



ENTRECÔTE aus dem DRY AGER

Wir verarbeiten ausschließlich hochwertiges
australisches „Black Angus“ (Getreide gefüttert)

Das Entrecôte wird mindestens 21 Tage am Stück gereift.
Durch den reife Prozess bei 2° und 80% Luftfeuchtigkeit tritt ein Gewichtsverlust des
Fleisches auf und der Geschmack intensiviert sich.

Sie können das Fleisch vor der Zubereitung gerne begutachten und aussuchen.

200 gr. inkl. Beilage 44 €

300 gr. inkl. Beilage 60 €

400 gr. inkl. Beilage 80 €

T.Bone Steak ca. 400 gr. inkl. Beilage 65 €

Tomahawk ca 1300 gr. für 2 Personen 150 €



anfora
türkisches restaurant

APERITIFLER: APERITIFS

LONGDRINK

MARTINI BIANCO	10 €
SEKT	9 €
CAMPARI ORANGE	10 €
LILLET WILD BERRY	10 €
RAMAZOTTI APERITIVO ROSATO	10 €
GIN TONIC	10 €
APERITIVO ROSATO	10 €
APEROL SPRITZ	10 €
HUGO	10 €
BACARDI COLA	10 €
MOJITO	10 €
VODKA LEMON	10 €
BRANDY	10 €
RAKI 5cl	10 €

WHISKY

CHIVAS	5cl	12 €
JACK DANIELS	5cl	10 €
BLACK LABEL	5cl	12 €

SHOTS

RAMAZOTTI 0,4cl	8 €
AVERNA 0,4cl	8 €
FERNET BRANCA	8 €
BAILEYS	8 €
SAMBUCA 2cl	6 €
GRAPPA 2cl	6 €



SICAK MEZELER : WARME VORSPEISEN



1 FIRINDA BEYAZ PEYNIR ^A 17 €

Gebratene Weißkäse-Scheiben, pikant gewürzt
Baked white cheese with herbs.

2 SIGARA BÖREGİ ^{A, G, C} 15 €

Teigröllchen mit Weißkäse & Petersilie dazu Knoblauch-Joghurt
Pastry rolls with white cheese, parsley & garlic yoghurt

3 MÜCVER ^{A, G, C} 13 €

Gemüse-Reibekuchen mit Weißkäse, dazu Knoblauch-Joghurt
Vegetable pancakes with white cheese & garlic yoghurt

4 TEREYAGLI KARIDES ^{N, D, G} 24 €

Garnelen mit Champignons & Paprika in Butter & Knoblauch gebraten
Prawns with bell pepper & mushroom fried in garlic & butter

5 SUCUKLU HUMUS ^{G, K, A} 18 €

Gebratene Sucuk-Scheiben(türk. Knoblauchwurst) auf warmen Humus
Fried sucuk (turkish garlic sausage) with warm humus (smashed sesame-chickpeas paste)

6 KARISIK SICAK MEZE

Warme Vorpeisen Platte / Mixed hot starters

1pers 2pers 3pers 4pers

15 € 23 € 31 € 37 €

7 KALAMAR TAVA 25 €

Kalamar-Pfanne
Kalamar Pan

VEJETERYAN YEMEKLER: VEGETARISCHE GERICHTE

8 IMAM BAYILDI 20 €

Vegetarische Auberginen-Schiffchen mit Gemüse gefüllt - serviert mit Knoblauch-Joghurt
Vegetarian eggplant filled with vegetables served with garlic yoghurt

9 SEBZELI GÜVEC FIRINDA (KASARLI) 22 €

Verschiedenes Gemüse mit Käse überbacken im Schmortopf
Various vegetables gratinated with cheese in a casserole

10 MANTAR GÜVEC FIRINDA (KASARLI) 18 €

Pilze überbacken mit Käse
Mushroom Casseroll WITH Cheddar in the oven

11 KIZARTMA TABAGI (YOGURTLU / SOSLU) 16 €

Verschiedenes Gemüse frittiert mit Joghurt und Tomatensoße
Various vegetables fried with yoghurt and tomato sauce

ANAYEMEKLER: HAUPTGERICHTE

53 CUPRA FILETO izgara ^D 31 €
Gegrillte Dorade-Filets
Grilled sea bream fillet

54 DENIZ LEVREGI fileto ^D 40 €
Filet vom wildfang Wolfsbarsch
Fillet of wild seabass

55 KALKAN FILETO izgara ^D 40 €
Gegrillte Filet vom Steinbutt
Grilled turbot fillet

60 SOMON BALIGI fileto. ^{D, G} 28 €
gegrillte Filet vom Lachs
Grilled Salmon

BARBUN TAVA 28 €
Rotbarben-Pfanne
Red Mullet Pan

KALAMAR TAVA 22 €
Tintenfisch-Pfanne
Skillet squid

TEREYAGLI KARIDES ^{N, D, G} 24 €
Garnelen mit Champignons & Paprika in Butter & Knoblauch gebraten
Prawns with bell pepper & mushroom fried in garlic & butter



GÜNÜN BALIGI SORULUR.
Fisch des Tages bitte Anfrage.
Fish of the day is asked

ANAYEMEKLER (IZGARA): HAUPTGERICHTE (vom Grill)



IZGARA KÖFTE **24 €**
Gegrillte Fleischbällchen
grilled meatballs

TAVUK BONFILE **26 €**
Hähnchenfilet
Chicken tenderloin

⁶¹ CURRY SOSLU TAVUK SIS **G 26 €**
Gegrillte Hähnchenbrust Innenfilets mit Curry-Sahne Soße
Grilled chickenfilet with curry-cream sauce

⁵⁷ DANA FLANKSTEAKden SIS **30 €**
Gegrillte Scheiben vom Flanksteak
Slices of flanksteak

KUZU PIRZOLA VEYA KUZU FILE (4 Adet) **33 €**
Lammkottlet oder Lammfilet (4 Stk)
Lamb chops or lamb filet (4 pcs)

⁵⁹ KUZU KÜSLEME ve PIRZOLA ikilisi **33 €**
Duo aus Lammfilets & Lammkoteletts
Duo of lamb filet and lamb chops

⁵⁰ ANFORA SPEZIAL (Chef Art) **38 €**
NEBRASKA „BIFTEGINDEN“ LOKUM yasklasik 230gr. ^(orta pisirilmis)
Scheiben vom Nebraska Flap Steak ca. 230gr. ^(medium)
Sliced steaks / nebraska flap meat ca. 230gr. ^(medium)

KARISIK IZGARA **35 €**
Izgara Köfte, Tavuk, Pirzola, Kuzu File, Dana File
Gegrillte Fleischbällchen, Hähnchenfleisch, Koteletts, Lammfilet, Rinderfilet
Grilled Meatballs, Chicken, Chops, Lamb Filet, Beef Filet

KARISIK IZGARA (Anfora Art) **45 €**
Dana Flanksteak, Kuzu Filet, Pirzola, Nebraska
Flanksteak, Lammfilet, Lammkottlet, Nebraska
Beef fillet, Lamb fillet, Lamb chop, Nebraska

KARISIK IZGARA (Chef Spezial) **55 €**
Pirzola, Dana Flanksteak, Kuzu Filet, Nebraska, Entrecot Dry Ager
Lammkottlet, Flanksteak, Lammfilet, Nebraska, Entrecot Dry Ager
lamb chop, flaksteak, lamb filet, Nebraska, Entrecot Dry Ager

TATLILAR: DESSERT

⁶⁹ KATMER **15 €**

anatolische Pistazientasche aus Blätterteig mit Sahne
Anatolian pistachio pocket made of puff pastry with cream

⁷⁰ KÜNEFE - Kaymak ve Antep Fistikli. ^{G. H} **15 €**

Teigfäden, gefüllt mit einer Mozzarella-Schicht & Honigsirup (wird warm serviert)
„Angels hair“ with softcheese filling in thick syrup (served warm)

⁷¹ BAKLAVA - Cevizli Burma ^{G. H} **10 €**

Süßes Blätterteig Gebäck mit Walnüssen
Sweet pastry with nuts

⁷² KAZANDIBI ^G **10 €**

„Angebratener Topfboden“ - karamellisierte Milchpudding mit Zimt
Caramelized milk Pudding with cinnamon

⁷³ AYVA TATLISI - Kaymakli & Bademli ^{G. H} **10 €**

Backene Quitte mit Apfel & Zimt gefüllt dazu türk. Mascarpone & geröstete Zimt Mandeln
Baked quince filled with apple on roasted cinnamon almonds & turkish mascarpone

⁷⁴ KABAK TATLISI - Tahinli & Cevizli ^{H. K} **10 €**

Süß Gebäckene Kürbis Ecken - mit Sesampaste & Walnüssen
Sweet Baker honey pumpkin with sesame paste & nuts

⁷⁵ TRILICE **10 €**

Süßer saftiger Milchkuchen
sweet moist milkcake

KARISIK MEYVE TABAGI **15 €**

Gemischter Obstteller
Mixed Fruit Platter



anfora
türkisches restaurant

MESRUBATLAR: SOFTDRINKS

ACQUA MORELLI (SPRUDEL) 25cl	3,5 €	/ 75cl	7,5 €
ACQUA MORELLI (STILL) 25cl	3,5 €	/ 75cl	7,5 €
COCA COLA ₁ - LIGHT ₁ - ZERO ₁ 20cl	3,5 €		
SPRITE 20cl	3,5 €		
FANTA 20cl	3,5 €		
MEZZO MIX ₁ 20cl	3,5 €		
TONIC WATER ₂ - BITTER LEMON - GINGER ALE 20cl	3,5 €		
APFELSCHORLE. 33cl	4,6 €		
AYRAN (türkischer Buttermilch) 25cl	3,5 €		
GAZOZ (türkisches Brausegetränk) 20cl	3,5 €		
APFELSAFT – ORANGENSAFT 20cl	4,5 €		
EISTEE 33cl	4 €		
SALGAM 20cl	3,5 €	/ 50cl	10 €

BIRALAR: BIERE



HEINEKEN PREMIUM	33cl	4 €
SCHUMACHER ALT	33cl	4 €
ALSTER/RADLER	30cl	4 €
HEINEKEN ALKOHOLFREI	33cl	4 €
KÖNIG-LUDWIG WEISSBIER / ALKOHOLFREI	50cl	7,2 €

ALERJI TABLOSU: ALLERGIKERHINWEISS

I= Koffein caffeine
A= Glutenhaltiges Getreide
gluten containing cereals
B= Krebstiere crustaceans
C= Eier eggs
D= Fisch fish
E= Erdnüsse peanuts
F= Soja soy
G= Milch/Milchzucker (Laktose) lactose
Weine können Sulfite enthalten! = Our wines can be include Sulfites!

2= Chinin quinine
H= Schalenfrüchte (Nüsse)
peal fruits /nuts
I= Sellerie celery
J= Senf mustard
K= Sesam sesame
L= Sulfid/Schwefeldioxid sulfite
M= Lupine lupine
N= Weichtiere mollus

SALATGERICHTE: SALADS

¹⁰ ROKA SALATASI / ROCCULA SALAD H ... **15 €**

Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Granatapfel-Dressing & Walnüss
Roccula salad with tomatoes, onions, olive oil and walnut

¹¹ KASIK SALATASI / SPOON SALAD H ... **16 €**

Fein gehackte Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Petersilie & Paprika
mit Granatapfel-Dressing und Walnüssen verfeinert
Diced tomatos, peppers, cucumber, onions, parsley, walnuts & pomegranate sauce

MEVSiM SALATASI SEASON SALAD **15 €**

SALAD Rotkohl, Eisberg, Karotten, Tomate, Gurke, Zwiebel, Paprika Olivenöl,
Zitrone Red Cabbage, iceberg, carrots Tamato, cucumber, Onions Pepper, Olive
oil lemon.

COBAN SALATASI / SHEPER SALAD **16 €**

SALAD Tomate Gurke, 2 wiebel, Paprika, Petersilie, Käse, Oliven Olivenöl
Zitrone.
Tomatoes, cucumbe, onion, Pepper, parsley, cheese, olive Olive oil lemon.

TAVUK SALATASI / CHICKEN SALAD **22 €**

Eisberg, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Petersilie, Granatapfel Soße
Tomatoes, iceberg, onion, pepper, parsley, Pomegranate sauce

KARIDES SALATASI / SHRIMPS SALAD **24 €**

Eisberg, Tomate, Zwiebel, Paprika, Petersilie, Gegrillte Riesengamelen, Olivenöl
Zitrone.
icebeg lettuce, Tomato, onion, Red Popper, parsley , Grilled king praunst olive
oil , lemon.

SOGUK MEZELER: KALTE VORSPEISEN

HAYDARI 6 €

Joghurt, Minze, Dill, Knoblauch
yogurt, mint, dill, garlic

HUMUS 6 €

Kichererbsen, Sesampaste, Knoblauch, Zitrone
chickpeas, sesame paste, garlic, Lemon

ANTEP EZMESI 6 €

Paprika, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch
pepper, tomato, onion, garlic

PASCHA MEZE 6 €

Schafkäse, Dill, Wallnuss, Paprika, Joghurt
sheeps cheese, dill, walnut, pepper, yogurt

SAKSUKA 6 €

Tomaten, Paprika, Knoblauch, Essig, Aubergine, Zucchini
tomato, pepper, garlic, vinegar, eggplant, zucchini

BARBUNYA PILAKI 6 €

Zwiebeln, Tomaten, Dill, Petersilien, Knoblauch, Bohnen
onion, tomato, dill, parsley, garlic, beans

CEVIZLI KABAK 6 €

Zucchini, Möhren, Wallnuss, Dill, Knoblauch, Joghurt
zucchini, carrot, , dill, garlic, yogurt

ENGINAR 6 €

Artischocken, Petersilie, Dill, Paprika
artichokes, parsley, dill, pepper

SÖGÜS TABAGI 15 €

Fetakäse, Gurke, Petersilie, Zwiebel, Tomatenpaprika
feta cheese cucumber parsley onion tomato pepper

ATOM 13 Joghurt, scharfe Pepperoni, Knoblauch, Pfeffer, Butter, Olivenöl
yoghurt, hot peppers, garlic, pepper, butter, olive oil

KARISIK SOGUK MEZE A, G, H, K

Gemischte kalte Vorspeisen Platte / Mixed cold starters

1pers	2pers	3pers	4pers
15 €	23 €	32 €	37 €

17 KAVUN PEYNIR TABAGI A 16 €

Weiß Käse und Honigmelone
White cheese and honeymelon



ANFORA TARIHÇE TANIMI

**Anfora gövdesinden daha ince olan. boyun Kisminin altında dibe doğru daralarak
Sonlanan iki kulplu, Antik dönemlere özgü bir cesit cömlektir.**

AMPHORA HISTORY DESCRIPTION

**The one that is thinner than the body of the amphora. It is a kind of pot unique to
ancient times with two handles that end by narrowing towards the bottom under the
neck.**



ANFORA RESTAURAN KURULUSU

**Adini tarihten alan, Anfora Restaurant-2008 yılında Almanyanın en Nezih
Şehirlerinden olan Düsseldorfta. Sayın Mevlüt Özkan Beyin öncülüğünde işletme
alinmiştir.**

**2008. yılından günümüze Kalitesinden, ve Hizmet anlayışından ödün vermeyen Kurulus
Bir çok ödülleri alarak yoluna devam etmektedir**

ESTABLISHMENT OF ANFORA RESTAURANT

**Anfora Restaurant, which takes its name from history, was founded in 2008 in
Düsseldorf, one of the most decent cities in Germany. The business was taken under the
leadership of Mr. Mevlüt Özkan Bey.**

**Since 2008, the organization, which has not compromised on its quality and service
understanding, continues on its way by receiving many awards**

CORBALAR: SUPPEN



MERCIMEK CORBASI 8 €
Linsensuppe
Lentil soup

DOMATES CORBASI 8 €
Tomatensuppe
Tomato soup

GÜNÜN CORBASI 8 €
Tagessuppe
Soup of the Day

COCUK MENÜSÜ: KINDERMENÜ

TAVUK Nuggets Pommes veya Pilav 15 €
Chicken Nuggets Mit Pommes oder Reis
Chicken Nuggets with or Rices

KÖFTE Pommes veya Pilav 16 €
Fleischklößchen mit Pommes oder Reis
Meatball with Pommes or Rice

TAVUK SINITZEL Pommes veya Pilav 15 €
Hähnchen Schnitzel mit Pommes oder Reis
Chicken Schnitzel with Pommes or Rice

CURY SOSLU TAVUK Pommes veya Pilav 16 €
Gegrillte Hähnchenbrust Innenfilets mit Curry-Sahne Soße mit Pommes oder Reis
Grilled chickenfilet with curry-cream sauce with Pommes or Rice

SPAGETTI Napoli Domates Soslu 15 €
Spaghetti Neapel mit Tomaten Soße
Spaghetti Naples with Tomato Sauce

ANA YEMEKLER FIRINDA

KARNIYARIK (Kıymalı) **25 €**
Mit Hackfleisch gefüllte Aubergine
aubergine stuffed with minced meat

⁵² AGIR ATESTE PISMIS KUZU TANDIR ^A **31 €**
Lammschulter aus dem Ofen - über mehrere Stunden im Ofen gegarrt
Lamb shoulder - oven cooked in for several hours

GÜVECTE SEBZELI TAVUK **27 €**
Hähnchenbrust mit Verschiedenem Gemüse mit Käse überbacken im Schmortopf
Chicken breast with various vegetables gratinated with cheese in a casserole

⁶⁰ KREMALI SPANAK ve ACILI BALLI SOMON BALIGI. ^{D, G} **30 €**
Lachs auf Rahm Spinat mit Honig & Chilli glasur
Salmon with honey and chilli on creamed spinach



anfora
türkisches restaurant

TAVA YEMEKLERI (VE YOGURLULAR)

TAVUK SAC KAVURMA (Sebzeli) **27 €**
Geschnetzeltes aus Hähnchen mit Paprika & Zwiebeln
Pan fried chicken with bell pepper & onion

⁶² KUZU SIRTINDAN SAC KAVURMA **29 €**
Geschnetzeltes aus Lammrücken mit Paprika & Zwiebeln
Pan fried lamb meat with bell pepper & onion

COBAN KAVURMA **29 €**
Hirtengulasch mit Paprika & Tomaten
Shepherds goulash with bell pepper & tomato

⁵¹ BEYTI KEBAP ^{A, G} **26 €**
Kebap aus Lamm-Hackfleisch in „Tortilla-Brot“ gerollt & gegrillt, mit knob. Joghurt &
Tomatensauce
Grilled minced lamb, rolled & cut in „tortilla bread“ with tomato & garlic yoghurt sauce

YOGURLU TAVUK SIS **27 €**
Hähnchenstückchen auf Geröstetes Fladenbrot mit knob. Joghurt & Tomatensauce und
zerlassene Butter
Chicken pieces on toasted flatbread with knob. Yoghurt & tomato sauce and melted butter

YOGURLU KUZU SIS **29 €**
Lammstückchen auf Geröstetem Fladenbrot mit knob. Joghurt & Tomatensauce und
zerlassene Butter
Lamb pieces on toasted flatbread with garlic. Yoghurt & tomato sauce and melted butter

⁶³ DANA ETLI ALI NAZIK **30 €**
Orientalische Kalbfleisch-Pfanne auf Auberginen Joghurt Püree
Oriental pen fried beef on yogurt eggplant puree



anfora
türkisches restaurant