

Salatalar
Salate



Maydonozlu Bulgur Salatası

Tabouleh Salat

Petersilie, Weizengrütze, Tomate, Granatapfelessig, Schafskäse

12,90

Gavurdağ Salatası

traditioneller Löffel Salat

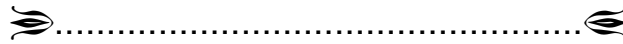
Tomate, Petersilie, Zwiebel, Walnüsse, Essigbaumgewürz angemacht mit Granatapfelessig EFO

10,90

Karışık Sıcak ve Soğuk Tadımlıklar

Gemischter Teller aus warmen und kalten Vorspeisen

Nach Auswahl der Küche



Sıcak ve Soğuk Tadımlıklar (1 Kişilik)

4 kalte - 3 warme Vorspeisen (1 Person) ACEHO

15,90

Sıcak ve Soğuk Tadımlıklar (2 Kişilik)

7 kalte - 3 warme Vorspeisen (2 Personen) ACEHO

25,90

Tadımlıklar (Soğuk)
Vorspeisen (kalt)



Antep Ezme

Scharfe Paste
Zwiebel, Paprika, Tomatenmark *o*

6,90

Haydari

Joghurt mouse mit Dill
Joghurt, Knoblauch, Dill *G*

5,90

Havuç Tarator

Möhren Paste
Möhren, Joghurt, Knoblauch *GO*

5,90

Humus

Kichererbsenpürree *G*

5,90

Pancar Tarator

Rote Bete Paste *GO*

5,90

Atom

Scharfe Chili Joghurt Creme *G*

5,90

Köpeoglu

Gegrillte rote Paprika, mit Minze, Walnüsse und Knoblauch *G*

6,90

Tadımlıklar (Sıcak)
Vorspeisen (Warm)



Sigara Börek

Käseteigröllchen *AG*

6,90

Patlican Kizartma

Gebratene Auberginen

6,90

Falafel an Humusbeet

6,90

Ara Sicaklar
Zwischengang



„Mit Sicherheit die beste Leber in Köln“

Arnavut Cigeri

Kalbsleber nach albanischer Art
An rote Zwiebel – Petersiliensalat

15,90

Tereyagli Karides

geköchelte Garnelen aus dem Tontopf

15,90

Güvecte Sicak Beyaz Peynir

Gratinierter Schafskäse aus dem
Tontopf

11,90

„Dagi Rolls“

Datteln im Pastirma
(Rinderschinken) auf Tahini-Humus
dazu Sesam & Walnüssen

16,90

Süper Atom 2.0

„Die neue Generation“
Datteln im Pastirma (Rinderschinken)
Auf traditionellen Chili Joghurtmouse
Mit karamelliserte Walnüsse & Honig

16,90

Enginar

Artischockenboden im Tontopf
Mit Knoblauch, Rosmarin & Tomaten

10,90

Mercimek Sushi Rolle

Linsen Sushi gefüllt mit Gurke, Paprika, Schafskäse
auf Wasabi Mayonnaise

15,90

Ana Yemekler
Hauptspeisen



Kuzu Kafes - Lammkarree

Der Gewinner von "Mein Lokal dein Lokal"

Lammkarree aus dem Dry Aged
Kartoffelstampf & Orientgemüse

Zubereitungszeit: 20 - 25 min

Wenn Sie ihr Lammkarree Medium Plus oder Durch gegrillt haben wollen
können wir es auch als Kotelett - Krone servieren)

39,90

Lokum - Steak (unser Bestseller)

tranchiertes argentinisches Black Angus Rumpsteak,
dazu Kartoffelstampf & frisches gegrilltes Gemüse der Saison
vom Holzkohlengrill & eine
hausgemachte pikante grüne Pfefferkörnersauce

26,90

Black Angus Rumpsteak

An Kartoffelstampf mit Orientgemüse
dazu Madagaskar Pfeffersoße und Jus

29,90

Cökertme Kebab - Lamm (der Renner)

traditionelles Lammgeschnetzeltes
auf hausgemachten Kartoffelspaghetti
mit cremigem Knoblauchjoghurt & überzogener Paprikabutter
mit einer roten Zwiebel - Petersilien Krone

24,90

Cökertme Kebab Chicken (der Newcomer)

traditionelles mariniertes Hähnchenbrustfilet vom Grill
auf hausgemachten Kartoffelspaghetti
mit Cremigem Knoblauchjoghurt & überzogener Paprikabutter
und einer roten Zwiebel - Petersilien Krone

23,90

Kuzu Sis - Lammspieß

marinierter Lammfleischspieß vom Grill
an Pita Brot mit Reis und rotem Ringzwiebelsalat,
dazu Knoblauchjoghurt

25,90

Vegetarischer Traum

Ein fantasievoll angerichteter Teller
mit frisch gegrilltem Gemüse der Saison, dazu Kurkuma Bulgur
Risotto, rote Zwiebel, Tomaten, Pinienkerne & Rosinen,
gebackene Linsentaler
an einer rote Bete Mousse & Knoblauch Joghurtschälchen

22,90

Tavuk Biftek – Hähnchenbrustfilet

mariniertes Hähnchenbrustfilet vom Grill an Tomaten-/Béchamelsoße
dazu Reis

22,90

Cupra - Dorade vom Grill

gegrillte Dorade vom Holzkohlegrill
mit frisch gegrilltem Gemüse der Saison,
dazu roter Zwiebelsalat und Knoblauch - Dill Pesto
(informieren Sie bitte vorher unser Personal
wenn Sie Ihren Fisch als Doraden Filet serviert haben wollen)

23,90

Sollten Sie zu einem der Hauptgerichte andere Beilagen wünschen, berechnen wir
einen Aufpreis in Höhe von 2,90 Euro.