



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 gemeinsam eines unserer sorgfältig zusammengestellten Menüs, die wir ab vier Personen servieren, jeweils ein Menü pro Person. So genießen Sie die Vielfalt unserer Küche am schönsten gemeinsam.



SHAHMARAN MENÜ

(Von Land & Meer)

49 p. P.

KALTE MEZE

Fatmas hausgemachte Pide
Çiğ Köfte Tatar
Tarama
Geschichteter Phylloteig
und Pastırma
Tarator
Anatolischer Erntesalat

WARME MEZE

Lammspieß
Gegrilltes Hähnchen mit Freekeh
Oktopus
Knusprige Börek
Wolfsbarschfilet

DESSERT

Shahmarans Çörek
mit Engelshaar
Halva-Parfait



SULTAN MENÜ

(Signature-Auswahl)

54 p. P.

KALTE MEZE

Fatmas hausgemachte Pide
Fava
Ceviche à la Turca
Geschichteter Phylloteig
und Pastırma
Geräucherter Käse und Paprika
Weinblätter

WARME MEZE

Osmans Kebab
Gegrilltes Hähnchen mit Freekeh
Mini-Calamari-Spieße
Mücver, Zucchiniällchen
Gefüllte Aubergine

DESSERT

Milchreis
Schokoladen-Bombe inspiriert
von İzmir Bombası



SERPENT GARDEN MENÜ

(Vegetarisch & Vegan)

45 p. P.

KALTE MEZE

Fatmas hausgemachte Pide
Tarator
Mütebbel, geräucherte Aubergine
mit Joghurt
Linsenällchen
Geräucherter Käse und Paprika
Weinblätter

WARME MEZE

Goldbraune Zucchinihops
Hausgemachte Manti
Gefüllte Aubergine
Knusprige Börek
Gefüllte Pilze

DESSERT

Halva-Parfait
Schokoladen-Bombe inspiriert
von İzmir Bombası

Sollten einzelne Gerichte nicht verfügbar sein, servieren wir Ihnen gerne eine passende Alternative.

KALTE MEZE

Fatmas hausgemachte Pide 2,50

Glutenfreie und vegane Optionen

Fava **v+g** 9,50

Fava (Saubohnenpüree), karamellisierte Zwiebeln, Tomaten, Tomatenrelish und Kapern

Tarator **v+** 8,50

Tarator aus Walnüssen mit Roggenbrot, Granatapfelkernen, Kirschessig und Olivenöl

Linsenbällchen **v+** 9,50

Rote Linsen- und Bulgurbällchen mit Frühlingszwiebeln, Minze, Petersilie, Granatapfelsirup und Römersalat

Anatolischer Erntesalat **v/v+** 12,50

Gegrilltes Gemüse, Früchte der Saison, Freekeh, Buchweizen, Mais, Pistazien, knusprige Croutons, verfeinert mit Honigvinaigrette und Rote-Bete-Sirup (*optional vegan*)

Weinblätter **v/v+g** 9,90

Weinblätter, Reis, Sauerkirschen, Pinienkerne, Korinthen, Piment, Minze, Zimt, Sauerkirschsauce, Joghurt und Zitronenkonfit (*optional vegan*)

Geräucherter Käse und Paprika **v** 9,90

Türkischer Schafskäse, gegrillte Paprika vom Holzkohlegrill, pikante grüne Chilis und Paprika-Crunch (*optional glutenfrei*)

Mütebbel, geräucherte Aubergine **vg** 11,50 mit Joghurt

Aubergine, Joghurt, Walnüsse, Tahini, Granatapfel, Knoblauch und Zitrone

Tarama 11,50

Mild gesalzener Fischrogen, Zwiebeln, Zitrone, Pfeffer, Olivenöl, Kaviar und knuspriger Cracker (*optional glutenfrei*)

Ceviche à la Turca **g** 14,90

Wolfsbarsch, fein geschnittenes Gemüse, Zitronenkonfit, Senfkörner, Olivenöl und Trüffel

Geschichteter Phylloteig und Pastırma 11,50

Dünn geschnittenes, luftgetrocknetes türkisches Rindfleisch mit feinen Schichten knusprigen Phylloteigs, Avocado-creme, türkischem Schafskäse, Zwiebel, Tomate, Chili und Sumach

Çiğ Köfte Tatar 15,50

Rinderfilet-Tatar mit feinem Bulgur, anatolischen Gewürzen, frischen Kräutern, Tomate, Labneh, Granatapfelmelasse und Salat



Allergene & Nährwerte

Allergene, Zutaten und wertvolle Nährstoffe

WARMER MEZE

Gefüllte Pilze **v+g** 10,50

Pilze mit Fava, karamellisierten Zwiebeln und Tomatenrelish

Gegrilltes Gemüse **v+g** 9,50

Gegrilltes Gemüse mit Zitrone und Olivenöl, Basilikumöl

Gefüllte Aubergine **v+** 13,50

Traditionelles İmam Bayıldı, geschmorte Aubergine mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl, leicht scharf

Knusprige Börek **v/v+** 10,50

Mini-Börek mit Lauch und frischen Kräutern, serviert mit leichter Ayran-Sauce (*optional vegan*)

Goldbraune Zucchini-chips **v** 9,50

Zucchini, Maisgrieß, Kräuter, Joghurt-Minze-Dill-Dip

Halloumi **vg** 10,50

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

Hausgemachte Manti **v** 15,50

Hausgemachte Manti gefüllt mit Süßkartoffeln und Ziegenkäse, serviert mit Lauchcreme, Knoblauchjoghurt, getrockneter Minze und Paprikabutter

Mücver, Zucchini-bällchen **v** 11,90

Zucchini-bällchen, frische Kräuter, Joghurt-Minze-Dill-Dip

Frittierte Sardellen mit Aioli 13,90

Kleine Sardellen, Maismehl und hausgemachte Knoblauch-Aioli

Mini-Calamari-Spieße **g** 15,90

Gegrillte Mini-Calamari-Spieße mit Cherrytomaten, Tarama-Mousse und getrocknetem Tomatenrelish (Pesto)

Oktopus **g** 19,90

In Rotwein geschmorter Oktopus mit Kartoffeln, Chili, Zimt, Kreuzkümmel, Petersilie und Knoblauch

Wolfsbarschfilet **g** 19,50

Wolfsbarschfilet aus dem Ofen, karamellisiertes Selleriepüree, schwarzer Knoblauch, zarter Blattsalat, eingelegte Zwiebeln, Cherrytomaten und Granatapfelmelasse

Osmans Kebab 17,90

Hackfleisch, Fladenbrot-Croutons, Joghurt, Tomatensauce, Kartoffeln, Paprikabutter, Sesam und Knoblauch

Lammspieß 16,90

Lammspieß mit Lavash-Brot, Tzatziki, geräucherter Paprika-Harissa-Creme, eingelegten Zwiebeln und gegrillten Tomaten

Gegrilltes Hähnchen mit Freekeh 16,50

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) 19,90

Lamm, Rotwein, getrocknete Feigen, Chili, Zimt, Reis

v+ vegan | **v/v+** optional vegan | **v** vegetarisch | **g** glutenfrei

Alle Preise in €



DESSERT

Halva-Parfait v+ 9,50
Zarte Halva-Mousse mit knusprigem Baklava-Phyllo,
Waldfruchtmarmelade und geröstetem Sesam

Milchreis v 9,50
Leichter, cremiger Milchreis mit aromatischem Mokka-Streusel und
Sauerkirschmarmelade

Schokoladen-Bombe inspiriert von İzmir Bombası 10,50
Flüssige dunkle Schokolade im knusprigen Teigmantel,
serviert mit Pistaziencreme und Orangengel
(Wartezeit 15–20 Minuten)

Shahmarans Çörek mit Engelshaar v 11,50
Modernes Dessert mit osmanischen Aromen: Tsoureki,
knuspriges Kadayıf, Pistaziencreme, Frischkäse-Ganache
und Anis-Safran-Sirup

Türkischer Mokka⁴ 3,50
Ohne Zucker, mittel oder süß

v vegetarisch
v+ vegan
g glutenfrei
Alle Preise in €



Allergene & Nährwerte
Allergene, Zutaten und
wertvolle Nährstoffe

DIGESTIF

Citrivo Limoncello	4 cl	8,00
Amaro Montenegro^L Italienischer Kräuterlikör	4 cl	8,50

BRANDY & COGNAC

Carlos I Brandy	4 cl	10,00
Hennessy V.S.O.P.	4 cl	14,00

COCKTAIL

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

DESSERTWEIN

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

