

KALTE MEZE

Fatmas hausgemachte Pide A, G, K
Glutenfreie und vegane Optionen

Fava *v+g* L
Fava (Saubohnenpüree), karamellisierte Zwiebeln, Tomaten, Tomatenrelish und Kapern

Tarator *v+* A, L, H, VK
Tarator aus Walnüssen mit Roggenbrot, Granatapfelkernen, Kirschessig und Olivenöl

Linsenbällchen *v+* A, H
Rote Linsen- und Bulgurbällchen mit Frühlingszwiebeln, Minze, Petersilie, Granatapfelsirup und Römervalat

Anatolischer Erntesalat *v/v+* A, H, J, G, K
Gegrilltes Gemüse, Früchte der Saison, Freekeh, Buchweizen, Mais, Pistazien, knusprige Croutons, verfeinert mit Honigvinaigrette und Rote-Bete-Sirup (*optional vegan*)

Weinblätter *v/v+g* L, H, G
Weinblätter, Reis, Sauerkirschen, Pinienkerne, Korinthen, Piment, Minze, Zimt, Sauerkirschsauce, Joghurt und Zitronenkonfit (*optional vegan*)

Geräucherter Käse und Paprika *v* G, A, L, WM, VK · 2, 3
Türkischer Schafskäse, gegrillte Paprika vom Holzkohlegrill, pikante grüne Chilis und Paprika-Crunch (*optional glutenfrei*)

Mütebbel, geräucherte Aubergine *vg* K, G, H
mit Joghurt
Aubergine, Joghurt, Walnüsse, Tahini, Granatapfel, Knoblauch und Zitrone

Tarama D, C, F, SM · 2
Mild gesalzener Fischrogen, Zwiebeln, Zitrone, Pfeffer, Olivenöl, Kaviar und knuspriger Cracker (*optional glutenfrei*)

Ceviche à la Turca *g* D, I, J
Wolfsbarsch, fein geschnittenes Gemüse, Zitronenkonfit, Senfkörner, Olivenöl und Trüffel

Geschichteter Phylloteig und Pastırma A, G · 2, 3
Dünn geschnittenes, luftgetrocknetes türkisches Rindfleisch mit feinen Schichten knusprigen Phylloteigs, Avocadocreme, türkischem Schafskäse, Zwiebel, Tomate, Chili und Sumach

Çiğ Köfte Tatar A, G, L, WM · 2
Rinderfilet-Tatar mit feinem Bulgur, anatolischen Gewürzen, frischen Kräutern, Tomate, Labneh, Granatapfelmelasse und Salat

Allergene

A - glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesam, L - Sulfite, M - Lupinen, N - Weichtiere, WM - Weizenmehl, VK - Vollkornmehl, SM - Sojamehl

Zusatzstoffe

1 - Farbstoffe, 2 - Konservierungsstoffe, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Koffein, 5 - Chinin, 6 - Süßungsmittel, 7 - Aspartam, 8 - geschwärzte Oliven

WARM MEZE

Gefüllte Pilze *v+g* L
Pilze mit Fava, karamellisierten Zwiebeln und Tomatenrelish

Gegrilltes Gemüse *v+g* I
Gegrilltes Gemüse mit Zitrone und Olivenöl, Basilikumöl

Gefüllte Aubergine *v+*
Traditionelles İmam Bayıldı, geschmorte Aubergine mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl, leicht scharf

Knusprige Börek *v/v+* A, G, WM
Mini-Börek mit Lauch und frischen Kräutern, serviert mit leichter Ayran-Sauce (*optional vegan*)

Goldbraune Zucchinihops *v* A, G, C, WM
Zucchini, Maisgrieß, Kräuter, Joghurt-Minze-Dill-Dip

Halloumi *vg* G
Halloumi aus der Pfanne mit Cherrytomaten, Feldsalat und einer leicht scharfen Honig-Gewürzmischung

Hausgemachte Manti *v* A, C, G, L, WM
Hausgemachte Manti gefüllt mit Süßkartoffeln und Ziegenkäse, serviert mit Lauchcreme, Knoblauchjoghurt, getrockneter Minze und Paprikabutter

Mücver, Zucchinihops *v* A, C, G, WM
Zucchinihops, frische Kräuter, Joghurt-Minze-Dill-Dip

Frittierte Sardellen mit Aioli A, C, D
Kleine Sardellen, Maismehl und hausgemachte Knoblauch-Aioli

Mini-Calamari-Spieße *g* D, F, G, H, N, SM
Gegrillte Mini-Calamari-Spieße mit Cherrytomaten, Tarama-Mousse und getrocknetem Tomatenrelish (Pesto)

Oktopus *g* N, L, I
In Rotwein geschmorkter Oktopus mit Kartoffeln, Chili, Zimt, Kreuzkümmel, Petersilie und Knoblauch

Wolfsbarschfilet *g* D, G, I, L
Wolfsbarschfilet aus dem Ofen, karamellisiertes Selleriepüree, schwarzer Knoblauch, zarter Blattsalat, eingelegte Zwiebeln, Cherrytomaten und Granatapfelmelasse

Osmans Kebab A, G, K, WM · 2
Hackfleisch, Fladenbrot-Croutons, Joghurt, Tomatensauce, Kartoffeln, Paprikabutter, Sesam und Knoblauch

Lammspieß A, G, L · 2, WM
Lammspieß mit Lavash-Brot, Tzatziki, geräucherter Paprika-Harissa-Creme, eingelegten Zwiebeln und gegrillten Tomaten

Gegrilltes Hähnchen mit Freekeh A, G
Mit Tomate und Paprika mariniertes, gegrilltes Hähnchen-keulenfleisch auf Firik, Buchweizen und Mais nach türkischer Art, verfeinert mit Maiscreme, Korinthen, Granatapfel und frischen Kräutern

Lammragout mit Feigen (Yahni) G, L
Lamm, Rotwein, getrocknete Feigen, Chili, Zimt, Reis

v+ vegan | v/v+ optional vegan | v vegetarisch | g glutenfrei
Alle Preise in €



DESSERT

Halva-Parfait *v+* A, H, K, WM

Zarte Halva-Mousse mit knusprigem Baklava-Phyllo, Waldfruchtmarmelade und geröstetem Sesam

Milchreis *v* A, G, WM · 4

Leichter, cremiger Milchreis mit aromatischem Mokka-Streusel und Sauerkirschmarmelade

Schokoladen-Bombe inspiriert von İzmir Bombası A, C, G, H, L, WM

Flüssige dunkle Schokolade im knusprigen Teigmantel, serviert mit Pistaziencreme und Orangengel

(Wartezeit 15–20 Minuten)

Shahmarans Çörek mit Engelshaar *v* A, C, G, H, WM · 1, 2

Modernes Dessert mit osmanischen Aromen: Tsoureki, knuspriges Kadayıf, Pistaziencreme, Frischkäse-Ganache und Anis-Safran-Sirup

Allergene

A - glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier,
D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch,
H - Schalenfrüchte, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesam,
L - Sulfite, M - Lupinen, N - Weichtiere,
WM - Weizenmehl, VK - Vollkornmehl, SM - Sojamehl

Zusatzstoffe

1 - Farbstoffe, 2 - Konservierungsstoffe, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Koffein, 5 - Chinin, 6 - Süßungsmittel,
7 - Aspartam, 8 - geschwärzte Oliven

v vegetarisch *v+* vegan *g* glutenfrei

DIGESTIF

Citrivo Limoncello 4 cl 8,00

Amaro Montenegro^L 4 cl 8,50
Italienischer Kräuterlikör

BRANDY & COGNAC

Carlos I Brandy 4 cl 10,00

Hennessy V.S.O.P. 4 cl 14,00

COCKTAIL

Silk Road^{AE14} 17,00
Cognac, Espressolikör, Pistazie, Schokolade,
Hafermilch und Kaffee

DESSERTWEIN

Château Dudon Sauternes AOC^L 0,1l 13,00
Frankreich • Sauternes
Honig • Aprikose • Kandierte Früchte • Edel

