

## Koude Voorgerechten

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>1. Fasulye</b>  | <b>€ 6,50</b>  |
| Gesneden snijbonen met ui tomaat, knoflook serveer met yoghurt.  |                |
| <b>2. Babaganuc</b>  | <b>€ 6,70</b>  |
| Gepureerde Op houtskool gegrilde aubergine tomaat Turkse groene peper en verse munt, knoflook en biologische granaatappeldressing                      |                |
| <b>3. Humus</b>  | <b>€ 6,70</b>  |
| Kikkererwtенpuree met sesampasta, komijn, olijfolie, knoflook en biologische granaatappeldressing  |                |
| <b>4. Griekse salade</b>   | <b>€ 6,80</b>  |
| Tomaten, ui, groene pepers fetakaas olijfolie en biologische granaatappeldressing  |                |
| <b>5. Cacik-Tzatziki</b>   | <b>€ 5,50</b>  |
| Fijngesneden komkommer met yoghurt, knoflook, munt en verse dille  |                |
| <b>6. Acili ezme(pittege salade)</b>   | <b>€ 6,80</b>  |
| Fijngesneden, tomaten, wortel, komkommer, Turkse groene peper, ui, peterselie en Turkse paprikapuree met olijfolie in biologische granaatappeldressing |                |
| <b>7. Saksuka</b>  | <b>€ 6,50</b>  |
| Gefrituurd aubergine gebakken met Tuks groene peper, knoflook en tomatensaus   |                |
| <b>8. Tabouli Salade</b>   | <b>€ 6,50</b>  |
| Fijn gemalen tarwe dille, peterselie, verse munt, tomaat, bosui, granaatappel, Olijfolie en biologische granaatappeldressing                           |                |
| <b>9. Mix Meze of Tapas Twee personen</b>  | <b>€ 35,00</b> |
| Combinatie 3 koude en 3 warme van voorgerechten<br>(samengesteld door chef-kok )   |                |
| <b>10. Mix Meze of Tapas Drie personen</b>   | <b>€ 52,00</b> |
| Combinatie 5 koude en 4 warme van voorgerechten<br>(samengesteld door chef-kok )   |                |
| <b>Extra brood</b>   | <b>€ 2,00</b>  |

## Warme Voorgerechten

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>11. Maydonoz Kalamar</b>  | <b>€ 7,50</b> |
| <i>Op houtskool gegrilde en gemarineerde calamaris geserveerd met walnoten en tijm</i>                     |               |
| <b>12. Sigara boregi (6stuks)</b>  | <b>€ 6,50</b> |
| <i>Gefrituurde bladerdeeg gevuld met fetakaas en peterselie</i>  |               |
| <b>13. Karides Güvec</b>   | <b>€ 7,20</b> |
| <i>Ovenschotel met garnalen en seizoen groenten</i>  |               |
| <b>14. Maydanoz Sigara boregi (6stuks)</b>   | <b>€ 6,50</b> |
| <i>Gefrituurde bladerdeeg gevuld met aardappelpuree, ui, tomatenpuree en dille</i>                         |               |
| <b>15. Icli Kofte (2 stuks)</b>  | <b>€ 6,00</b> |
| <i>Gefrituurde Bulgur ballen gevuld met gehakt, ui, walnoten, kruiden geserveerd met Tzatziki</i>          |               |
| <b>16. Balli Keci Peyniri</b>  | <b>€ 7,00</b> |
| <i>Geitenkaas uit de oven, geserveerd met honing en walnoten</i>   |               |
| <b>17. Domatesli Mantar dolmasi(3 stuks)</b>   | <b>€ 6,50</b> |
| <i>Gevulde champignons met pesto, gedroogde tomaten, lente-ui en geraspte Parmezaanse kaas uit de oven</i> |               |
| <b>18. Misket kofte</b>  | <b>€ 6,50</b> |
| <i>Gehaktballetjes met groenten, knoflook, peterselie en kruiden uit oven.</i>                             |               |
| <b>19. Peynirli Mantar dolmasi(3 stuks)</b>  | <b>€ 6,50</b> |
| <i>Gevulde champignons met pesto, geitenkaas, schimmelkaas, dille, rozijn uit de oven</i>                  |               |
| <b>20. Ispanak</b>   | <b>€ 6,00</b> |
| <i>Gebakken spinazie met ui, paprika, rozijn, Turkse peper, tomaat, olijfolie en kruiden</i>               |               |
| <b>21. Kofte (3 stuks)</b>   | <b>€ 6,00</b> |
| <i>Op houtskool gegrilde gehakt met komijn, ei en knoflook</i>   |               |
| <b>22. Kuzu Sis kebab(een spies)</b>   | <b>€ 9,00</b> |
| <i>Gemarineerde en op houtskool gegrilde lamshaas spies</i>  |               |
| <b>23. Kuzu Pirzola(2 stuks)</b>   | <b>€ 9,70</b> |
| <i>Gemarineerde en op houtskool gegrilde lamskoteletten</i>  |               |
| <b>24. Tavuk Pirzola(een stuk)</b>   | <b>€ 5,30</b> |
| <i>Gemarineerde en op houtskool gegrilde kipkarbonade</i>  |               |
| <b>25. Beyti (een spies)</b>   | <b>€ 8,00</b> |
| <i>Op houtskool gegrilde lamsgehakt met kruiden, gerold in wrap en yoghurt met tomatensaus</i>             |               |

- 26. Linzensoep** € 5,50  
Rode linzensoep

## Houtskool vlees gerechten

- 27. Kuzu Sis kebab** € 21,50  
Gemarineerde en op houtskool gegrilde lamshaas spies met frisse groene salade
- 28. Tavuk Pirzola** € 18,50  
Gemarineerde en op houtskool gegrilde kipkarbonades en frisse groene salade
- 29. Kuzu Pirzola** € 22,80  
Gemarineerde en op houtskool gegrilde lamskoteletten met frisse groene salade
- 30. Beyti** € 20,50  
Op houtskool gegrilde lamsgehakt met kruiden, gerold in wrap en yoghurt met tomatensaus met frisse groene salade
- 31. Mix Grill** € 23,50  
Op houtskool gegrilde en gemarineerde lamsvleespies, lamskoteletten, en kipkarbonades met frisse groene salade

## Houtskool visgerechten

- 32. Dorade** € 23,50  
Gemarineerde en op houtskool gegrilde dorade met frisse groene salade
- 33. Zalmmoot** € 21,50  
Gemarineerde en op houtskool gegrilde zalmmoot met frisse groene salade

## Houtskool vegetarische gerechten

- 34. Imam bayildi** € 17,00  
Aubergine gevuld met Turkse peper ui, paprika, peterselie, knoflook en diverse verse Turkse kruiden met tomaatsaus uit de oven en frisse groene salade
- 35. Maydanoz Sebze** € 18,50  
Op houtskool gegrilde groenten mix met yoghurt, knoflook, tomatensaus met frisse groene salade

## Dessert

<b>36. Baklava</b>	<b>€ 5,50</b>
Gevulde bladerdeeg met pistachenoten met siroop	
<b>37. Baklava met ijs</b>	<b>€ 5,50</b>
Twee stuks baklava een bal ijs met slagroom	
<b>38. Dondurma</b>	<b>€ 5,50</b>
Diverse smaken ijs geserveerd met slagroom	
<b>39. Kabak tatlisi</b>	<b>€ 6.00</b>
Pompoen met walnoten, geserveerd met zelfgemaakte crème shanti	

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gefrituurde aardappels of tarwe rijst**

## Frisdranken

Spa rood- blauw	€ 2,50
Cola, Cola zero, Fanta, ijsthee, Sinaasappelsap, Appelsap, Bitter lemon, Tonic	€ 2,70
Spa blauw of Rood 75 cl	€ 5,10
Karaf Water 1lt	€ 3,00

## Bieren

Heineken tapbier-GROOT	€ 2,90 -€ 5,60
Efes (Turkse bier)	€ 3,50
Ijwit bier	€ 4,50

## Likeuren

Amaretto, Sambuca, Baileys, Drambuie, Cointreau, Grand Marnier	€ 4,50
---	--------

## Sterke Dranken

Glas Raki of Dubbel	€ 5,50-€ 10,00
Yeni Raki fles, 35 cl	€ 34,50
Tekirdag Raki fles 35cl	€ 35,50
Yeni Raki fles, 70 cl	€ 63,00
Tekirdag Raki fles 70cl	€ 65,00
Jameson , Jack Daniels, Calvados , Martell, Wodka	€ 5,00
Remy Martin	€ 6,00

## Warme Dranken

Koffie, Thee, Espresso	€ 2,50
Cappuccino, Koffie Verkeerd	€ 2,80
Dubbele Espresso	€ 3,20
Verse muntthee	€ 3,00
Gemberthee	€ 3,00
Turkse koffie	€ 2,70
Irish Coffee, French Coffee, Italiaans coffee	€ 6,80

***Wij serveren alleen karaf water bij uw fles- en karaf wijnbestelling!***

## Huiswijn Rood & Wit

Glas	€ 4,20
Karaf 1/2 liter	€ 17,50
Fles Wijn	€ 20,50

### Witte wijnen

#### **Cankaya** € 23,50

Een droge, witte wijn van het wijnhuis Kavaklidere. Gemaakt uit de vroege oogst van Narince, Semillon en Emir. Licht van kleur, zacht van smaak maar met een krachtige afdronk. Behoudt lang zijn oorspronkelijke frisheid.

#### **Antik** € 27,50

Deze wijn bestaat uit een belending van de Narince-, de Sémillon- en de Emir druif, (een oorspronkelijke Turkse druif) die een levendige wijn oplevert, met een gedistingeerd bouquet. De smaak roept associaties op met meloen peer en een vleugje citroen.

#### **Vin-Art Narince & Chardonnay** € 33,50

Een belending van de Narince- en Chardonnay druif die gegist en gerijpt is in Franse eiken vaten. De wijn heeft een uitgesproken smaak van citrusvruchten, witte vruchten en linde, evenals een vleugje karamel en vanille.

#### **Karma Chardonnay - Narince** €45,00

Karma Chardonnay-Narince is een ideale mix van de Chardonnay van Denizli Region en een van de beste lokale druivensoorten Narince van Tokat. Deze perfect uitgebalanceerde melange wordt gedurende 12 maanden gerijpt in Franse en Amerikaanse eiken vaten. De smaak wordt als eerste gedomineerd door het karakter van Chardonnay en daarna wordt het voltooid door Narince met zijn lange structuur. Karma Chardonnay-Narince heeft een krachtige, fruitige, lange en gemakkelijk te drinken structuur.

#### **Sarafin Chardonnay** €65,00

Het gistingsproces van deze druif verloopt volgens het "sur lie" proces, hetgeen de wijn een fluweelzachte smaak geeft. De kleur is lichtgeel, de smaak ingetogen met tonen van meloen en amandelen. De wijn is een goede begeleider bij kalfsvlees, gevogelte en visgerechten als tonijn en zalm.

### Rosé

#### **LaL** € 23,50

Een favoriete wijn van de inheemse Turkse druif Clakarasi. De wijngaarde zijn aangeplant bij de Egeïsche Zee. De kleur van deze elegante rosé is zalmroze, de smaak fris, fruitig en rijk aan aroma's van aardbei en perzik.

## Rode wijnen

### **YakuT**

€ 23,50

Yakut, de favoriete rode wijn van Turkije, wordt geproduceerd uit Öküzgözü, Boğazkere, Alicante en Carignan druiven zorgvuldig geselecteerd uit de beste wijngaarden van Oost-Anatolië en de Egeïsche regio. Yakut is een kenmerkende rode wijn met rijke aroma karakter zeer goed in balans met zijn sterke rijpe tannine. Intense bosvruchten, zure kersen en specerij Rijke smaak, geconcentreerde, mond vullen, gebalanceerd en lang

### **Vin-Art Kalecik Karasi, Syrah**

€ 33,30

De druif Kalecik Karasi is een smaakvolle druif, die in een melange met de wereldberoemde Druif Syrah een heerlijke kruidige en volle robijnrode wijn levert. De belending heeft een elegante fruitige geur, terwijl de smaak doet denken aan donkerrood fruit (bramen). De kruidigheid verradt de aanwezigheid van de Syrah.

### **Ancyra Öküzgözü**

€ 28,50

Ancyra Öküzgözü is een zacht en mond vullend wijn in de mond met intense rode vruchten aroma's van "Öküzgözü" druif. Rode kersen, granaatappel, intens met rode vruchten aroma's Geconcentreerde, zacht in tannine, evenwichtig en lang

### **AntiK**

€ 27,50

Deze wijn is een heerlijke belending van drie druivensoorten; de Bogazkere, de Gamay en de Cinsault. De wijn heeft een uitstekende balans en een smaak die doet denken aan bramen, terwijl de geur associatie oproept met toast. Vinificatie: Gravity flow methode, 25 dagen van maceratie, rijping in Franse eiken vaten gedurende 13 maanden.

### **Karma Shiraz - Boğazkere**

€45,00

Karma Shiraz-Bogazkere is een onberispelijke mix van Shiraz- en Bogazkere-variëteiten. Shiraz druiven worden verbouwd in de regio Denizli en Bogazkere druiven komen uit Diyarbakir. De wijn wordt 12 maanden gerijpt in Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten van 225 liter, en heeft een donkere robijnrode kleur als resultaat van het langdurend maceratieproces. Met zijn krachtige structuur en lange afdrank heeft hij ook fruitige aroma's die vooral opvallen vanwege de Shiraz druiven.

### **Pendore**

€ 57,00

Wijngaarden in Kamaliye heeft diepe kersen met donkere robijn tinten voor het oog en is rijk complexe smaak geven hints van Black Olive, zoete specerijen, basilicum en Zwarte Woud Fruit Druif: 100 % Syrah Regio: Ege / Kemaliye / Pendore Wijngaarden Wijnbouw: 35hl/ha opbrengst. Vroeg in de ochtend met de hand geoogst op maximale looptijd. Vinificatie: Gravity flow methode, 25 dagen van maceratie, rijping in Franse eiken vaten gedurende 13 maanden.

### **Signium**

€65,00

De druiven zijn zeer secuur geselecteerd en 6 maanden gerijpt op Frans eiken met de sur-lie techniek. Signium trekt de aandacht met zijn fruitige, krachtige en lange structuur,



waardoor je de rijpe kersen, wilde aardbeien, vanille, geroosterde amandel- en kruidenaroma's plezierig in je neus en je gehemelte voelt.