



FISCH GERICHTE

HAMSI TAVA (VORSPEISE) 14,90

Sardellen paniert in Maismehl, aus der Pfanne, dazu Rote Zwiebeln mit Petersilie

KARISIK BALIK 29,90

Doradefilet, Lachsfilet, Gambas und Calamari vom Grill, dazu Babykartoffeln, Gemüse und Salat

SOMON FILET 23,90

Norwegisches Lachsfilet vom Grill mit Babykartoffeln und Gemüse, dazu Salat

CUPRA 23,90

Dorade im Ganzen vom Grill, (ca. 400-600g) dazu Babykartoffeln, Gemüse und Salat

LEVREK 23,90

Wolfsbarsch im Ganzen vom Grill (ca. 400-600g) mit Babykartoffeln, dazu Salat & Gemüse

CALAMAR NATUR 23,90

Marinierte Babycalamari vom Grill mit Babykartoffeln und Gemüse, dazu Salat

DESSERT

HAUSGEMACHT

SCHOKO SOUFFLE 9,40

Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis

KATMER 9,50

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

BAKLAVA 7,90

Türkische Blätterteigpastete mit Walnüssen

IRMIK HELVASI 7,50

Süßer Weizengrieß mit Mandeln

KÜNEFE 8,90

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

WINTER APEROL 0,2 L 7,90

APEROL- GRANATAPFEL, PROSECCO-SODA- ROSMARIN

WINTER MOJITO 0,3 L 7,90

GRANATAPFEL, MINZE, LIMETTE, RUM, BRAUNER ZUCKER UND SODA

WOCHEN GERICHTE

MARONI CREME SUPPE 9,90

KÜRBIS CREME SUPPE 8,90

1. ENGİNAR DOLMA 19,90

VEGETARISCH

Artischocken gefüllt mit Spinat - Gemüse, überbacken mit Hirtenkäse, in Tomatensoße, dazu Reis und Knoblauch Joghurt

2. KUZU MUTANCANA 27,90

Zarte Lammfleischwürfel mit Babyzwiebeln, getrockneten Aprikosen, Pflaumen, Sultaninen und gerösteten Mandeln, in einer aromatischen Jus aus dem Ofen, dazu Reis. Ein traditionelles Gericht aus der Osmanischen Palastküche.

3. DANA BÜFTEK 28,90

Rosagegrillte, marinierte Rinderleber ca. 280-300 gr. dazu karamellisierte Kartoffeln, Zwiebeln, Champignons und Cacik

4. TAVUK SARMA 23,90

Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat, Mandeln & Sultaninen, aus dem Ofen, in eigener Soße, dazu Reis und Gemüse

5. ALADAG KEBAB 23,90

Herzhafte Hackfleischbällchen (Lamm & Kalb) vom Grill, auf einem Bett aus gerösteten Auberginen-Paprikastampf, überbacken mit Knoblauchjoghurt und Tomatensoße, dazu Beilagensalat

6. ALI NAZIK 27,90

Marinierte Lammfleischwürfel auf einem Bett aus gerösteten, fein gehackten Auberginen und Knoblauchjoghurt, serviert mit heißer Kräuterbutter, dazu Beilagensalat

APPETIZER

ENGİNAR KALBI 12,90

Fein marinierte Artischockenherzen in Zitronen-Kräuteröl, mit Hirtenkäse verfeinert.

ICLI KÖFTE 13,90

Frittierte Bulgurbällchen gefüllt mit Hackfleisch (Kalb&Lamm), Walnüssen, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen