

PRZYSTAWKI

- | | | | |
|---------------------------------|--------|---|----------------------|
| ● LAVASH – CHLEB TURECKI | 12 Zł | ● HUMUS KLASYCZNY | 25 Zł |
| do wyboru z: | | | |
| masłem czosnkowym | +6 Zł | ● MEZZE MIX dla 1 / 2 osób | |
| oliwkami | +10 Zł | muhammara, cacik, bakłazan z sosem pomidorowym, | |
| tulum – kozim serem tureckim | +10 Zł | szpinak, fasola | |
| | | zestaw dla 1 – 39 Zł | zestaw dla 2 – 59 Zł |

LAHMACUN

- | | | | |
|--|-------|---|-------|
| LAHMACUN | 22 Zł | FINDYK LAHMACUN | 12 Zł |
| pizza na cienkim cieście z siekanym mięsem | | mała pizza na cienkim cieście z siekanym mięsem | |
| ostra lub łagodna | | łagodna | |

PRZYSTAWKI CIEPŁE

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| ● MUCVER | 27 Zł | ICLI KOFTE | 18 Zł |
| smażona cukinia podawana z jogurtem i siekanymi | | bulgur pszeniczny nadziewany siekaną jagnięciną | |
| ogórkami | | i orzeszkami pinii | |
| ● SIGARA BOREGI | 22 Zł | PACANGA BOREGI | 29 Zł |
| ciasto w kształcie cienkich cygar nadziewane serem feta | | ciasto nadziewane kielbasą sucuk i serem halloumi z sosem | |
| i natką pietruszki | | pomidorowym | |
| ● PIECZARKI NADZIEWANE SEREM TURECKIM | 20 Zł | AVCI BOREGI | 29 Zł |
| zapiekane w piecu | | zapiekany naleśnik, nadziewany siekanym mięsem | |
| | | jagnięco-cielęcym z grzybami | |

PRZYSTAWKI ZIMNE - VEGE

- | | | | |
|--|-------|---|-------|
| ● CACIK | 19 Zł | ● SZPINAK DUSZONY | 25 Zł |
| czosnkowy jogurt z siekanym ogórkiem i miętą | | szpinak z cebulą i czosnkiem w sosie jogurtowym | |
| polany oliwą z oliwek | | ● FASOLA | 20 Zł |
| ● MUHAMMARA | 19 Zł | świeża zielona fasola z czosnkiem, cebulą oraz | |
| pasta z pieczonej papryki z orzechami | | pomidorami, polana oliwą | |
| ● EZME | 19 Zł | ● TABULE | 20 Zł |
| posiekane pomidory, cebula i ogórek z pietruszką | | kasza bulgur, mięta, pietruszka, krojony pomidor, | |
| ● DOLMA | 22 Zł | sok z cytryny | |
| liście winogron nadziewane ryżem i rodzynkami | | ● SOSLU PALTICAN | 25 Zł |
| ● YOGURTLU PATLICAN | 25 Zł | bakłazan siekany z warzywami: czosnkiem, papryką, | |
| jogurt czosnkowy z bakłazanem | | pomidorem oraz pietruszką | |
| | | ● BABAGHANUSH | 29 Zł |
| | | jogurt, bakłazan, czosnek, tahini, cytryna | |

ZUPY

- | | |
|-------------------------|-------|
| ZUPA Z SOCZEWICY | 20 Zł |
|-------------------------|-------|

SAŁATY

- | | | | |
|--|-------|---|-------|
| ● SALATA COBAN | 29 Zł | ● SALATA GRECKA | 35 Zł |
| pomidory, ogórek, zielona papryka, cebula, pietruszka | | pomidor, ogórek, zielona papryka, ser feta, czarne oliwki | |
| SALATA CEZAR | 39 Zł | ● GAVURDAGI | 33 Zł |
| grillowany kurczak lub inegol kofte, pomidory, ogórek, | | siekany pomidor, papryka, cebula, orzechy, sok z granata, | |
| sałata | | pietruszka | |
| ● SALATA Z KOZIM SEREM | 49 Zł | ● SALATA Z POMIDOREM I PIECZONĄ PAPRYKĄ | 29 Zł |
| burak, ser kozi, sałata, orzechy nerkowca | | pomidor, papryka pieczona, pietruszka, mięta, | |
| | | oliwa z oliwek, sok z granata | |

● gramatura mięsa surowego ● dania wegetariańskie ● serwujemy tylko mięso hallal

BEEF DONER

HOME MADE STEAK DONER

S
160 GR
39 Zł

M
240 GR
55 Zł

L
360 GR
75 Zł

GRILLOWANE PLASTRY CIEŁĘCINY I JAGNIĘCINY z ciekim chlebem tureckim
zapytaj kelnera o dostępność od 12:00 do 16:00

ISKENDER DONER

mieszane mięso jagnięco-cielęce podawane ze świeżym sosem pomidorowym z jogurtem na chlebie tureckim

55 Zł

PIDE

DANIA Z PIECA OPALANEGO DREWNIEM

SUCUKLU PIDE

turecka pizza z kiełbasą turecką i jajkiem

39 Zł

KIYMALI PIDE

turecka pizza z mielonym mięsem jagnięco-cielęcym

35 Zł

SEBZELI PIDE

pizza turecka z serem i warzywami

35 Zł

PEYNIRLI PIDE

pizza turecka z serem

35 Zł

KUSBASILI PIDE

turecka pizza z polędwicą, pomidorami, papryką

59 Zł

MIX GRILL

1 Szaszłyk z polędwicy, jagnięcina, adana kebab, szaszłyk z kurczaka dla 1/2 osób – 129 / 220 Zł

2 Skrzydełka z kurczaka, szaszłyk z kurczaka, adana kebab, kofte dla 1/2 osób – 99 / 169 Zł

KEBAB

3 Pieczona jagnięcina kuzu tandir, adana kebab, icli kofte, findyk lahmacun 159 Zł

ADANA KEBAB

siekane mięso jagnięco-cielęce, czerwona ostra papryka, tureckie przyprawy + ryż lub kasza

55 Zł

LULE KEBAB

siekane mięso jagnięco-cielęce, czerwona papryka, tureckie przyprawy, cebula + ryż lub kasza

55 Zł

PATLICAN KEBAB –zapytaj o dostępność–

saszłyk z siekanej grillowanej jagnięciny z bakłazanem, z ciekim tureckim chlebem

69 Zł

ALTI EZMELI KEBAB

siekane mięso jagnięco-cielęce, duszony pomidor, papryka, czosnek, grillowany chleb

65 Zł

CIGER KEBAB (zapytaj o dostępność)

saszłyk z małych kawałków wątróbki jagnięcej + ryż lub kasza

55 Zł

ISKENDER ADANA KEBAB

siekane mięso jagnięco-cielęce podawane ze świeżym sosem pomidorowym z jogurtem na chlebie tureckim

59 Zł

ALI NAZIK

siekane mięso jagnięco-cielęce, bakłazan, tahini, jogurt i chleb turecki

65 Zł

BEYTI SARMA

grillowane mięso jagnięco-cielęce owinięte w chleb turecki, sos pomidorowy, ryż i jogurt turecki

65 Zł

COP SIS

grillowane małe kawałki jagnięciny z rusztu+ ryż lub kasza

75 Zł

MAHO SPECIAL KEBAB

Adana kebab zawinięta w turecki chleb, zapiekana z serem kashar, serwowana z jogurtem i orzechami

75 Zł

KOFTE

SIEKANE MIĘSO JAGNIĘCO-CIEŁĘCE

INEGOL KOFTE

grillowane kulki mięsne z mięsa jagnięco-cielęcego serwowane z pide turecką

45 Zł

SULTAN KOFTE

grillowane mielone kotleciki jagnięce, serwowane z pide turecką

45 Zł

KASHARLI KOFTE

grillowane kotleciki z mięsa jagnięco-cielęcego z serem kashar, serwowane z pide turecką

49 Zł

ISKENDER KOFTE

grillowane kotleciki z mięsa jagnięco-cielęcego w sosie pomidorowym z jogurtem i chlebem tureckim

49 Zł

JAGNIĘCINA

• 300 GR–350 GR

KUZU PIRZOLA – COMBER JAGNIĘCY

grillowany comber jagnięcy + ryż lub kasza

119 Zł

KUZU KABURGA – ŻEBERKA JAGNIĘCE

grillowane żeberka jagnięce z ziołami + ryż lub kasza

75 Zł

KUZU KOL – ŁOPATKA JAGNIĘCA

łopatka jagnięca + ryż lub kasza

79 Zł

KUZU BUT – UDZIEC JAGNIĘCY

jagnięcy udziec grillowany + ryż lub kasza

79 Zł

KUZU SIRT – KRĘGOSŁUP JAGNIĘCY

kręgossłup jagnięcy + ryż lub kasza

79 Zł

KURCZAK

SZASZŁYK Z KURCZAKA

ryż lub kasza

45 Zł

PIERŚ Z KURCZAKA

ryż lub kasza

49 Zł

SKRZYDEŁKA KURCZAKA

ryż lub kasza

39 Zł

TAVUK SOTE

kawałki smażonego kurczaka + ryż lub kasza

55 Zł

● gramatura mięsa surowego ● dania wegetariańskie ● serwujemy tylko mięso hallal

POŁĘDWICA

SIS BONFILE

szaszłyk z polędwicy z grillowanymi warzywami
+ ryż lub kasza (może być podany na ostro)

YOGURTLU BONFILE • LOKUM

grillowana polędwica podana z jogurtem, sosem
pomidorowym i chlebem tureckim

ET SOTE

kawałki polędwicy smażone z papryką, pomidorem
i cebulą + ryż lub kasza

119 Zł

99 Zł

79 Zł

STEKI

SEZONOWANE NA SUCHO PRZEZ 60 DNI

● **RIBEYE** – DRY AGED 60 DNI – 350 GR
na gorącym talerzu we własnej emulsji

179 Zł

● **T-BONE** – DRY AGED 60 DNI – 500 GR
na gorącym talerzu we własnej emulsji

220 Zł

● **FILET MIGNON – LOKUM** – 200 GR
stek z polędwicy w sosie maślanym, serwowany
na desce lub gorącym talerzu

139 Zł

RYBY I OWOCE MORZA

OKOŃ MORSKI 500g

serwowany z cytryną i miksem sałat

85 Zł

KREWETKI NA MASŁE

po turecku z chili – na ostro

55 Zł

GRILLOWANY LOSOŚ

z sosem pieczarkowym

79 Zł

DODATKI

MINI SAŁATA COBAN

13 Zł

MŁODE ZIEMNIAKI

13 Zł

SER BIAŁY

10 Zł

PIDE – chleb turecki

7 Zł

TURSU – marynowane warzywa

13 Zł

LAVASH

11 Zł

KASZA Z WARZYWAMI

9 Zł

RYŻ

9 Zł

JOGURT

11 Zł

GRILLOWANY BAKŁAŻAN

16 Zł

GRILLOWANA OSTRA PAPRYKA

13 Zł

SOSY

CZOSNKOWY

4 Zł

OSTRY

4 Zł

SLOW COOK MAHO SPECIAL-JAGNIĘCINA

KUZU TANDIR

kawałki pieczonej jagnięciny z zieloną papryką,
pomidorem i oregano, podawane z pidą

89 Zł

KUZU INCIK – GICZ JAGNIECA

kawałki pieczonej jagnięciny z młodymi ziemniakami
z sosem własnym

89 Zł

WYRABIANE W SPECJALNYM PIECU NA WĘGLU DRZEWNYM

MAHO ŚNIADANIA TYLKO W WEEKENDY W GODZINACH 10:30-12:30

● **TALERZ ŚNIADANIOWY**
sigara boregi, ser turecki, oliwki, dżem, masło,
pomidor, ogórek, chleb turecki, humus i jajko na twardo

55 Zł

SUCUKLU YUMURTA

turecka kielbasa z jajkiem

27 Zł

KAVURMALI YUMURTA

małe kawałki polędwicy z jajkiem i cebulą

27 Zł

HALLOUMI GRILLOWANE

20 Zł

VEGE

● IMAM BAYLDI

pieczony bakłażan nadziewany cukinią, papryką i marchewką

39 Zł

● TURLU

turecki gulasz warzywny: bakłażan, ziemniaki, pomidory,
zielona fasola, cukinia, czerwona papryka

39 Zł

SZAKSZUKA

● KLASYCZNA

pomidory, jajka, papryka, cebula, zioła

29 Zł

opcjonalnie z dodatkiem:

bakłażan

+10 Zł

ser halloumi

+10 Zł

WRAPY

TYLKO NA WYNOŚ

ADANA DURUM

siekane mięso jagnięco-cielęce,
czerwona ostra papryka

45 Zł

DONER DURUM

wrap z doner kebab

29 Zł

TAVUK DURUM

wrap z szaszłykiem z kurczaka

29 Zł

DESERY

HALVA

SUTLAC

ryż gotowany z mlekiem oraz wanilią
zapekany w specjalnym piecu

20 Zł

25 Zł

BAKLAVA

KUNEFÉ

zapekany cienki makaron z miodem,
orzechami i serem mozzarella

20 Zł

35 Zł

z lodami + 6 Zł

● gramatura mięsa surowego ● dania wegetariańskie ● serwujemy tylko mięso hallal

NAPOJE

 ZERO CUKRU	 ORIGINAL TASTE			250 ML	11 ZŁ	
 KINLEY®	Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower ZERO CUKRU	250 ML	11 ZŁ	 KROPLA BESKIDU®	 delice®	330 ML 12 ZŁ 750 ML 20 ZŁ
 fuzetea®	cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwińowa z hibiskusem	250 ML	11 ZŁ	 Cappy®	pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, grejpfrutowy	250 ML 11 ZŁ
 BURN® ENERGY DRINK	napój energetyzujący					250 ML 14 ZŁ
TAZE SIKILMIS GREYFRUT świeżo wyciskany sok z grejpfruta						18 ZŁ
TAZE SIKILMIS PORTAKAL świeżo wyciskany sok z pomarańczy						18 ZŁ
AYRAN						11 ZŁ
NAPÓJ TURECKI (zapytaj kelnera o dostępność smaków)						11 ZŁ
TURECKA SODA						10 ZŁ
KAWA:						
Americano						12 ZŁ
Cafe Latte						13 ZŁ
Cappuccino						14 ZŁ
Espresso						9 ZŁ
Espresso Doppio						13 ZŁ
TURK KAHVESI turecka kawa						11 ZŁ
TURK KAHVESI turecka kawa + 						19 ZŁ
						100 ML / 250 ML
HERBATA:						13 ZŁ
Dilmah - różne smaki						5 / 8 ZŁ
CAY						0,5 L / 1 L
Herbata turecka w dzbanku						18 / 30 ZŁ

ALKOHOLE

ALKOHOLE MOCNE

	40 ML / 0,7 L	PIWO	0,33 L / 0,5 L
Whisky Jack Daniel`s	30 / 450 Zł	Piwo Żywiec z beczki	15 / 20 Zł
Chivas Regal 12 yo	42 / 520 Zł	Żywiec butelkowe	11 Zł
Hennesy cognac	40 / 549 Zł	Heineken butelkowe	13 Zł
Nemiroff De Luxe	13 / 217 Zł	Żywiec butelkowe 0%	12 Zł
Finlandia	20 / 190 Zł	Efes zapytaj o dostępność	- / 22 Zł
	40 ML / 0,5 L		
Wódka Stock	15 / 110 Zł		

WINO MUSUJĄCE

Finca la Pintada Cava Brut , Fincal la Pintada, Macabeu, Parellada, DO Cava, Hiszpania	155 Zł
Prosecco Catullio Ca`tullio , Glera DOC Prosecco, Włochy	43 / 188 Zł

WINO BIAŁE

Ca`tullio Pinot Grigio</b> , Ca`tullio, Pinot Grigio, DOC Friuli Colli Orientali, Włochy	145 Zł
Lodali Chardonnay Lange , Lodali, Chardonnay, DOC Chardonnay Lange, Włochy	40 / 190 Zł
Terres Basses Blanc , Laballe, Colombard, Ugi Blanc, Gros Mansesng, IGP Cotes du Gascogne, Francja	27 / 110 Zł
Sauvignon Blanc , Framingham, Nowa Zelandia	320 Zł
Riesling Kabinett Wachtenburg , Wachtenburg Winzer Riesling, Pfalz, Niemcy	155 Zł
Blanco Joven Borsao , Bodegas Borsao, Macabeu, Hiszpania	110 Zł

WINO CZERWONE

Primitivo di Manduria , Le Vigne di Sammarco, Primitivo, DOP Primitivo di Manduria, Włochy	58 / 260 Zł
Chianti Nonnonani , Tenuta di Marzano, Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia Nera, DOCG Chianti, Włochy	140 Zł
Terres Basses Rouge , Laballe, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, IGP Cotesdu Gascogne, Francja	29 / 137 Zł
Tinto Joven Borsao , Bodegas Borsao, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Tempranillo, Hiszpania	110 Zł
Valpolicella Classico Ripasso , Begali Corvinia, Molinara, Rondinella, DOC Valpolicella Classico Superiore, Włochy	236 Zł
In Situ Resereva Carmenere , In Situ, Carmenere, Valle de Aconcagua, Chile	200 Zł

● Nasza restauracja jest czynna 7 dni w tygodniu od 11:30 do 23:00 ●
Do grup od 5 osób doliczamy 10% opłaty za obsługę



OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU
W GODZINACH 11:30 – 16:00

DANIA MIĘSNE W CENIE 35 ZŁ

Döner Kebab

Mięso jagnięco-cielęce grillowane na obracającym rożnie,
a następnie pokrojone w cienkie plastry
Fresh ground lamb-veal marinated with special spices,
grilled on a roasting spit then thinly sliced

Adana Kebap

Mielona jagnięcina przyprawiona czerwoną papryką i tureckimi
przyprawami, grillowana i podawana jako szaszłyk
Ground lamb flavored with red peppers and turkish spices,
chargrilled on skewers

Kasarli Köfte

Grillowane kulki mięsne z mieszanego mięsa cielęco-jagnięcego
z tureckim serem kashar
Grilled veal-lamb mixture meatballs with Turkish kashar cheese

Tavuk Sis Kebap

Szaszłyk z grillowanego kurczaka
Skewers of chargrilled chicken

Kanat

Grillowane skrzydełka z kurczaka
Grilled chicken wings

Tavuk Filet

Grillowany filet z kurczaka
Grilled chicken filet

ZUPA + 10 ZŁ

Godziny otwarcia: Pon.-Niedz. 11:30 – 23.00
Oferta obowiązuje od poniedziałku
do piątku w godzinach 11:30-16:00
(z wyłączeniem dni świątecznych)

Organizujemy Przyjęcia okolicznościowe, Catering,
Bankiety, Eventy



Nominacja w plebiscycie KNAJPA ROKU 2010, zorganizowanym przez stołeczną redakcję
"Gazety Wyborczej" i "Gazety Co Jest Grane"

al. Krakowska 240/242, 02-219 Warszawa
tel.:(22) 609 15 48 restauracja.maho@gmail.com
www.maho.com.pl