

Spezialitäten des Hauses

**„Unser Klassiker seit 10 Jahren.
Mit Sicherheit die beste Leber in Köln“**

Kalbsleber - Arnavut Cigeri

In Butter gebratene Kalbsleber (Rose) Würfel
nach albanischer Art
auf rote Zwiebel – Petersilie Salat,
angemacht mit Granatapfel Sirup,
Essigbaum Gewürz, Zitrone & Olivenöl

18

Garnelen in Butter - Tereyagli Karides

glasig geköchelte Garnelen im Tontopf
mit Butter, Knoblauch & leicht pikanten Chili flocken

17

Süper Atom 2.0

“ Die Gaumen Explosion“

Datteln im Rinderschinken Mantel (Pastirma) aus dem Butterbad
auf Chili - Joghurtmousse, mit karamellisierten Walnüssen, Honig & Sesam

12

Schafskäse Tontopf - Sicak Beyaz Peynir

mit Tomaten & rote Zwiebel
Gratiniertes Schafskäse im Tontopf
mit Olivenöl und Knoblauch

12

Warmer Humus mit Rinderschinken

Pastirmali Hurmali Sicak Humus

Datteln im Rinderschinken Mantel auf warmem Humus mit Olivenöl

12

Hackfleischbällchen - Misket Köfte (6 Stück)

Saftige Hackfleischbällchen aus einer Mischung von Rind und Lammfleisch
eingelegt in Tomatensosse

11

Kalte **MEZE** ohne Joghurt

Eine Reise durch die köstlichen Aromen der türkischen Küche erwartet Sie. Gönnen Sie sich eine Auswahl an köstlichen kleinen Gerichten, perfekt zum Teilen und Genießen..

Scharfe Paste - Antep Ezme

mit fein gehackten
Zwiebeln, Paprika, Petersilie, angemacht mit Granatapfelsirup, Essigbaumgewürz,
Tomatenmark & Olivenöl

8

Kichererbsenpaste - Humus

Cremiger Kichererbsenpüree
mit Sesampaste (Tahini), Knoblauch, Kümmel, Olivenöl

7

Olivenpaste - Zeytin Ezme

Schwarze Olivenpaste mit Joghurt Knoblauch, Dill, Oregano & Olivenöl

7

Bohnen in Sosse - Fasulye Pilaki

Bohnen, Möhren, Zwiebeln, Kartoffel

7

Babaganusch

Paste aus gerösteten Auberginen, Paprika und Zwiebeln,
Tomaten, Petersilie Tahini (Sesampaste)

8

Kretische Paste - Girit Ezme Rulo

Käsecreme mit gemahlener Pistazien, frischer Basilikum, Knoblauch, Olivenöl
gerollt in aus dem Backofen gerösteten roten Paprika

9

Artischocken Herzen - Enginar Kalbi Garnitürlü (2adet)

Mariniert in Olivenöl mit frischem Dill und einem Hauch von Citrus
Verfeinert mit Möhren, Erbsen, Kartoffelwürfel

9

Kalte **MEZE** mit Joghurt

Joghurt-Dill Paste - Haydari

Joghurt mouse mit Dill und Minze

7

Möhrenpaste - Havuç Tarator

Möhren, Joghurt, Knoblauch, Kurkuma, Dill

7

Rote Bete Paste - Pancar Tarator

Rote Bete, Joghurt, Knoblauch, Mayonnaise

7

Scharfe Joghurt Paste - Atom

Scharfe Chili Joghurt Creme

in Knoblauchbutter gerösteten Chilischoten und Sesam

7

Tscherkessen Huhn - Cerkez Tavugu

Fein gehackte Hähnchen mit Walnüssen

Eingeweichtes Brot, Joghurt, Schmand, Walnüsse, Knoblauch, Dill

8

MEZE

Die warmen Köstlichkeiten

Haus gerollte Teig Taschen mit Rinderschinken - Pacanga Böregi (2 Stück)

Yufka Teig gerollt mit Pastirma (türk. Rinderschinken), Paprika & Gouda Käse

10

Käseteig - Röllchen - Sigara Börek (4 stück)

gerollte Käseteig Röllchen
mit Schafskäse dazu Rote Bete Creme

7

Gebratene Aubergine - Patlican Kizartma

Gebratene Auberginenscheiben mit Knoblauch Joghurt und zerlassener Paprikabutter G

8

Gebackenes Gemüse - Karisk Kizartma

Auberginen, Zucchini, Paprika mit Tomatensoße

12

Hausgemachte Kartoffelspalten - Elma Dilim Patates

mit leicht pikanter Ajvar einer Paprika - Auberginen Paste

8

Falafel (2 Stück)

an Humusbett, mit Olivenöl und gerösteten Sesam

10

Calamari Ringe - Citir Kalamar Halka

Frittierte Tintenfischringe - Kalamari
auf hausgemachter Aioli

8

Salate - Salatalar

der Löffelsalat - Gavurdağ Salatası traditioneller Löffel Salat

klein geschnipselte
Tomate, Petersilie, Zwiebel, Walnüsse,
angemacht mit Essigbaumgewürz Granatapfelessig & Olivenöl

12

Gemischter Olivensalat auf Joghurt Bett - Yogurt Yataginda Zeytin Salatasi

Zusammen gestellt aus Grünen & Schwarzen Oliven, frische Minze, Paprika, Petersilie, rote
Zwiebel, Lauchzwiebel & frischer Knoblauch
Angemacht mit Zitrone, Essigbaumgewürz, Granatapfelsirup & Olivenöl

12

Rote Bete Salat mit Kichererbsen & Schafskäse

Beyaz Peynirli ve Nohutlu Pancar Salatasi
der Sommersalat mit rote Bete, Kichererbsen, Schafskäse, Lauchzwiebel
Walnüsse & Ruccola

14

Allergene Zuordnungsübersicht:

(A) Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. (B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse. (C) Eier und Eierzeugnisse. (D) Fisch und Fischerzeugnisse. (E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse. (F) Soja und Sojaerzeugnisse. (G) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose). (H) Schalenfrüchte (d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. (I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse. (J) Senf und Senferzeugnisse. (K) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse. (L) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l. (M) Lupine. (N) Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus. (O) Farbstoffe E 100 – E 180. (P) Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 – E 904, E 912, E 914 (gewachstes Obst). (Q) Süßstoffe. (R) Koffein. (S) Chinin, Chininsalze. (T) Taurin.

Alle Preise verstehen sich in Euro.