BOLU WOCHENKARTE

SEIT 2019

MENÜ

FISCH GERICHTE

HAMSI TAVA (VORSPEISE) 14,90
Sardellen paniert in Maismehl, aus der Pfanne, dazu Rote Zwiebeln mit Petersilie

KARISIK BALIK 29,90
Doraden- und Forellenfilet, Gambas und Calamari vom Grill, dazu Babykartoffeln, Gemüse und Salat

SOMON FILET 23,90
Norwegisches Lachsfilet vom Grill mit Babykartoffeln und Gemüse, dazu Salat

CUPRA 23,90
Dorade im Ganzen vom Grill,
(ca. 400-600g) dazu Babykartoffeln, Gemüse und Salat

LEVREK 23,90
Wolfsbarsch im Ganzen vom Grill (ca. 400-600g) mit Babykartoffeln, dazu Salat & Gemüse

CALAMAR NATUR 23,90
Marinierte Babycalamari vom Grill mit Babykartoffeln und Gemüse, dazu Salat

DESSERT
HAUSGEMACHT

SCHOKO SOUFFLE 9,40
Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis

KATMER 9,50
Goldbraun gebratener Blätterteig mit feiner Pistazienfüllung und cremigem Kaymak, (Mascarpone) begleitet von Vanilleeis

BAKLAVA 7,90
Türkische Blätterteigpastete mit Walnüssen

IRMIK HELVASI 7,50
Süßer Weizengrieß mit Mandeln

KÜNEFE 8,90
Engelshaar in Sirup mit geschmolzenem Mozzarella (Zubereitungsdauer 20 - 40 min.)

WOCHEN GERICHTE

TAGESSUPPE 7,90

1. SEBZE GÜVEC 19,90
VEGETARISCH (VEGAN MÖGLICH)
Gemüseeintopf mit Erbsen, Kartoffeln-, Sellerie-, Paprika- und Karottenwürfeln, in leichter Oregano Soße, im Ofen gebacken, dazu Reis

2. INCIK KEBAB 27,90
Über fünf Stunden sanft geschmorte Lammhaxe in eigen Jus, begleitet von Reis und Gemüse

3. CEREZLI KÖFTE 23,90
Hackbraten (Lamm & Kalb), mit Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Mandeln und Sesam, in eigener Bratensoße, dazu Reis und Gemüse

4. PÜRELI HINDI SIS 22,90
Marinierte Putenbrust Spieße vom Grill, auf einem aromatischen Selleriepüree - Bett, dazu knuspriges Knoblauchbrot und Salat

5. KÖYLÜ GÜVEC 24,90
Feine Jungbullenwürfel mit frischem Gemüse (Paprika, Kartoffeln, Auberginen und Zucchini) in eigener feiner Soße, überbacken mit Mozzarella, dazu Reis

6. ALI NAZIK 27,90
Marinierte Lammfleischwürfel auf einem Bett aus ofengerösteten, fein gehackten Auberginen und Knoblauchjoghurt, serviert mit heißer Kräuterbutter und frischem Salat

7. CHEFS SPEZIALITÄT 23,90
Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Paprika aus der Pfanne, auf gegrilltem Forellenfilet, überbacken mit Mozzarella, dazu Beilagensalat

APPETIZER

ENGINAR KALBI 12,90
Fein marinierte Artischockenherzen in Zitronen-Kräuteröl, mit Hirtenkäse verfeinert.

ICLI KÖFTE 13,90
Frittierte Bulgurbällchen gefüllt mit Hackfleisch (Kalb&Lamm), Walnüssen, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen