

FRONT



DIE STÄRKSTEN BANDE ENTSTEHEN AN EINEM GEMEINSAMEN TISCH

Seit 2012 bringt Osmans Töchter türkische Gastfreundschaft nach Berlin. Verwurzelt in der Meze-Tradition glauben wir, dass ein geteilter Tisch der größte Reichtum ist.

Viele Gerichte kommen gleichzeitig auf den Tisch, werden herumgereicht, probiert und gemeinsam genossen. So entstehen Nähe, Großzügigkeit und echte Verbundenheit.

Diesen Geist des Miteinanders interpretieren wir auf moderne Weise und laden Sie ein, unsere Kultur des Teilens neu zu entdecken.

Wählen Sie eines unserer sorgfältig zusammengestellten Menüs, jeweils für eine Person gedacht, und genießen Sie die Vielfalt unserer Küche am besten gemeinsam.



SHAHMARAN MENÜ

(Von Land & Meer)

49 p. P.

KALTE MEZE

Fatmas hausgemachte Pide
Çiğ Köfte Tatar
Tarama
Geschichtete Pastırma
Tarator
Türkischer Hirtensalat

WARME MEZE

Kebab nach İskender-Art
Tarhana – modern interpretiert
Oktopus
Knusprige Börek
Wolfsbarsch

DESSERT

Shahmarans Çörek
mit Kadayif
Halva



SULTAN MENÜ

(Signature Auswahl)

54 p. P.

KALTE MEZE

Fatmas hausgemachte Pide
Fava
Ceviche a la Turca
Geschichtete Pastırma
Geräucherter Käse und Paprika
Weinblätter

WARME MEZE

Osmans Kebab
Tarhana – modern interpretiert
Mini-Calamari-Spieße
Zucchinihällchen
Garnelen mit Chili und
Knoblauch

DESSERT

Milchreis-Parfait
Haselnuss-Schokoladen-
Zigarren



SERPENT GARDEN MENÜ

(Vegetarisch & Vegan)

45 p. P.

KALTE MEZE

Fatmas hausgemachte Pide
Tarator
Mütebbel, geräucherte Aubergine
mit Joghurt
Linsensalat
Geräucherter Käse und Paprika
Vişneli Yaprak Sarması

WARME MEZE

Knusprige Zucchini
Hausgemachte Manti
Gegrilltes Gemüse
Knusprige Börek
Gefüllte Pilze

DESSERT

Halva
Haselnuss-Schokoladen-
Zigarren

KALTE MEZZE

Fatmas hausgemachte Pide Glutenfreie und optional veganen	2,50
Tarator v+ Tarator aus Walnüssen mit Roggenbrot, Granatapfelkernen, Kirschessig und Olivenöl	8,50
Fava v+ g Fava (Saubohnenpüree), karamellierte Zwiebeln, Tomaten, Tomatenrelish und Kapern	9,50
Tarama Mild gesalzener Fischrogen, Zwiebeln, Zitrone, Pfeffer, Olivenöl, Kaviar und knuspriger Cracker <i>(optional glutenfrei)</i>	11,50
Ceviche a la Turca g Wolfsbarsch, fein geschnittenes Gemüse, Zitronenkonfit, Senfkörner, Olivenöl und Trüffel	14,90
Geschichtete Pastırma Feine Schichten knusprigen Phylloteigs und Avocado-creme, verfeinert mit Pastırma, türkischem Schafskäse, Zwiebel, Tomate, Chili und Sumach	11,50
Çiğ Köfte Tartar Rinderfilet-Tatar mit feinem Bulgur, anatolischen Gewürzen, frischen Kräutern, Tomate, Labneh, Granatapfelmelasse und Salat	15,50
Geräucherter Käse und Paprika v Türkischer Schafskäse, Paprika vom Holzkohlegrill, pikante grüne Chili und Paprikacrunch <i>(optional glutenfrei)</i>	9,90
Weinblätter v g Weinblätter, Reis, Sauerkirschen, Pinienkerne, Korinthen, Piment, Minze, Zimt, Sauerkirschsauce, Joghurt und Zitronenkonfit <i>(optional vegan)</i>	9,90
Linsensalat v Herzhafte Linsen mit Tzatziki-Joghurt, frischer Gurke, eingelegten Zwiebeln, Dill, Radieschen und Chiliflocken <i>(optional vegan)</i>	10,50
Mütebbel, geräucherte Aubergine mit Joghurt v g Aubergine, Joghurt, Walnüsse, Tahini, Granatapfel, Knoblauch und Zitrone	11,50
Türkischer Hirtensalat v g Çoban Salatası mit Tomate, Gurke, Zwiebel, frischen Kräutern, Paprika, Granatapfelmelasse, türkischer Weißkäsecreme, Olivenöl und Kräutern <i>(optional vegan)</i>	12,90



Allergene & Nährwerte
Allergene, Zutaten und wertvolle Nährstoffe

WARME MEZZE

Knusprige Zucchini v Zucchini, Maisgrieß, Kräuter, Joghurt-Minze-Dill-Dip	9,50
Käsekroketten v Goldene Kroketten aus drei Käsesorten, darunter Rauchkäse und Mastixschaum, serviert mit süßer Tomaten- und Paprikamarmelade	13,90
Knusprige Börek v Knusprige Mini-Börek mit Lauch und frischen Kräutern, serviert mit leichter Ayran-Sauce <i>(optional vegan)</i>	10,50
Tarhana – modern interpretiert Cremige Tarhana mit gezupftem Hähnchen, sautierten Pilzen und getrocknetem Tomatenrelish, dazu Käsesahnesauce	14,90
Knusprig frittierte Sardellen mit Aioli Kleine Sardellen, Maismehl, hausgemachte Knoblauch-Aioli	13,90
Zucchiniabällchen v Knusprige Zucchiniabällchen, frische Kräuter, Joghurt-Minze-Dill-Dip	11,90
Garnelen mit Chili und Knoblauch g Saftige Garnelen mit Knoblauch, Paprika und Tomate, verfeinert mit Chili, Petersilie und Basilikumöl	14,90
Mini-Calamari-Spieße g Gegrillte Mini-Calamari-Spieße mit Cherrytomaten, Tarama-Mousse und getrocknetem Tomatenrelish (Pesto)	15,90
Oktopus g In Rotwein geschmorter Oktopus mit Kartoffeln, Chili, Zimt, Limette, Kreuzkümmel, Petersilie und Knoblauch	19,90
Osmans Kebab Hackfleisch, Fladenbrot-Croutons, Joghurt, Tomatensauce, Kartoffeln, Paprikabutter, Sesam und Knoblauch	17,90
Lammragout mit Feigen (Yahni) Lamm, Rotwein, getrocknete Feigen, Chili, Zimt, Reis	19,90
Kebab nach İskender-Art Dünn geschnittenes Rind- und Lammfleisch, serviert mit geröstetem Brot, Tomatensauce, Joghurt und Paprikabutter <i>(optional glutenfrei)</i>	15,50
Hausgemachte Manti v Hausgemachte Manti gefüllt mit Kürbis und Ziegenkäse, serviert mit Lauchcreme, Knoblauchjoghurt, getrockneter Minze und Paprikabutter	15,50
Wolfsbarsch aus dem Ofen g mit karamellisiertem Selleriepüree, schwarzem Knoblauch, zartem Blattsalat, eingelegten Zwiebeln, Cherrytomaten und Granatapfelmelasse	19,50
Gefüllte Pilze v+ g Pilze mit Fava, karamellisierten Zwiebeln und Tomatenrelish	10,50
Gegrilltes Gemüse v+ g Gegrilltes Gemüse mit Zitrone und Olivenöl, Basilikumöl	9,50

v vegetarisch v+ vegan g glutenfrei
Alle Preise in €