



Hoşgeldiniz

Discover Turkish Flavors

Welcome to our family-owned restaurant, established in the summer of 2024. We bring authentic Turkish flavors to your table, influenced by the Mediterranean and the Middle East.

Enjoy a variety of grill dishes, traditional Turkish specialties, meze, and delicious desserts like baklava.

More Than a Meal

It's not just about the food – it's about creating special moments. Enjoy delicious dishes in a warm and welcoming atmosphere, perfect for any occasion.

Afiyet olsun!



Mezze

Appetizers

Hellim peynir (7,8)

€ 9

Grilled Halloumi drizzled with sweet, golden honey, finished with a scattering of roughly chopped walnuts

Cacık (7)

€ 3,5

A creamy Turkish yogurt dip with garlic, mint and olive oil

Sigara Börek (1,3,7)

€ 8

Crispy thin filo dough filled with a herby feta cheese, 4 pieces

Piyaz (3,11)

€ 9

A refreshing Turkish salad featuring tender white beans, thinly sliced onions, tomatoes, parsley, and a tangy olive oil and lemon dressing, recommended as a side dish with Köfte

Köpoğlu (7) *

€ 9

Grilled vegetables (green peppers, aubergines, and courgettes) topped with a garlic yogurt sauce and a flavorful tomato sauce, served cold

Sulu Köfte (1)

€ 9

Tender meatballs gently simmered with carrots, green peas, and potatoes in an aromatic tomato-infused broth

Ezme

€ 5

A spicy dip made of finely chopped tomatoes, fresh mint, parsley, onion, garlic, green and red paprika, marinated in olive oil and pomegranate syrup

*Vegan option available: can be served without garlic yogurt



Mezze

Appetizers

Humus (11) 	€ 4,5
<i>A creamy dip of chickpeas, tahini, lemon and various spices</i>	
Tavuk Kanat	€ 10
<i>Marinated chicken wings from the barbecue, 6 pieces</i>	
Domates sosu 	€ 4
<i>A spicy tomato dip made from sun-ripened tomatoes, onion, garlic, parsley and green pepper, provides an explosion of flavors</i>	
Çiğ Köfte (1)	€ 8
<i>Spicy bulgur and a selection of Turkish herbs, hand-shaped into small portions, served on romaine lettuce leaves, 4 pieces</i>	
Muhammara (1,8,11) 	€ 6
<i>A dip of walnuts, red bell peppers and pomegranate dressing</i>	
Güveçte karides (2,7)	€ 14
<i>A Turkish way of "Gamba pil pil"</i>	
Barbunya Pilaki 	€ 7
<i>White beans in a tomato and olive oil stew with pieces of carrot and potato, served cold</i>	
Zeytin 	€ 5
<i>Marinated green & black olives with pit, in olive oil, lemon juice & cayenne pepper</i>	

Each serving of dips comes with two slices of pide bread (1,3,7)



Ana Yemekler

Main dishes

From the Grill

Tavuk, Şiş Kebap (7)

€ 18

Skewered marinated chicken, char-grilled to juicy perfection

Kuzu Şiş Kebap

€ 21

Succulent lamb pieces marinated with herbs and olive oil, grilled to perfection on a skewer

Karışık Şiş (7)

€ 20

A delightful combination of one juicy grilled chicken skewer and one flavorful herb-marinated lamb skewer

Adana Şiş Kebap

€ 18

A skewer of mixed seasoned minced lamb and beef with finely chopped pieces of red pepper

Kuzu pırzola

€ 26,5

Juicy marinated lamb chops from the barbecue

Köfte (1,3)

€ 18

Homemade meatballs that are a staple in Turkish cuisine. They are made from ground beef mixed with a variety of spices and herbs

Mixed grill, minimum order of 2 persons (1,3,7)

€ 32,5

per person

A dish to enjoy together consisting of Adana Şiş Kebap, Tavuk Şiş Kebap, Köfte, Kuzu Pırzola and Tavuk Kanat, served with bread, rice and dips



Ana Yemekler

Main dishes

Turkish Specialities

Kuzu Incik

€ 24

Slow-braised lamb shanks simmered in a rich broth for fall-off-the-bone tenderness

Musakka

€ 18

A hearty mix of ground beef, aubergines, tomatoes, and potatoes in a rich tomato-based sauce

Iskender Kebab (1,7,10)

€ 21

Sliced Döner kebab, beef or chicken, served over Turkish pide bread, topped with our homemade tomato sauce and a side of creamy yogurt

Pilav Üstü Döner (1,7,10)

€ 21

A delicious alternative to our Iskender Kebab, served over rice instead of bread

Sulu Köfte (1)

€ 18

Juicy meatballs with carrot, green peas and potatoes cooked in a tomatoey broth, a bigger portion than the mezze

All main dishes are accompanied by Turkish bread (1,3,7), rice (1,7), and a Turkish yogurt dip (7)



Ana Yemekler

Main dishes

Vegetarian Specialities

Güveçte Türlü

€ 18

A flavorful Turkish vegetable stew, traditionally baked in a güveç (clay pot) featuring a medley of fresh ingredients simmered in a delicious tomato-based sauce

Dolma (1,7) *

€ 16,5

Aubergine and pepper stuffed with a fragrant blend of rice, herbs, and spices, served with Turkish yogurt on the side

Barbunya Pilaki

€ 16,5

White beans in a tomato and olive oil stew with pieces of carrot and potato, served lukewarm

*Vegan option available: can be served without garlic yogurt

Garnitürler

Side dishes

Pilav (1,7)

€ 4

Rice

Bulgur Pilavı (1)

€ 4,5

Bulgur wheat

Cips

€ 4

Fries

Pide Ekmek (1,3,7)

€ 3,5

Turkish flat bread



Çocuk menüsü

Kids menu

Up to 12 years

Köfte (1,3)	€ 10
<i>Homemade Turkish meatballs</i>	
Döner Kebab (1,7,10)	€ 12,5
<i>Our famous Döner kebab from beef or chicken</i>	
Tavuk Nuggets (1)	€ 9
<i>Nuggets de pollo</i>	
Tavuk Şiş (7)	€ 10
<i>Marinated chicken skewer</i>	

All kids dishes comes with fries or rice and a garlic-yogurt dip

Çorba

Soup

Günün Çorbası	€ 6,5
<i>Soup of the day, ask the staff what soup we are serving today</i>	

Salatalar

Salads

Çoban Salatası (7)	€ 14
<i>A salad based on tomato and cucumber, green peppers, onion, feta cheese, lemon and olive oil</i>	
Kaşık Salatası	€ 8
<i>A finely chopped side salad with tomato, cucumber, onion, green pepper in a dressing of olive oil, pomegranate syrup and lemon</i>	



Tatlılar

Desserts

Baklava (1,7,8)

€ 7,5

Be seduced by Baklava, an unforgettable pastry where crispy filo pastry mixes with richly filled pistachios, coated in a delicate syrup

Halka Tatlısı (1,8)

€ 7,5

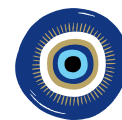
A traditional Turkish dessert made from fried dough rings, soaked in sweet syrup, and topped with pistachios

Dondurma (7*)

€ 1,5

*A Scoop of ice cream. Chose between: vanilla, chocolate or pistachio. *Ask for dairy-free alternative*

per
scoop



Hoşgeldiniz

Descubre los Sabores Turcos

Bienvenidos a nuestro restaurante familiar, establecido en el verano de 2024. Traemos los sabores auténticos de la cocina turca a su mesa, influenciados por el Mediterráneo y el Medio Oriente.

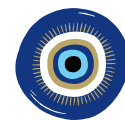
Disfrute de una variedad de platos a la parrilla, especialidades turcas tradicionales, meze y deliciosos postres como el baklava.

Más que una comida

No se trata solo de la comida, sino de crear momentos especiales. Disfrute de platos deliciosos en un ambiente cálido y acogedor, perfecto para cualquier ocasión.

Afiyet olsun!





Mezze

Aperitivos

Hellim Peynir (7,8)

€ 9

Halloumi a la plancha rociado con dulce miel dorada y terminado con un puñado de nueces picadas

Cacık (7)

€ 3,5

Dip de yogur turco con ajo, menta y aceite de olive

Sigara Börek (1,3,7)

€ 8

Masa filo crujiente y fina rellena de queso feta con hierbas, 4 piezas

Piyaz (3,11)



€ 9

Una ensalada turca refrescante que lleva tiernas alubias blancas, cebolla cortada muy fina, tomates, perejil y un aliño ligero de aceite de oliva y limón

Köpoğlu (7)



*

€ 9

Verduras asadas (pimientos verdes, berenjenas y calabacines) cubiertas con un yogur de ajo y una sabrosa salsa de tomate, servido frio

Sulu Köfte (1)

€ 9

Jugosas albóndigas y verduras cocidas en un caldo de tomate

Ezme



€ 5

Una salsa picante hecha con tomates finamente picados, menta fresca, perejil, cebolla, ajo, pimentón verde y rojo, marinados en aceite de oliva y sirope de granada

*Opción vegana disponible: puede servirse sin yogur de ajo



Mezze

Aperitivos



Humus (11)



Un dip cremoso de garbanzos, tahini, limón y varias especias

€ 4,5

Tavuk Kanat

Alitas de pollo tiernas marinadas preparadas a la parrilla, 6 piezas

€ 10

Domates sosu



Un picante dip de tomate hecho con tomates maduros al sol, cebolla, ajo, perejil y pimiento verde ofrece una explosión de sabores

€ 4

Çiğ Köfte (1)



Bulgur picante con una selección de hierbas turcas, moldeado a mano en pequeñas porciones y servido sobre hojas de lechuga romana, 4 piezas

€ 9

Muhammara (1,8,11)



Una salsa con nueces, pimientos rojos y melaza de granada

€ 6

Güveçte karides (2,7)

"Gamba pil pil" a la Turca

€ 14

Barbunya Pilaki



Alubias blancas en potaje de tomate y aceite de oliva con trozos de zanahoria, servido frio

€ 7

Zeytin



Aceitunas verdes y negras con hueso, marinadas en aceite de oliva, limón y pimienta cayena

€ 5

Cada porción de dips viene con dos rebanadas de pan pide (1,3,7)



Ana Yemekler

Platos principales

De la Parrilla

Tavuk, Şiş Kebap (7) € 18

Pollo marinado, ensartado y asado a la parrilla hasta alcanzar una jugosidad perfecta

Kuzu Şiş Kebap € 21

Suculentos trozos de cordero, marinados con hierbas y aceite de oliva, asados a la perfección en una brocheta

Karışık Şiş (7) € 20

Una deliciosa combinación de una jugosa brocheta de pollo a la parrilla y otra de cordero marinado con hierbas

Adana Şiş Kebap € 19

Una brocheta de cordero y ternera picados y sazonados con pimiento rojo finamente troceado

Kuzu pirezola € 26,5

Jugosas chuletas de cordero marinadas y asadas a la barbacoa

Köfte (1,3) € 18

*Albóndigas caseras, un clásico de la cocina turca.
Elaboradas con carne picada mezclada con una variedad de especias y hierbas*

Mixta a la parrilla, pedido mínimo de 2 personas (1,3,7) € 32,5
por persona

*Un plato generoso para dos o más personas, compuesto por **Adana Şiş Kebap, Tavuk Şiş Kebap, Köfte, Kuzu Pirezola** y **Tavuk Kanat**, servido con pan, arroz y salsas*

Todos los platos principales se acompañan de pan turco (1,3,7), arroz (1,7) y un dip de yogurt turco (7)



Ana Yemekler

Platos principales

Especialidades Turcas

Kuzu Incik

€ 24

Pata de cordero estofada a fuego lento en un rico caldo, hasta alcanzar una ternura que se desprende del hueso

Sulu Köfte (1)

€ 18

Jugosas albóndigas con zanahoria, guisantes y papas, cocidas en una salsa de tomate. Porción más grande que la del mezze

Musakka

€ 18

Una mezcla abundante de carne picada de res, berenjenas, tomates y papas en una rica salsa a base de tomate

İskender Kebab (1,7,10)

€ 21

Láminas de Döner kebab —de ternera o pollo— servidas sobre pan turco tipo pide, cubiertas con nuestra salsa casera de tomate y acompañadas de yogur cremoso al lado

Pilav Üstü Döner (1,7,10)

€ 21

Una deliciosa alternativa a nuestro İskender Kebab, servida sobre arroz en lugar de pan

Todos los platos principales se acompañan de pan turco (1,3,7), arroz (1,7) y un dip de yogurt turco (7)



Ana Yemekler

Platos principales

Especialidades Vegetarianas

Güveçte Türlü

€ 18

Un sabroso guiso de verduras turco, tradicionalmente horneado en un güveç (olla de barro), con una mezcla de ingredientes frescos cocinados a fuego lento en una deliciosa salsa a base de tomate

Dolma *

€ 16,5

Berenjena y pimiento rellenos con una mezcla aromática de arroz, hierbas y especias, servidos con yogur turco aparte

Barbunya Pilaki

€ 16,5

Alubias blancas en potaje de tomate y aceite de oliva con trozos de zanahoria, servido a temperatura tibia

*Opción vegana disponible: puede servirse sin yogur

Garnitürler

Guarniciones

Pilav (1,7)

€ 4

Arroz

Bulgur Pilavi

€ 4,5

Bulgur

Cips

€ 4

Patatas fritas

Pide Ekmek (1,3,7)

€ 3,5

Pan Turco



Çocuk menüsü

Menu de niños

Hasta 12 años

- | | |
|---|--------|
| Köfte (1,3) | € 10 |
| Albóndigas turcas caseras | |
| Döner Kebab (1,7,10) | € 12,5 |
| Nuestro famoso Döner kebab de ternera o pollo | |
| Tavuk Nuggets (1) | € 9 |
| Nuggets de pollo | |
| Tavuk Şiş (7) | € 10 |
| Brocheta de pollo marinado | |

Todos los platos para niños vienen con patatas fritas o arroz

Çorba

Sopa

- | | |
|--|-------|
| Günün Çorbası | € 6,5 |
| Sopa del día, pregunte al personal qué sopa servimos hoy | |

Salatalar

Ensaladas

- | | |
|---|------|
| Çoban Salatası (7) | € 14 |
| Ensalada a base de tomate y pepino, pimientos verdes, cebolla, queso feta, limón y aceite de oliva | |
| Kaşık Salatası  | € 8 |
| Ensalada pequeña finamente picada con tomate, pepino, cebolla, pimiento verde en un aderezo de aceite de oliva, sirope de granada y limón | |



Tatlılar

Postres

Baklava (1,7,8).

€ 7,5

Déjate seducir por el Baklava, un pastelito inolvidable donde se mezcla crujiente masa filo con pistachos ricamente rellenos, recubiertos de un delicado almíbar

Halka Tatlısı (1,8)

€ 7,5

Un postre tradicional turco hecho de anillos de masa frita, empapados en dulce jarabe y coronados con pistachos

Dondurma (7*).

€ 1,5
por bola

*Una bola de helado. Elige entre: vainilla, chocolate o pistacho. *Pregunta por una alternativa sin lácteos*