BOLU WOCHENKARTE



SEIT 2019

M E N Ü

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 (Zubereitungsdauer 20 - 40 min.)

WINTER APEROL 0

0,2 L **7,90**

APEROL- GRANATAPFEL, PROSECCO-SODA-ROSMARIN

WINTER MOJITO 0,3L 7,90

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

WOCHEN GERICHTE

MARONI CREME SUPPE 9,90

1. AVOCADO GÜVEC

21,90

VEGETARISCH

Avocado mit Sellerie, Karotten, Zwiebeln,Paprika, Petersilie und Sultaninen inTomatenrahmsoße, aus dem Ofen, dazu Reis

2. ENGINARLI KUZU

27,90

Zarte Lammfleischwürfel mit Artischoken, in einer aromatischen Jus aus dem Ofen, dazu Reis.

3. DANA BÜFTEK

28,90

Rosagegrillte, marinierte Rinderlende 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. YOGURTLU CORUK 21,90

Marinierte Putenbrustscheiben vom Grillaufgerösteten Kräuterbrötchen mit Auberginen&Zucchini, mit Tomatensoße &Knoblauchjoghurt, im Ofen gebacken, dazu Salat

6.ALI NAZIK

27,90

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

APPETIZER

ENGINAR KALBI 12,90

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

ICLI KÖFTE

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

13,90