

## APERITIF

150	Champagne Forget Brimont Brut Premier Cru	10 cl	17
151	Champagne Forget Brimont Brut Premier Cru Rosé	10 cl	19
152	Crémant de Loire Brut Langlois-Chateau – Loire	10 cl	12
153	Crémant de Loire Rosé Brut Langlois-Chateau – Loire	10 cl	13
154	Prosecco Treviso Extra Dry	10 cl	10
155	Brut Buscareto	10 cl	11
156	Prosecco alkoholfrei	10 cl	9
157	Mohr Riesling Bio- Sekt	10 cl	10
158	Yeni Raki	4 cl	9
159	Tekirdağ Altınserisi	4 cl	10
160	Martini: bianco/d'oro/rosso/dry	5 cl	9
161	Honor Ruby Portwein Special Reserve		8
162	Sandeman sherry: medium dry/fino		9
163	Pernod		9
164	Limoncello di Capri		9
165	Bitterrino tonic /orange alkoholfrei		10
166	Aperol Spritz		10
167	Hugo		10
168	Hugo Royal: St. Germain- Crémant-Soda		13
169	Campari Longdrink		9
170	Kir Royal		13
171	Lillet Wildberry		11
172	Gin Tonic		15
173	Taittinger Brut Reserve	0,375 l	65
174	Taittinger Prestige Brut Rosé	0,375 l	70

*Vegane Bestellungen bitte unserem Servicepersonal vorab mitteilen!  
Please notify our service staff of vegan orders in advance!*

## **SUPPEN**

- 600 GÜNÜN ÇORBASI  
Tagessuppe (täglich wechselnd- Fragen Sie bitte unseren Service)  
Soup of the day (changing daily - please ask our service)

## **SALATE**

- 610 ÇOBAN SALATA ( 8. ) 17  
Gewürfelte Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Petersilie, Weißkäse  
Diced tomatoes with peppers, cucumbers, onions, olive oil, parsley, white cheese
- 611 KEÇI PEYNIRLI SALATA ( 8. -9f. -11. ) 18  
Wildsalat, Kichererbsen, Belugalinsen, Senf, Pinienkerne, Ziegenweichkäse  
Wild salad, chickpeas, beluga lentils, mustard sauce, pine nuts, soft goat's cheese

## **KALTE VORSPEISEN**

- 700 KARIŞIK SOĞUK für eine Person - for one Person ( 8.- 12.- 9f.- 14a. ) 17
- |                |   |
|----------------|---|
| HAYDARI        | Joghurt, Pfefferminze                             |
| FAVA           | Bohnenpüree, karamellisierte Zwiebel, Dillspitzen |
| YAPRAK SARMA   | Weinblätter, Korinthen, Pinienkerne, Kirsche      |
| ANTEP EZME     | Pikanter Tomatensalat                             |
| ŞAKSUKA        | Orientalisches Gemüseallerlei in Tomatensauce     |
| ENGİNAR PÜRESİ | Artischockenpüree, Dillspitzen                    |
- Yogurt, mint  
Mashed beans, caramelized onion, dill tips  
Vine leaves, raisins, pine nuts, cherry  
Spicy puree of tomatoes  
Oriental mixed vegetables in tomato sauce  
Pureed Artichoke with dill

## WARME VORSPEISEN

800	<b>KARIŞIK SICAK:</b>  <b>SIGARA BÖREĞİ</b> <b>MÜCVER</b> <b>MERCİMEKLI IÇLI KÖFTE</b> <b>PATLICAN SARMA</b>	für eine Person - for one Person ( 1a.- 1f.- 8.- 9c. 14a.- 14d. )  Blätterteigrolle, Weißkäse Gemüsereibekuchen Bulgur, grüne Linsen, Walnuss Auberginen, Gemüsefüllung, Käse, Tomatensauce  Puff pastry rolls, white cheese Grated vegetables Bulgur, green lentils, walnut Eggplant, vegetable filling, cheese	18
801	<b>DENİZ KARİDESİ ( 3a.-8. )</b> <b>Scampi, Tomaten, Zucchini-scheiben, Chilipaprika, Weißkäse, Tomaten-Sahnesauce</b> Scampi, tomatoes, courgette slices, chili peppers, white cheese, tomato- cream sauce		18
802	<b>KIYMALI MANTI ( 8. )</b> <b>Maultaschen mit Hackfleisch, Zwiebel, Joghurt - Knoblauchduo, Chilipaprika - Buttersauce</b> Pasta squares with mincemeat and onions ,jogurt-garlic duo, chili pepper-butter- sauce		16
803	<b>SEBZELI BEYAZ PEYNİR ( 8. )</b> <b>Gebackener Weißkäse, Tomaten, Paprika, Oliven, Dill</b> Baked white cheese, tomatoes, bell pepper, olives, dill		16
804	<b>BALIK KOKOREÇ</b> <b>Fischpfanne mit Gemüse nach Kokoreç- Art</b> Fish stir-fry with vegetables kokoreç style		20
805	<b>KARİDESLI HUMUS (3a.- 12.)</b> <b>Humus mi Scampi, Trockentomaten, Pinienkerne</b> Humus with scampi, dried tomatoes, pine nuts		17

## LAMM – RIND – KALB - GEFLÜGEL

900	KUZU KAFES PIRZOLA ( 8. -14a. ) Irishes Lammcarré, Kräuterkruste, Balsamico - Thymian - Rotweinsauce, Vollkornreis mit getrockneten Früchten Irish lamb chops, herb crust on balsamico - thyme- red wine sauce, whole grain rice with dried fruit	45
901	KUZU SIRTI ISKENDER ( 1a. -8. -14c. ) Irishes Lammrückenfilet, Lavasbrot, Joghurt, Tomaten - Buttersauce Irish rack of lamb, lavaş bread, yoghurt, tomato butter sauce	40
902	INCIR SOSLU KUZU SIRTI ( 9e. -9f. -14a. -14c. – 14d.- 1f. ) Irishes Lammrückenfilet, Pistazien, Pinienkerne, Korinthen, Maronen- Feigen - Yakutsauce, Rosmarinkartoffeln Irish lamb back, pine nuts, blackcurrants, chestnut- fig- yakutsauce, rosemary potatoes	45
903	SAÇ KAVURMA (1f.) Rinderfiletspitzenpfanne, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Bulgur- Pilav Sliced rack of lamb fillet, pepper, onions, garlic, tomatoes, bulgur- pilav	39
904	FISTIKLI SIĞIR FILEMINYON ( 1a. -8e. -14c. -14d. -15a. ) Irishes Rinderfilet mit Pistazienkruste, Traubenmelasse - Balsamico- Rotweinsauce, orientalische Pfannenkartoffel, Gemüse Irish beef tenderloin with pistachio crust, grape molasses-balsamic red wine sauce, oriental pan potato, vegetables	48
905	DANA HÜNKAR BEĞENDI ( 8. -14c. ) Geschnetzeltes Kalbsfilet, Auberginenpüree, Goudakäse, Buttersauce Sliced veal fillet, eggplant puree, gouda cheese, butter- sauce	40
906	ALTI EZMELI ADANA KEBAP ( 1f. ) Pikanter Lammhackspieß, Tomaten – Zwiebelsud, Bulgur- pilav Spicy minced lamb skewer, tomato- onion, bulgur pilav	30
907	ORGANIK TAVUK DOLMASI (8. -9f.- 14d.) Gefüllte Bio -Hähnchenbrust mit Spinat, Reis, Pinienkernen auf Parmesan – Sahnesauce, Bratkartoffel Stuffed bio-chicken breast with spinach, rice, pine nuts, parmesan-cream- dressing, baked potato	32

## VEGETARISCH - VEGAN

- |      |  |    |
|------|--|----|
| 1000 | <b>KARNABAHAR MANTAR</b> ( 8. - 9c. - 14d.)<br>Austernpilz, Blumenkohl, Kartoffelpüree, Kapern, Walnuss<br>Oyster mushroom, cauliflower, mashed potato, capers, walnut                     | 24 |
| 1001 | <b>IMAM BAYILDI</b> (8. -14c.)<br>Aubergine gefüllt mit Gemüse, Vollkornreis mit getrockneten Früchten, Cacık<br>Eggplant filled with vegetables, whole grain rice with dried fruit, cacık | 24 |
| 1002 | <b>FIRIN GÜVEÇ</b> ( 1f. -14c.)<br>Gemüse aus dem Ofen im eigenen Sud, Bulgur- Pilav<br>Vegetables from oven in their own broth, bulgur pilav  | 24 |

## KINDER (bis 12 Jahre)

- |      |  |    |
|------|--|----|
| 1100 | <b>KÖFTE</b> (1a.- 8.- 14d.- 16a.)<br>Hackfleischfrikadelle, Pommes, Ketchup, Mayonnaise, Sıgara böreği<br>Minced meat patty, French fries, ketchup, mayonnaise, Puff pastry rolls | 16 |
| 1101 | <b>DOMATES SOSLU MAKARNA</b> (1a.-3-13c.)<br>Spaghetti mit Tomatensauce<br>Spaghetti with tomato sauce   | 15 |

## HEIß

1	Türkischer schwarzer Tee		3
2	Türkischer Apfeltee		3
3	Türkischer Mokka		4,5
4	Kräuter- oder Früchtetee		4,5
5	Frischer Minzetee		4,5
6	Espresso		3,5
7	Espresso doppio		5
8	Espresso macchiato		3,5
9	Caffè		4
10	Cappuccino		4
11	Latte macchiato		4,5
12	Kakao		4,5

## SOFT

20	Selters Mineralwasser „light“ oder „naturell“	0,25 l	4
21	Selters Mineralwasser „light“ oder „naturell“	0,75 l	8
22	Coca Cola/ Light/ Zero	0,20 l	4,5
23	Fanta	0,20 l	4,5
24	Sprite	0,20 l	4,5
25	Schorle: apfel / rhabarber/ maracuja/ cranberry	0,20 l	5
26	Thomas Henry: tonic water / bitter lemon / ginger ale	0,20 l	5
27	Ayran	0,20 l	4,5
28	Apfelsaft / Orangensaft	0,20 l	6
29	Kirschnektar / Pfirsichnektar	0,20 l	6
30	Kiba	0,20 l	6

## COCKTAIL

40	Negroni: Campari-Vermouth Rosso-Gin		14
41	Mai Tai: 2 Rum Sorten- Apricot Brandy-Ananassaft-Mandel Sirup		16
42	Cosmopolitan: Contreau- Cranberry- Vodka		14

### Cocktail alkoholfrei:

43	Blue Sunrise: Blue Curaçao-Lemon Squash-Orangensaft		12
44	Fruit Punch: Grenadine: Lime Juice-verschiedene Früchte		12

## **BIER**

50	Efes Pilsener	0,33 l	5
51	Stauder Pilsener	0,33 l	5
52	Stauder alkoholfrei	0,33 l	5
53	Frankenheim Alt	0,33 l	5
54	Erdinger Weiß	0,50 l	6
55	Erdinger alkoholfrei	0,50 l	6

## **DIGESTIV-LIKÖR**

60	Ramazzoti Amaro	2 cl	6
61	Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	6
62	Averna	2 cl	6
63	Fernet Branca/Menta	2 cl	6
64	Landerer Obstbrand	2 cl	6
65	Landeron Williamsbirne	2 cl	6
66	Amaretto Disaronno	2 cl	6
67	Berta Monprà Grappa	2 cl	10
68	Baileys Irish Cream	2 cl	6
69	Sambuca	2 cl	6
70	Yeni Raki	0,35 l	50
71	Tekirdag Altınserisi	0,35 l	55
72	Beylerbeyi Raki	0,20 l	40

## **BRANDY-COGNAC**

80	Almirante Brandy Solera Reserva	2 cl	8
81	Osborne Veterano	2 cl	8
82	Lheraud VSOP (10 Years)	2 cl	8
83	Hennessy VSOP	2 cl	10

## **WHISKEY**

90	Johnnie Walker blue Label	2 cl	10
91	Chivas Royal 21 Years	2 cl	14
92	Oban 14 Years	2 cl	12
93	Nikka Whisky Single Malt Yoichi	2 cl	12

## **HARD**

100	Sauza Tequila: gold/weiß	2 cl	9
101	Grey Goose Vodka	2 cl	9
102	Gin Mare	2 cl	9
103	Hendriks Gin	2 cl	9
104	Monkey 47	2 cl	9
105	Havana Club Rum 7 Years	2 cl	9
106	Botucal Rum	2 cl	9



## **CHAMPAGNER 0,75 l**

110	Moët & Chandon Brut Imperial (35 % Pinot noir - 35 % Pinot meunier - 30 % Chardonnay)	140
111	Terroirs A.R. Lenoble Brut Grand Cru Blanc de Blancs (100 % Chardonnay)	120
112	Terroirs A.R. Lenoble Rosé (92 % Chardonnay Grand Cru - 8 % Pinot Noir Premier Cru)	130
113	Dom Pérignon 2006 Vintage (Chardonnay - Pinot Noir )	520
114	Dom Pérignon 2003 Vintage Rosé (Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Noir)	670
115	Gosset Grande extra brut (45% Pinot Noir - 32% Chardonnay - 23% Pinot Meunier )	140
116	Gosset Grande brut Rosé ( 50% Chardonnay - 50% Pinot Noir)	150
117	Taittinger brut Reserve ( 40% Chardonnay-40% Pinot Noir-20% Pinot Meunier)	125
118	Tattinger Prestige brut Rosé (70% Pinot Noir - 30% Chardonnay)	140
119	Comtes de Champagne 2012 Blanc de Blancs ( 100 % Chardonnay)	300
120	Comtes de Champagne 2011 Grands Crus - Rosé ( 70 % Pinot Noir- 30 % Chardonnay)	450
121	Luis Roederer (40 % Pinot Noir – 40 % Chardonnay – 20 % Pinot Meunier)	125
122	2013 Louis Roederer Cristal Champagne (Pinot Noir- Chardonnay)	820
123	Ruinart Blanc de Balancs Brut Reims Champagne (100 % Chardonnay)	170
124	Ruinart Rose Brut Reims Champagne (Pinot Noir, Chardonnay)	170
125	Bollinger Champagner Special Cuvee (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	140
126	Bollinger Champagne Rose (72% Pinot Nero 24% chardonnay 14% Meunier)	160

## **SEKT 0,75 l**

130	2013 Mohr Lorcher Krone Riesling -Grande Reserva	85
131	2017 Côtes d'Avanos Kavaklıdere- Blanc de Blancs	90

*Beachten Sie bitte unsere Allergenliste !  
Note our additives and allergen list on the last page!*

## **ALLERGENE**

1. Glutenthaltiges Getreide

a. Weizen/ b. Roggen / c. Gerste /d. Dinkel / e. Grießstärke / f. Bulgur / g. Couscous

2. Krebstiere-Krebstiererzeugnisse

3. Meeresfrüchte : a. Scampi / b. Oktopus, / c. Muscheln / d. Calamares / h. Garnelen / i. Hummer

4. Eier und Eierzeugnisse

5. Fisch und Fischerzeugnisse, Filet o. Stück / b. Kaviar / c. Omega 3 /d. Gelatine Sauce/ d. Thunfischtatar

6. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

7. a. Soja und Sojaerzeugnisse / b. Johannisbrotmehl / c. Leinsamen

8. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)\*

9. Schalenfrüchte: a Mandel / b. Haselnuss / c. Walnuss / d. Cashew / e. Pistazien / f. Pinienkerne  
e. Kürbiskern

10. Sellerie und Sellerieerzeugnisse

11. Senf und Senferzeugnisse

12. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

13. Schwefeldioxid

a. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

b. Lupine sowie Erzeugnisse daraus E220-228/c. mit Schwefelbehandelt

14. a. Trockenobst. Gemüse /b. Pilz-Champignon / c. Tomatenpüree / d. Kartoffelprodukte/

15. a. Wein / b. Bier

### **Zusatzstoffe:**

16. a. mit Konservierungsstoff/ b. mit Geschmacksverstärker/ c. mit Antioxidationsmittel/

d. mit Farbstoff/ e. mit Phosphat/ f. mit Süßungsmittel/

g. koffeinhaltig/ h. chininhaltig/ i. geschwärzt/ j. enthält Phenylalaninquelle