

# MEZZE

## Starters

---

### Homemade dips

**HUMUS** <sup>11</sup> 5  
*A Smooth chickpea dip with tahini, lemon, and aromatic spices*

**CACIK** <sup>7</sup> 4  
*A creamy yogurt dip with garlic, mint, and olive oil; fresh and refreshing*

**EZME** 5  
*A spicy Turkish mezze of finely chopped tomatoes, peppers, herbs; fresh, vibrant, full flavor*

**DOMATES SOSU** 4  
*A rich tomato dip made from sun-ripened tomatoes, slowly cooked with garlic, green pepper, and herbs*

**MUHAMMARA** <sup>1,8,11</sup> 6  
*Walnut and roasted red pepper dip with pomegranate molasses; sweet, tangy, slightly spicy*

Each serving of dips comes with two slices of pide bread <sup>1,3,7</sup>

### **Perfect to share**

*We recommend 2-3 mezze for sharing*

**ZEYTIN** 6  
*Green and black olives (with pit) marinated in olive oil, lemon juice, and cayenne pepper*

**SIGARA BÖREK** <sup>1,3,7</sup> 8,5  
*Crispy filo pastry rolls filled with spiced feta cheese and herbs*

**KÖPOĞLU** <sup>7\*</sup> 9  
*Grilled green peppers, aubergines, and red peppers topped with garlic yogurt and tomato sauce, served cold*

**SULU KÖFTE** <sup>1,3</sup> 9,5  
*Tender mini meatballs simmered with carrots and potatoes in a rich, aromatic tomato broth*

**ÇIĞ KÖFTE** <sup>1</sup> 10  
*Hand-shaped spiced bulgur with Turkish herbs, served fresh on crisp romaine leaves with pomegranate dressing and tomato*

**BARBUNYA PILAKI** 8  
*Slow-cooked white beans and potatoes in olive oil with carrots, onions, and tomatoes, served cold*

# MEZZE

## Starters

---

### From the BBQ

---

#### TAVUK KANAT<sup>7</sup>

*Marinated BBQ chicken wings, flame-grilled, smoky, juicy, Turkish classic, 6 pieces*

10

### Specials

---

#### GÜVEÇTE KARIDES<sup>2,7</sup>

*A Turkish way of "Gamba pil pil", juicy shrimps baked with garlic and herbs, rich, bubbling Turkish flavors*

15

#### HELLIM PEYNİR<sup>7,8</sup>

*Grilled Halloumi with honey and walnuts, warm, creamy and perfectly balanced sweet and salty*

10

#### İÇLİ KÖFTE<sup>1,3</sup>

*Bulgur shells filled with delicately spiced minced meat, onions and herbs. A classic Turkish specialty with a rich, savory flavor, 2 pieces*

15

**Need a little guidance with our Mezze selection?  
Our team is delighted to assist you in curating the  
perfect dining experience.**

**Should you have any allergies or dietary restrictions,  
please inform our staff.**

**We are more than happy to accomodate your needs.**

# ANA YEMEKLER

## Main dishes

---

### From the Grill

---

#### **KÖFTE**<sup>1,3</sup>

*Traditional Turkish-style meatballs of beef, a house favourite, grilled on the barbecue until tender and full of savoury flavour*

**19**

#### **TAVUK ŞIŞ KEBAP**<sup>7</sup>

*Marinated chicken skewers, one of our most popular dishes, grilled on the barbecue for a soft texture and mild smoky flavour*

**19**

#### **ADANA ŞIŞ KEBAP**

*Minced beef and lamb skewers with red pepper, lightly spiced and grilled on the barbecue for a rich flavour*

**21**

#### **KUZU ŞIŞ KEBAP**

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

**22**

#### **KARIŞIK GRILL**<sup>1,3,7</sup>

*Your choice of 2 items: Köfte, Tavuk Şiş Kebap, Adana Şiş Kebap, Kuzu Şiş Kebap*

**22**

#### **KUZU PIRZOLA**

*Juicy marinated lamb chops from the barbecue*

**26,5**

#### **MIXED GRILL, MINIMUM ORDER OF 2 PERSONS**<sup>1,3,7</sup>

*A dish to enjoy together consisting of Adana Şiş Kebap, Tavuk Şiş Kebap, Köfte, Kuzu Pirzola and Tavuk Kanat. Accompanied by 3 tasty dips*

**32,5 per person**

All these dishes are served with Turkish bread, rice, salad and a Turkish garlic-yogurt

# ANA YEMEKLER

## Main dishes

---

### Turkish Specialities

---

<b>ISKENDER KEBAP</b> <sup>1,7,10</sup>	<b>21</b>
<i>Sliced beef döner served over cubes of Turkish pide bread, topped with homemade tomato sauce, creamy yoghurt and melted butter</i>	
<b>PILAV ÜSTÜ DÖNER</b> <sup>1,7,10</sup>	<b>21</b>
<i>A delicious alternative to our Iskender Kebab, served over rice instead of bread</i>	
<b>MUSAKKA</b>	<b>19</b>
<i>A guest favourite; oven-baked aubergine with minced beef, potatoes and tomatoes in a rich tomato sauce</i>	
<b>SULU KÖFTE</b> <sup>1,3</sup>	<b>19</b>
<i>Juicy Turkish meatballs with carrots and potatoes, gently simmered in a light tomato broth</i>	
<b>KUZU INCIK</b>	<b>25</b>
<i>Slow-braised lamb shank, simmered in a rich broth until fall-off-the-bone tender</i>	

Musakka, Sulu Köfte and Kuzu Incik are served with Turkish bread, rice, salad and a Turkish garlic-yogurt

# ANA YEMEKLER

## Main dishes

---

### Vegetarian Specialities

---

<b>GÜVEÇTE TÜRLÜ *</b>	<b>18</b>
<i>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</i>	
<b>DOLMA * 1,7</b>	<b>18</b>
<i>Aubergine and pepper stuffed with a fragrant blend of rice, herbs, and spices, served with Turkish yogurt on the side</i>	
<b>BARBUNYA PILAKI *</b>	<b>17,5</b>
<i>White beans in a tomato stew with pieces of carrot and potato, served lukewarm</i>	

All these dishes are served with Turkish bread, rice, salad and a Turkish garlic-yogurt

*\*Vegan option available: all these dishes can be served without (garlic-)yogurt*

## GARNİTÜRLER

### Side dishes

---

<b>PILAV<sup>7</sup></b>	<b>4</b>
<i>Rice</i>	
<b>BULGUR PILAVI<sup>1</sup></b>	<b>4,5</b>
<i>Bulgur wheat</i>	
<b>CIPS</b>	<b>5</b>
<i>Fries</i>	
<b>PIDE EKMEK<sup>1,3,7</sup></b>	<b>3,5</b>
<i>Turkish flat bread</i>	

# ÇOCUKLAR MENÜSÜ

## Kids Menu

---

### UP TO 10 YEARS

<b>KÖFTE</b> <sup>1,3</sup> <i>Homemade Turkish meatballs</i>	<b>10</b>
<b>DÖNER KEBAB</b> <sup>1,7,10</sup> <i>Our famous Döner kebab from beef</i>	<b>12,5</b>
<b>TAVUK NUGGETS</b> <sup>1</sup> <i>Nuggets de pollo</i>	<b>9</b>
<b>TAVUK ŞIŞ</b> <sup>7</sup> <i>Marinated chicken skewer</i>	<b>10</b>

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

## ÇORBA

### Soup

---

<b>GÜNÜN ÇORBASI</b> <i>Soup of the day, ask the staff what soup we are serving today</i>	<b>6,5</b>
--	------------

## SALATALAR

### Salads

---

<b>ÇOBAN SALATASI</b> <sup>7</sup> <i>Crisp tomato and cucumber salad with feta, lemon and olive oil</i>	<b>15</b>
<b>KAŞIK SALATASI</b> <i>Finely chopped salad of tomato, cucumber, onion and green pepper with olive oil, lemon and pomegranate molasses</i>	<b>8</b>

# TATLILAR

## Desserts

---

### Traditional desserts

#### **BAKLAVA**<sup>1,7,8</sup>

*Homemade baklava with crisp layers of filo pastry, rich pistachio filling and light syrup glaze, served with vanilla ice cream*

**9**

#### **HALKA TATLISI**<sup>1,8</sup>

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

**7,5**

### Ice cream desserts

#### **DONDURMA**<sup>7</sup>

*Vanilla ice cream topped with crushed pistachios*

**5,5**

#### **NAR NANE**<sup>7</sup>

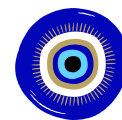
*Vanilla ice cream served with pomegranate and fresh mint, drizzled with pomegranate syrup*

**6,5**

#### **FISTIK BAL**<sup>7,8</sup>

*Vanilla ice cream with pistachio and honey, finished with a smooth nutty sweetness*

**7,5**



# ***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.*

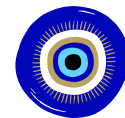
*Disfrute de una variedad de platos a la parrilla, especialidades turcas tradicionales, meze y deliciosos postres como el baklava.*

## **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!***



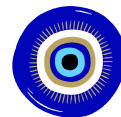


# Mezze

## Aperitivos

<b>Hellim Peynir (7,8)</b>	<b>10</b>
<i>Halloumi a la plancha rociado con dulce miel dorada y terminado con un puñado de nueces picadas</i>	
<b>Cacık (7)</b>	<b>4</b>
<i>Dip de yogur turco con ajo, menta y aceite de olive</i>	
<b>Sigara Börek (1,3,7)</b>	<b>8,5</b>
<i>Masa filo crujiente y fina rellena de queso feta con hierbas, 4 piezas</i>	
<b>İçli Köfte (1)</b>	<b>15</b>
<i>Cáscaras de bulgur rellenas de carne picada delicadamente especiada, cebolla y hierbas aromáticas. Una especialidad clásica de la cocina turca, de sabor intenso y equilibrado. 2 piezas</i>	
<b>Köpoğlu (7)</b>  *	<b>9</b>
<i>Verduras asadas (pimientos verdes, berenjenas y calabacines) cubiertas con un yogur de ajo y una sabrosa salsa de tomate, servido frio</i>	
<b>Sulu Köfte (1,3)</b>	<b>9,5</b>
<i>Jugosas albóndigas y verduras cocidas en un caldo de tomate</i>	
<b>Ezme</b> 	<b>5</b>
<i>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</i>	

\*Opción vegana disponible: puede servirse sin yogur de ajo



# Mezze

## Aperitivos

<b>Humus (11)</b> 	5
<i>Un dip cremoso de garbanzos, tahini, limón y varias especias</i>	
<b>Tavuk Kanat (7)</b>	10
<i>Alitas de pollo tiernas marinadas preparadas a la parrilla, 6 piezas</i>	
<b>Domates sosu</b> 	4
<i>Un picante dip de tomate hecho con tomates maduros al sol, cebolla, ajo, perejil y pimiento verde ofrece una explosión de sabores</i>	
<b>Çiğ Köfte (1)</b> 	10
<i>Bulgur picante con una selección de hierbas turcas, moldeado a mano en pequeñas porciones y servido sobre hojas de lechuga romana, 4 piezas</i>	
<b>Muhammara (1,8,11)</b> 	6
<i>Una salsa con nueces, pimientos rojos y melaza de granada</i>	
<b>Güveçte karides (2,7)</b>	15
<i>“Gamba pil-pil” a la Turca</i>	
<b>Barbunya Pilaki</b> 	8
<i>Alubias blancas en potaje de tomate y aceite de oliva con trozos de zanahoria, servido frio</i>	
<b>Zeytin</b> 	6
<i>Aceitunas verdes y negras con hueso, marinadas en aceite de oliva, limón y pimienta cayena</i>	

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



# Ana Yemekler

## Platos principales

### De la Parrilla

<b><u>Tavuk, Şiş Kebap (7)</u></b>	<b>19</b>
<i>Pollo marinado, ensartado y asado a la parrilla hasta alcanzar una jugosidad perfecta</i>	
<b><u>Kuzu Şiş Kebap</u></b>	<b>22</b>
<i>Suculentos trozos de cordero, marinados con hierbas y aceite de oliva, asados a la perfección en brochetas</i>	
<b><u>Karışık Grill (7)</u></b>	<b>22</b>
<i>Elige 2 opciones de la siguiente selección: Köfte, Kuzu Şiş Kebap, Tavuk, Şiş Kebap, Adana Şiş Kebap</i>	
<b><u>Adana Şiş Kebap</u></b>	<b>19</b>
<i>Brochetas de cordero y ternera picados y sazonados con pimiento rojo finamente troceado</i>	
<b><u>Kuzu pirezola</u></b>	<b>26,5</b>
<i>Jugosas chuletas de cordero marinadas y asadas a la barbacoa</i>	
<b><u>Köfte (1,3)</u></b>	<b>19</b>
<i>Albóndigas caseras, un clásico de la cocina turca. Elaboradas con carne picada mezclada con una variedad de especias y hierbas</i>	
<b><u>Mixta a la parrilla, pedido mínimo de 2 personas (1,3,7)</u></b>	<b>32,5 por persona</b>
<i>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</i>	



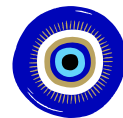
# Ana Yemekler

## Platos principales

### Especialidades Turcas

- Kuzu Incik** 25  
*Pata de cordero estofada a fuego lento en un rico caldo, hasta alcanzar una ternura que se desprende del hueso*
- Sulu Köfte (1,3)** 19  
*Jugosas albóndigas con zanahoria, guisantes y papas, cocidas en una salsa de tomate. Porción más grande que la del mezze*
- Musakka** 19  
*Una mezcla abundante de carne picada de res, berenjenas, tomates y papas en una rica salsa a base de tomate*
- Iskender Kebap (1,7,10)** 21  
*Láminas de Döner kebab de ternera 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 Iskender Kebap, servida sobre arroz en lugar de pan*

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



# Ana Yemekler

Platos principales

## Especialidades Vegetarianas

### Güveçte Türlü \*

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

18

### Dolma (1,7) \*

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

18

### Barbunya Pilaki \*

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

17,5

\*Opción vegana disponible: puede servirse sin yogur

# Garnitürler

Guarniciones

### Pilav (7) \_\_\_\_\_ 4

Arroz

### Bulgur Pilavi \_\_\_\_\_ 4,5

Bulgur

### Cips \_\_\_\_\_ 5

Patatas fritas

### Pide Ekmek (1,3,7) \_\_\_\_\_ 3,5

Pan Turco



## Çocuk menüsü

Menu de niños

Hasta 10 años

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

Todos los platos para niños vienen con patatas fritas o arroz


## Çorba

Sopa

<b>Günün Çorbası</b>	6,5
Sopa del día, pregunte al personal qué sopa servimos hoy	

## Salatalar


Ensaladas

<b>Çoban Salatası (7)</b>	15
Ensalada a base de tomate y pepino, pimientos verdes, cebolla, queso feta, limón y aceite de oliva	
<b>Kaşık Salatası</b> 	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

<b>Baklava (1,7,8)</b>	<hr/>	<b>9</b>
<i>Déjate seducir por el baklava, un pastel tradicional irresistible de capas crujientes de masa filo rellenas de pistachos, bañado en un delicado almíbar, servido con helado de vainilla</i>		
<b>Halka Tatlısı (1,8)</b> 	<hr/>	<b>7,5</b>
<i>Un postre tradicional turco hecho de anillos de masa frita, empapados en dulce jarabe y coronados con pistachos</i>		
<b>Dondurma (7)</b>	<hr/>	<b>5,5</b>
<i>Helado de vainilla con pistachos triturados por encima</i>		
<b>Nar Nane (7)</b>	<hr/>	<b>6,5</b>
<i>Helado de vainilla con granada y menta fresca, napado con melaza de granada</i>		
<b>Fistik Bal (7,8)</b>	<hr/>	<b>7,5</b>
<i>Helado de vainilla con pistacho y miel, finalizado con un suave y aromático dulzor de frutos secos</i>		