



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 42,-
300 gr. inkl. Beilage 58,-
400 gr. inkl. Beilage 78,-

WEINE des MONATS

ROSEWEIN

ANCYRS BLUSH TR 0,75l 26€

80% KALECIK KARASI 20% CAL KARASI

Ein trockener Wein mit Noten von Rotfrüchte, Himbeeren und Erdbeeren.

ROTWEIN

Kavaklıdere Egeo Blend 0,75l 32€

Merlot, Syrah & Cabernet Franc

Ein trockener Rotwein der 9 Monate in französischen Eichenfässern gelagert wird.



aperitifler:aperitifs

MARTINI BIANCO 8€

KAVAKLIDERE ALTIN KÖPÜK SEKT 10cl 8€

CAMPARI ORANGE 9€

LILLET WILD BERRY 9€

RAMAZOTTI APERITIVO ROSATO 9€

GIN TONIC 9€

APERITIVO ROSATO 9€

APEROL SPRITZ 9€

HUGO 9€

BACARDI COLA 9€

Fragen Sie gerne nach unseren Gin, Whisky, Rum & Cognac Sorten.

Ebenfalls haben wir eine große Auswahl an Zigarren aus Cuba, Dom. Rep und Nicaragua.

mezeler :vorspeisen

500 MERCIMEK CORBASI A 7€
 Linsensuppe türkischer Art
 Lentil soup - Turkish type

501 DOMATES CORBASI kremali, kasarli G ... 7€
 Tomatensuppe mit einem Schuss Sahne & Gouda
 Tomato soup with gouda cheese & cream



10 ROKA SALATASI H ... 11€
 Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Granatapfel-Dressing & Walnüss
 Roccucca salad with tomatoes, onions, olive oil and walnut

11 GAVURDAG SALATASI H ... 12€
 Fein gehackte Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Petersilie & Paprika
 mit Granatapfel-Dressing und Walnüssen verfeinert
 Diced tomatoes, peppers, cucumber, onions, parsley, walnuts & pomegranate sauce

12 FIRINDA BEYAZ PEYNIR A, ... 16€
 Gebratene Weißkäse-Scheiben, pikant gewürzt
 Baked white cheese with herbs.

13 SIGARA BÖREGİ A, G, C ... 11€
 Teigrollchen mit Weißkäse & Petersilie dazu Knoblauch-Joghurt
 Pastry rolls with white cheese, parsley & garlic yoghurt

14 MÜCVER A, G, C ... 11€
 Gemüse-Reibekuchen mit Weißkäse, dazu Knoblauch-Joghurt
 Vegetable pancakes with white cheese & garlic yoghurt

15 TEREYAGLI KARIDES N, D, G ... 16€
 Garnelen mit Champignons & Paprika in Butter & Knoblauch gebraten
 Prawns with bell pepper & mushroom fried in garlic & butter

16 SUCUKLU HUMUS G, K, A ... 16€
 Gebratene Sucuk-Scheiben(türk. Knoblauchwurst) auf warmen Humus
 Fried sucuk (turkish garlic sausage) with warm humus (smashed sesame-chickpeas paste)

17 KAVUN PEYNIR TABAGI A ... 11€
 Weiß Käse und Honigmelone
 White cheese and honeymelon

KARISIK SOGUK MEZE A, G, H, K
 Gemischte kalte Vorspeisen Platte / Mixed cold starters
 1pers 2pers 3pers 4pers
11€ 19€ 27€ 33€

anayemekler :hauptgerichte

50 NEBRASKA „BIFTEGINDEN“ LOKUM yasklasik 230gr. 36€ (orta pisirilmis)

Scheiben vom Nebraska Flap Steak ca. 230gr. (medium)

Sliced steaks / nebraska flap meat ca. 230gr. (medium)

51 BEYTI KEBAP A, G 22€

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

52 AGIR ATESTE PISMIS KUZU TANDIR A 29€

Lammschulter aus dem Ofen – über mehrere Stunden im Ofen gegart

Lamb shoulder – oven cooked in for several hours

53 CUPRA FILETO izgara D 26€

Gegrillte Dorade-Filets

Grilled sea bream fillet

54 DENIZ LEVREGI fileto D 38€

Filet vom wildfang Wolfsbarsch

Fillet of wild seabass

55 KALKAN FILETO izgara D 38€

Gegrillte Filet vom Steinbutt

Grilled turbot fillet

57 DANA FLANKSTEAKden SIS 26€

Gegrillte Scheiben vom Flanksteak

Slices of flanksteak





anayemekler :hauptgerichte

58 IMAM BAYILDI 18€

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

59 KUZU KÜSLEME ve PIRZOLA ikilisi 31€

Duo aus Lammfilets & Lammkoteletts
Duo of lamb filet and lamb chop

60 KREMALI SPANAK ve ACILI BALLI SOMON BALIGI. D, G 27€

Lachs auf Rahm Spinat mit Honig & Chilli glasur
Salmon with honey and chilli on creamed spinach

61 CURRY SOSLU TAVUK SIS G 24€

Gegrillte Hähnchenbrust Innenfilets mit Curry-Sahne Soße
Grilled chickenfilet with curry-cream sauce

62 KUZU SIRTINDAN SAC KAVURMA 27€

Geschnetzeltes aus Lammrücken mit Paprika & Zwiebeln
Pan fried lamb meat with bell pepper & onion

63 DANA ETLI ALI NAZIK 26€

Orientalische Kalbfleisch-Pfanne auf Auberginen Joghurt Püree
Oriental pen fried beef on yogurt eggplant puree



tatlilar :dessert

70 KÜNEFE – Kaymak ve Antep Fistikli. G H 13€

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 9€

Süßes Blätterteig Gebäck mit Walnüssen
Sweet pastry with nuts

72 KAZANDIBI G 9€

„Angebratener Topfboden“ – karamellisierter Milchpudding mit Zimt
Caramelized milk Pudding with cinnamon

73 AYVA TATLISI – Kaymakli & Bademli G. H 10€

Gebackene 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 9€

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



mesrubatlar :softdrinks

ACQUA MORELLI (SPRUDEL) 25cl	<u>2,9€</u>	75cl	<u>7,1€</u>
ACQUA MORELLI (STILL) 25cl	<u>2,9€</u>	75cl	<u>7,1€</u>
COCA COLA 1 - LIGHT 1 - ZERO 1	20cl		<u>2,9€</u>

SPRITE 20cl 2,9€

FANTA 20cl 2,9€

MEZZO MIX 1 20cl 2,9€

TONIC WATER 2 - BITTER LEMON - GINGER ALE 20cl 2,9€

VIO BIOSCHORLE APFEL / JOHANNISBEERE 33cl 3,9€

AYRAN (türkischer Buttermilch) 25cl 2,9€

GAZOZ (türkisches Brausegetränk) 20cl 2,9€

APFELSAFT - ORANGENSAFT 20cl 4€

biralar :biere

HEINEKEN PREMIUM 33cl 3,8€

SCHUMACHER ALT 25cl 3,8€

ALSTER/RADLER 30cl 3,8€

HEINEKEN ALKOHOLFREI 33cl 3,8€

KÖNIG-LUDWIG WEISSBIER / ALKOHOLFREI 50cl 5,3€

alerji tablosu :allergikerhinweiß

1= Koffein caffeine

A= Glutenhaltiges Getreide

gluten containing cereals

B= Krebstiere crustaceans

C= Eier eggs

D= Fisch fish

E= Erdnüsse peanuts

2= Chinin quinine

H= Schalenfrüchte (Nüsse)

peal fruits /nuts

I= Sellerie celery

J= Senf mustard

K= Sesam sesame

L= Sulfit/Schwefeldioxid sulfite