

| Vorspeisen - Kalt

8 . Mercimek Köfte	9.00
Rote Linsen mit frischen Kräutern, dazu Joghurtcreme	
9. Kisir	9.50
Feines Bulgursalat mit frischen Kräutern, dazu Joghurtcreme	
10. Mücver	9.50
Zucchetti Küchlein mit Weichkäse	
11 . Humus	9.50
Kichererbsen Mus mit Sesamsauce	
12 . Cacik	9.50
Gurken gehackt mit Joghurt Knoblauch	
13. Sarma	9.50
Weinblätter gefüllt mit Reis, Pinienkerne und Korinthen	
14. Patlican Salatasi	9.50
Geschmorte Auberginen mit Joghurt Knoblauch	
15. Kelim Meze Teller kalt klein	15.00
5 verschiedene kalte Vorspeisen	
16. Kelim Meze Teller kalt gross	28.00
5 verschiedene kalte Vorspeisen	

| Vorspeisen - Warm

27. Ispanakli Köfte	9.00
Panierte Spinatküchlein, dazu Joghurtcreme	
28. Sigara Böregi	9.50
Filo Teig gefüllt mit Weichkäse und Petersilien	
29. Kelim Meze Teller klein warm	15.00
5 verschiedene Vorspeisen	
30. Kelim Meze Teller gross warm	28.00
5 verschiedene Vorspeisen	
33. Ispanakli Sigara Böregi	10.00
Filo Teig gefüllt mit Spinat und Weichkäse	
34. Kiy mali Sigara Böregi	11.00
Filo Teig gefüllt mit Kalbshackfleisch und Käse	

| Salate

40. Yesil Salata	9.00
Grüner Salat	
41. Coban Salatasi (Hirtensalat)	13.00
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Weichkäse, Oliven und Petersilien	
42. Karisik Salata	12.00
Gemischter Salat	
43. Ezme Salata (scharf)	10.00
Gehackte Tomaten, scharfe Pepperoncini, Zwiebeln, Petersilien, Weichkäse und Oiven	

| *Spezialitäten vom Grill*

- | | |
|---|--------------|
| 50. Hünkar Begendi (Dem König hat's gefallen) | 34.00 |
| Lamm am Spiess grilliert, auf geschmorten gehackten Auberginen mit Parmesan, an Milch, dazu Gemüse und Bulgurpilav | |
| 51. Adana Kebap | 31.00 |
| Gehacktes Bio Kalb und Lammfleisch am Spiess grilliert, dazu Joghurtcreme, Gemüse und Bulgurpilav | |
| 52. Baba Gannus Kebap | 34.00 |
| Lamm mit Rosmarin mariniert, am Spiess grilliert, auf geschmorten Auberginen, Tomaten an Zwiebeln und Olivenöl, dazu Bulgurpilav und Joghurtcreme | |
| 53. Urfa Domates Kebap (scharf) | 32.00 |
| Grillierte Lamm und Bio Kalbshackfleischkugeln an Tomatengemüsesauce, grilliertem Gemüse, Bulgurpilav und Joghurtcreme | |
| 54. Tavuk Sis (Pouletspiess) | 30.00 |
| Pouletspiess, grilliertes Gemüse und Tomaten Gemüsesauce, dazu Reis | |
| 55. Adana Iskender | 33.00 |
| Gehacktes Bio Kalb und Lammfleisch am Spiess grilliert, auf gebackenen Brotwürfeln mit Joghurtsauce und Butter, dazu Bulgurpilav | |
| 56. Kusbasi (Lammspiess) | 32.00 |
| Lammspiess mit Rosmarin mariniert, am Spiess grilliert, mit grilliertem Gemüse und Bulgurpilav, dazu Joghurtcreme | |
| 58. Sultan Kebap | 37.00 |
| Gehacktes Kalb und Lammfleisch am Spiess grilliert, Poulet Spiess und Lamm- | |
| 59. Yufkali Kebap | 33.00 |
| Rindgeschnetzeltes, Champignon, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Erbsen und Mozzarella im Teig eingerollt, im Ofen gebacken, mit Salat | |
| 60. Ali Nazik (Ali Höflich) | 34.00 |
| Grillierter Lammspiess auf geschmorten Auberginen an Knoblauchjoghurt, dazu Gemüse und Bulgurpilav | |
| 61. Kelim Grillplatte (für 2 Personen) | 68.00 |
| Lammspiess, Hackfleischspiess, Poulet Spiess, Lammkoteletten mit grillierten Gemüse, Bulgurpilav und Reis | |

| *Spezialitäten vom Grill & Gerichte*

62. Sarma Beyti	35.00
Gehacktes Bio Kalb und Lammfleisch am Spiess grilliert im Teig, im Ofen gebacken, mit Joghurtsauce und Bulgurpilav	
63. Saray Pilic (Poulet nach Palastart)	32.00
Pouletbrust gefüllt mit Spinat und Weichkäse, im Ofen gebacken, mit Tomaten Gemüsesauce, dazu Joghurtcreme und Reis	
64. Coban Kavurma (Hirtengericht)	32.00
Lammfleisch mit Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten-Buttersauce, dazu Bulgurpilav	
67. Karni Yarik	30.00
Aubergine gefüllt mit Bio Kalbshackfleisch und Gemüse, Tomaten-Gemüsesauce und Reis, dazu Joghurtcreme	
70. Kuzu Pirzola	37.00
Grillierte, in Rosmarin marinierte Lammkoteletten, mit Gemüse und Bulgurpilav, dazu Joghurtcreme	
71. Kiymali Manti	30.00
Kleine Teigtaschen gefüllt mit Bio Kalbshackfleisch und Gemüse, im Ofen Gebacken, mit Joghurtsauce und Bulgurpilav	

| *Vegetarisch*

82. Falafel	29.00
Gebratene Kichererbsen Bällchen mit frischen Kräutern, Humus, Joghurtsauce mit Salat und Bulgurpilav	
83. Yogurtlu Kizartma	29.00
Gebratene Peperoni, Auberginen, Kartoffeln, Zucchetti und Karotten an Joghurtsauce mit Knoblauch, dazu Bulgurpilav	
84. Imam Bayildi (Der Imam fiel in Ohnmacht)	28.00
Auberginen gefüllt mit Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, Pinienkerne und Korinthen Auf Tomaten Gemüsesauce, dazu Joghurtcreme und Bulgurpilav	
85. Kelim Börek	29.00
Teigtasche gefüllt mit Weichkäse, Blattspinat und Zwiebeln, dazu Salat	
87. Vegi Manti	30.00
Kleine Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Baumnüssen, im Ofen gebacken Knoblauchsauce und Butter, dazu Bulgur	
89. Karisik Meze (kalt und warm)	30.00
Gemischter Meze Teller, 10 verschiedene vegetarische Vorspeisen	

| Dessert

Cevizli Incir	9.50
Getrocknete Feigen, gefüllt mit Baumnüssen, Tahin & Honig	
Yogurtlu Cevizli Incir	12.00
Getrocknete Feigen, gefüllt mit Baumnüssen, Tahin & Honig mit Joghurt	
Baklava	8.50
Feine Teigblätter, gemahlene Pistazien mit Zuckerguss	
Baklava mit Glace	9.50
Feine Teigblätter, gemahlene Pistazien mit Zuckerguss & Glace	
Balli Yogurt	9.00
Selbstgemachtes Joghurt mit Honig und Pistazien	

| *Alkoholfreie Getränke*

Offenauschenk:

Fusetea	3dl	4.90
Ayran, türkisches Joghurtgetränk	3dl	5.50

Flasche:

Arkina, ohne Kohlensäure	3.5dl	4.80
Arkina, mit Kohlensäure	3.5dl	4.80
	5dl	6.50
	1l	11.50
Rivella rot, blau	3.3dl	5.20
Cola, Cola Zero	3.3dl	5.20
Elmer Citro	3.3dl	5.20
Süßmost	3.3dl	5.20
Schweppes Tonic	1.9dl	5.50
Schweppes Bitter Lemon	1.9dl	5.50
Orangensaft Michel	2dl	5.50
Tomatensaft	2dl	5.50

Heisse Getränke:

Espresso		4.50
Kaffee Cremé		4.50
Doppelter Espresso		6.00
Türkischer Kaffee (Mokka)		5.00
Cay Türkischer Schwarztee		4.20
Cay Türkischer Schwarztee (klein)		2.00
Tee		4.20
Frischer Pfefferminztee, in der Kanne serviert (dauer ca 6 min)		6.00

| Alkoholisches Getränke

Bier:

Warteck Pic Hell		3.3dl	5.50
Feldschlösschen Alkoholfrei		3.3dl	5.50
Feldschlösschen Original		3.3dl	5.50

Aperitifs:

Campari	23% vol	4cl	9.00
Campari Orange		4cl	11.50
Cynar	16.5% vol	4cl	9.00
Martini Bianco/Rosso	15% vol	4cl	9.00
Raki	45% vol	2cl	9.50
Kir Cassis/Peché		1dl	9.00
Kir Royal		1dl	9.50
Prosecco	11% vol	1dl	9.00
Hugo		1dl	12.00
Aperol Spritz		1dl	12.00
Grappa Moscato	40% vol	2cl	9.00
Grappa di Nebbiolo	42% vol	2cl	10.00
Grappa di Brunello	44% vol	2cl	11.00
Grappa Amarone	41% vol	2cl	12.00

Spirituosen:

Vodka	40% vol	4cl	9.50
Gordon's Gin	37.5% vol	4cl	9.50
Remy Martin	40% vol	2cl	9.50
Ballantines	40% vol	4cl	9.50
Jack Daniel's	40% vol	4cl	10.50

Jugendliche unter 18 Jahren erhalten keine alkoholische Getränke

FLASCHENWEINE

Rotwein - Schweiz

Sottorocchia Rosso del Ticino DOC Tenuta San Giorgio



Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc
Herkunft: Tessin

Glänzendes Granatrot; feines Bouquet mit Noten von Pflaumen, dunkler Schokolade und Dörrfrüchten, untermalt mit dezenten Röstnoten. Im Mund weich, mit angenehmer, leichter Säure; ausgewogen, mit guter Struktur, harmonisch und anhaltend.

Flasche: Fr. 58.-

Rotweine - Italien

Manolibera Maremma Toscana IGT Muralia



Rebsorten: Sangiovese, Merlot,
Cabernet Sauvignon
Herkunft: Toscana

Helles Rubinrot; ein Bouquet, das an Kirschen, Waldbeeren und Kräuter erinnert. Im Gaumen zeigt er viel Frucht und Würzigkeit. Klar und ausgewogen mit viel Frische.

Flasche: Fr. 47.-

Chianti Rufina annata DOCG Selvapiana (BIO)



Rebsorte: Sangiovese
Herkunft: Toscana

Mittleres Rubin mit violetten Reflexen; reiche, fruchtbetonte Nase mit diversen Gewürznoten. Im Mund frische, saftige Frucht mit feinen Tanninen. Wirkt schmeichelnd und sehr zugänglich.

Flasche: Fr. 49.-

Plumbago Sicilia IGT Planeta



Rebsorte: Nero d'Avola
Herkunft: Sizilien

Dunkles Granatrot. Eindrückliches Aroma von reifen Früchten, vor allem Him- und Brombeeren mit feinen Gewürznoten. Am Gaumen präsentiert sich der Plumbago aromatisch und würzig mit schöner Länge.

Flasche: Fr. 45.-

Syrah Sicilia IGT Planeta



Rebsorte: Syrah
Herkunft: Sizilien

Konzentriertes Rubin mit violetten Reflexen. Vielschichtiges, würziges Bouquet; Cassis und Brombeeren, sowie Noten von Minzschokolade, schwarzem Pfeffer und Zimt. Im Mund ist er rund und voll mit weichen Tanninen und langem Finale.

Flasche: Fr. 65.-

Pezzo Morgana Salice Salentino Riserva DOC, Li Veli (BIO)



Rebsorte: Negroamaro
Herkunft: Apulien

Intensives Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen; ein vielfältiger und anhaltender Duft, erinnert an Pflaumen Marmelade und gekochte Kirschen, untermalt mit Noten von orientalischen Gewürzen. Am Gaumen voll, warm und lang anhaltend mit einem Hauch Karamell und getrockneten Trauben.

Flasche: Fr. 65.-

OFFENAUSSCHANK

Rotweine

Yakut, Öküzgözü d'Elazig Kavalkidere



Rebsorten: Öküzgözü, Boğazkere,
Carignan, Alicante
Herkunft: Südost Anatolien

Rubinrot, das Bouquet erinnert an rote Früchte und Gewürze. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und ausgewogen.

1dl: 6.- 2dl: 12.- 3dl: 18.- 5dl: 28.-
Flasche: Fr. 38.-

Primitivo Alba Rossa IGT Palamà



Rebsorte: Primitivo
Herkunft: Apulien

Glanzhelles Granatrot; in der Nase Noten von reifen Waldbeeren und dunkler Schokolade; im Mund schöne Fülle, weich und fruchtig mit mittlerer Länge.

1dl: 6.50 2dl: 13.- 3dl: 19.50 5dl: 30.-
Flasche: Fr. 42.-

Cicisbeo, Cabernet Sauvignon Garda DOC, Le Tende



Rebsorte: Cabernet Sauvignon
Herkunft: Veneto

Brillantes, leicht bläuliches Rubinrot; intensives, sauberes Bouquet, nach roten Früchten und Gewürzen duftend; mittlerer Körper, mit angenehmer Säure und feinen, weichen Tanninen.

1dl: 8.- 2dl: 16.- 3dl: 24.- 5dl: 40.-
Flasche: Fr. 52.--

Rosso di Montepulciano DOC Avignonesi



Rebsorte: Sangiovese
Herkunft: Toskana

Rubinrot, vielschichtiges Bouquet von Waldfrüchten, mit Gewürznoten; weiche Tannine, rund, voll und harmonisch. Ein moderner und eleganter Toskaner.

1dl: 8.- 2dl: 16.- 3dl: 24.- 5dl: 40.-
Flasche: Fr. 52.-

Barbera d'Alba DOC Matteo Correggia



Rebsorte: Barbera
Herkunft: Piemont

Brillantes Rot mit violetten Reflexen. In der Nase Noten von reifen Früchten, Mandeln und Veilchen; im Mund weich und frisch. Schöne Länge bei mittlerer Struktur.

1dl: 7.- 2dl: 14.- 3dl: 21.- 5dl: 33.-
Flasche: Fr. 45.-

Rioja crianza Medievo DOCa Bodegas del Medievo



Rebsorten: Tempranillo, Garnacha,
Mazuelo, Graciano
Herkunft: Rioja

Dunkles Rubinrot mit blauen Reflexen; intensiver Duft von reifen Waldbeeren, untermalt mit Gewürz- und Holznoten. Am Gaumen zeigt er sich mit saftiger Frucht, mittlerer Fülle und geschmeidigem Tannin.

1dl: 7.- 2dl: 14.- 3dl: 21.- 5dl: 33.-
Flasche: Fr. 45.-

OFFENAUSSCHANK

Schaumwein

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry DOC, Le Contesse



Rebsorte: Prosecco (Glera)
Herkunft: Veneto

Strohgelb mit grünen Reflexen.
Feines, intensives Bouquet nach reifen
Äpfeln, Birnen und Akazienblüten duftend.
Prickelnder und frischer Spumante,
ausgewogen und zart mit ausgeprägter
Frucht im Abgang.

1dl: 8.-
Flasche: Fr. 49.-

Weissweine

La Segreta, Bianco di Sicilia IGT Planeta



Rebsorten: Grecanico, Chardonnay,
Viognier, Fiano.
Herkunft: Sizilien

Strohgelbe Farbe. Duftend nach Äpfeln,
weissen Melonen, Limetten und tropischen
Früchten, untermalt mit Nuancen von Kräu-
tern und Pfefferminze. Im Mund präsentiert
er sich voll, trocken und mit guter Säure.

1dl: 6.- 2dl: 12.- 3dl: 18.- 5dl: 28.-
Flasche: 38.-

Cote d'Avanos Kavaklidere



Rebsorten: Narince, Chardonnay,
Herkunft: Anatolien

Glänzendes Goldgelb. Aromen von
Zitrusfrüchte und Eichenholz. Voller
Körper mit langem Finale. Ein sehr
harmonischer Wein.

1dl: 8.- 2dl: 16.- 3dl: 24.- 5dl: 38.-
Flasche: 52.-

Weisswein - Flasche

Sauvignon Blanc Grave del Friuli DOC Scarbolo



Rebsorte: Sauvignon Blanc
Herkunft: Friaul

Glänzendes Strohgelb mit grünen Reflexen;
duftet fein nach Stachelbeeren Grapefruit,
Peperoniabläthern und Salbei; mittlerer
Körper mit schön eingebauter Säure und
langem Abgang.

Flasche: Fr. 45.-

Roséweine

Rosato Bardolino Chiaretto DOC Le Tende (BIO)



Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara
Herkunft: Veneto

Weiches Korallenrot; in der Nase ein
frischer, intensiv-fruchtiger Duft nach
Kirschen und Erdbeeren. Im Mund fein,
weich, harmonisch und trocken.
Ein Rosato mit Charakter!

1dl: 5.50 2dl: 11.- 3dl: 16.50 5dl: 27.50
Flasche: Fr. 36.-

Rosé Sicilia DOC Planeta



Rebsorten: Syrah, Nero d'Avola
Herkunft: Sizilien

Leuchtendes Lachsrot. Duftet nach
Walderdbeeren und Grantäpfeln. Am
Gaumen präsentiert er sich frisch und
fruchtbetont.

1dl: 6.- 2dl: 12.- 3dl: 18.- 5dl: 28.-
Flasche: Fr. 38.-

FLASCHENWEINE

Rotweine - Türkei

Yakut, Öküzgözü d'Elazig Kavaklidere



Rebsorten: Öküzgözü, Boğazkere,
Carignan, Alicante
Herkunft: Südost Anatolien

Rubinrot, das Bukett erinnert an rote Früchte und Gewürze. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und ausgewogen.

1dl: 6.- 2dl: 12.- 3dl: 18.- 5dl: 28.-
Flasche: Fr. 38.-

Ancyra Öküzgözü Kavaklidere



Rebsorte: Öküzgözü
Herkunft: Anatolien

Glänzendes Kirschtrot; Aromen von Kirschen, Erdbeeren und diversen anderen Rotfrüchten; ein sehr runder, ausgeglichener und fruchtiger Rotwein.

Flasche: Fr. 48.-

Ancyra Merlot Kavaklidere



Rebsorte: Merlot
Herkunft: Anatolien

Glänzendes Dunkelrot; intensive Gewürznoten und Noten von Waldbeeren; ausgewogen im Gaumen mit weichem Tanningehalt, vollmundig und nachhaltig.

Flasche: Fr. 48.-

Ancyra Cabernet Sauvignon - Syrah Kavaklidere



Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah
Herkunft: Anatolien

Glänzendes, dunkles Rubinrot; duftend nach schwarzen Waldfrüchten und Paprika; im Mund rund, ausgewogen und vollmundig mit schöner Länge.

Flasche: Fr. 52.-

Pendore Öküzgözü Kavaklidere



Rebsorte: Öküzgözü
Herkunft: Anatolien

Glänzendes Kirschtrot; Aromen von wilden Erdbeeren und Maulbeeren; ausgewogener, runder Wein mit feinen Tanninen.

Flasche: Fr. 65.-

Pendore Syrah Kavaklidere



Rebsorte: Syrah
Herkunft: Anatolien

Glänzendes Dunkelrot; Aromen von schwarzen Kirschen und Amarene. Balsamische Noten. Voller Körper mit geschliffenen Tanninen, Im Nachhall Aromen von Waldbeeren und Kirschen.

Flasche: Fr. 65.-