



OSMANS TÖCHTER

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
Zucchinibällchen
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