



# 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  
Zucchini-Bällchen  
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