & Weiß, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft

M O J I T O

8 , 7 0

5 cl Rum Weiß, Minze, 3 cl Limettensaft, 2 cl Zuckersirup,
6 cl Soda Water

P L A N T E R S P U N C H

9 , 8 0

9 cl Rum Braun, 3 cl Limettensaft, 1,5 cl Limettensaft, 1,5 cl Grenadine,
1 cl Zuckersirup, 7 cl Soda Water

G I N F I Z Z

8 , 7 0

6 cl Gin, 3 cl Zitronensaft, 2 cl Zuckersirup, 7 cl Soda Water

G I N G I M L E T

8 , 7 0

6 cl Gin, 3 cl Zitronensaft, 2 cl Limettensaft

W H I S K E Y S O U R

9 , 8 0

6 cl Whiskey, 3 cl Zitronensaft, 2 cl Zuckersirup



AL KOHOLFREIE COCKTAILS

BORA BORA

6,60

Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine

COCONUT KISS

6,60

Ananassaft, Orangensaft, Coco Tara, Sahne

TROPICAL HEAT

6,60

Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine

VIRGIN MOJITO

6,60

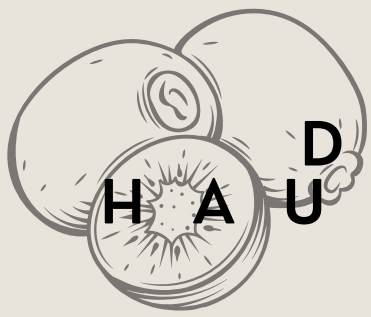
Minze, Limette, Rohrzucker, Soda Water

IPANEMA

6,60

Maracujasaft, Limettensaft, Ginger Ale, Rohrzucker, Minze

AB 21:00 UHR ALLE COCKTAIL'S
FÜR NUR 5,90



HAUSGEMACHT

SCHOKO SOUFFLE

7,90

Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis

KATMER

9,50

Gebratenes Schichtbrot gefüllt mit Pistazien und Kaymak (Milchcreme),
dazu Vanilleeis

BAKLAVA

6,90

Türkische Blätterteigpastete mit Walnüssen

IRMIK HELVASI

7,50

Süßer Weizengrieß mit Mandeln

KÜNEFE

8,90

Engelshaar in Sirup mit geschmolzenem Mozzarella
(Zubereitungsdauer 20 - 40 min)

Z U S A T Z S T O F F E

- 1 = mit Farbstoffen
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = Koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = mit Nitritpökesalz
- 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)
- a1 = Weizen
- a2 = Gerste

A L L E R G E N E

- a = glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen)
- b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c = Eier und Eierzeugnisse
- d = Fisch und Fischerzeugnisse
- e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g = Milch und Milcherzeugnisse
- h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Wallnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen)
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k = Senf und Senferzeugnisse
- l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- m = Schwefeldioxid und Sulphite
- n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse