

WARME VORSPEISEN



İçli Köfte VEGAN 2 Stück -12€

İçli Köfte besteht aus einer Hülle aus Bulgur(Weizengrieß), die mit einer würzigen Füllung aus Grüner linse, Zwiebeln, Gewürzen.

Die Köfte werden meist frittiert oder gekocht serviert.(a)

İçli Köfte 2 Stück -11€

İçli Köfte besteht aus einer Hülle aus Bulgur (Weizengrieß), die mit einer würzigen Füllung aus Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Gewürzen (z. B. Paprika, Kreuzkümmel) .Die Köfte werden frittiert serviert.(a)



Karides Tava -14,90€

knusprig in Öl gebratenen Garnelen, Knoblauch, Petersilie (b)



Sarma 6 Stück / Dolma 2 Stück - 9,90€

Sarma besteht aus mit Reis, Gewürzen, gefüllten Weinblättern. Die Röllchen werden gekocht und meist kalt mit Zitronen serviert.



Sigara Böregi 4 Stück -8,90€

Yufka-Teig, Fetakäse, Olivenöl, Petersilie (a,g)



Pacanga Böregi 2 Stück -11,90€

Yufka-Teig, Rinderschinken, Tomaten, Paprika, Käse (a,g)



Arnavut Cigeri 9,90€

Lammleber mit Kartoffeln (a)



Mercimek Corbasi 8,90€

Linsen, Zwiebeln, Olivenöl, Knoblauch

Tagessuppe 8,90€

Jeden Tag eine andere köstliche Suppe!

MEZE TIME

Hummus /9,90€ mit Pastirma / 11,90€ 

Kichererbsen, Sesammus, Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft (k)

Teretür /7,90€

Eisberg, Petersilie, Knoblauch, Sesammus, Zitronensaft, Joghurt, Olivenöl (g)

Haydari /7,90€

Joghurt, Fetakäse, Butter, Dill, Knoblauch (g)

Babaganus /7,90€ 

Aubergine, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Petersilie

Antep Ezme /7,90€  

Tomaten, Paprika, Zwiebel, Tomatenmark, Granatapfelsirup, Knoblauch,
Olivenöl, Zitronensaft, Petersilie

Saksuka /7,90€ 

Aubergine, Paprika, Zwiebel, Tomatensaft, Olivenöl

Havuc Terator/7,90€

Karotten, Joghurt, Dill, Knoblauch, Walnuss, Olivenöl (g)

Tzatziki /6,90€

Gurke, Joghurt, Knoblauch, Minze (g)

Mütebbel /7,90€

Aubergine, Joghurt, Sesammus, Zitronensaft, Knoblauch, Walnuss, Olivenöl (g,h)

Muhammara /7,90€

Paprika, Tomatenmark, Walnuss, Knoblauch, Olivenöl (h)

Nohut-Salatasi /7,90€ 

Kichererbsen, Zwiebel, Paprika, Dill, Granatapfelsirup, Zitronensaft

Oliven-Salat/7,90€ 

Schwarze und grüne Oliven ohne Kerne mit Zwiebeln, Tomaten,
Petersilie, Minze, Olivenöl, Granatapfelsirup

Atom 8,90€(g,h,k)  

Cig Köfte Portion -14,90€ 

Bulgur, Zwiebeln, Tomatensaft, Knoblauch, Olivenöl, Granatapfelsirup (a)

MEZE PLATTE -35,00€

6 versch. Mezze mit Brot und 4 Stück Sigara Börek



HAUPTGERICHTE

Kuzu Pirzola 32,90€

Lammkotelette, mit frischem Gemüse und feinen Gewürzen

Islim Kebabi 24,90€

zart geschmortem Fleisch (KALB), das in dünne, frittierte Auberginenscheiben eingewickelt und mit einem Zahnstocher fixiert wird. Oft wird es mit einer Tomatenscheibe oder einer Paprikascheibe garniert und im Ofen mit Tomatensauce fertiggebacken.

Tavuk Cöpsis 25€

Knusprig gebratene Hähnchenbrust mit frischem Gemüse und aromatischen Gewürzen, serviert mit Pommes oder Reis

Sac Kavurma 28€

klein geschnittenem Fleisch (KALB), das zusammen mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten in einer speziellen gewölbten Eisenpfanne (Saç) scharf angebraten wird. Es ist besonders würzig, saftig und wird mit Reis serviert

Manti 23€

kleine, gefüllte Teigtaschen mit gewürztem Hackfleisch gefüllt. Sie werden gekocht und traditionell mit Joghurt, Knoblauch und einer Butter-Paprika-Sauce serviert. Manti sind besonders beliebt und gelten als türkische Variante von Ravioli oder Dumplings.(g)

Inegöl Köfte 24€

Die Köfte bestehen aus Rinderhackfleisch, Zwiebeln und Gewürzen – jedoch ohne viele Zusätze, was ihren milden, eschmack ausmacht. Sie werden gegrillt und meist mit Reis oder Pommes serviert.

Güvec 26€

Schmorgericht, das in einem Tontopf zubereitet wird. Es enthält meist Fleisch (Rind), Gemüse wie Tomaten, Paprika, Auberginen und Zwiebeln sowie aromatische Gewürze. Das Gericht wird langsam gegart,

Ali Nazik 28€

Es besteht aus gegrilltem, püriertem Auberginenmus mit Joghurt und Knoblauch, das mit würzig angebratenem Lamm- oder Rindfleisch belegt wird. Serviert wird es meist mit Reis oder Fladenbrot – cremig, rauchig und herzhaft zugleich. (g)



EXKLUSIVE GERICHTE

Mutancana 35€

Mutancana ist ein osmanisches Festgericht mit Wurzeln in der Palastküche. Es besteht aus zart geschmortem Rindfleisch, das mit Trockenfrüchten wie Aprikosen, Pflaumen und Rosinen sowie Mandeln oder Walnüsse zubereitet wird.

Die Kombination aus süß und herzhaft verleiht dem Gericht einen einzigartig reichhaltigen und aromatischen Geschmack.



Piliç Topkapi 30€

Piliç Topkapi ist ein raffiniertes türkisches Geflügelgericht, bei dem eine entbeinte Hähnchenkeule mit einer würzigen Reisfüllung (mit Mandeln und Rosinen) gefüllt und im Ofen gebacken wird. Serviert wird es häufig auf einem Unterbett aus cremigem Kartoffelpüree. Das Gericht verbindet zarte Fleischaromen mit fein gewürztem Reis und weicher, milder Beilage – ein Klassiker der osmanisch inspirierten Küche.



Cökertme Kebabi 30€

Çökertme Kebabı ist ein türkisches Gericht aus der Ägäis-Region, bestehend aus dünn geschnittenem, mariniertem Kalbfleisch, das knusprig gebraten und auf einem Bett aus knusprigen Kartoffelstreifen serviert wird. Dazu kommen Joghurt und eine aromatische Tomaten-Butter-Sauce. Herzhaft, frisch und mit spannenden Texturen.



Hünkar Begendi 32€

Hünkar Beğendi ist ein klassisches Gericht der osmanischen Küche, bestehend aus zart geschmortem Lammfleisch, das auf einem cremigen Püree aus geräucherten Auberginen und Bechamelsauce serviert wird. Der Name bedeutet „Der Sultan hat's gemocht“ – ein Hinweis auf seinen königlichen Ursprung und edlen Geschmack.



DESSERT

DELIGHTS OF SWEETNESS

Obstteller klein / groß – 11 / 17€

Engelshaar – 9,90€

mit Pistazien oder Cashews dazu Eis nach Wahl

Hausgemachter Milchreis – 6,90€

Baklava - 9,90€

Ein traditionelles orientalisches Blätterteiggebäck, geschichtet mit fein gehackten Nüssen und veredelt mit Zuckersirup oder Honig – knusprig, süß und unwiderstehlich.

Desserts des Tages - 8,90

