



ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola ^(2, 11) /Zero/Light ^(2, 6, 7, 11) /Life ^(2, 6, 11)		
Fanta ^(2, 3) /Sprite ^(1, 4, 7) / Apfelsaftschorle	0,2 l	2,90 €
Schweppes ^(4, 3)	0,2 l	2,90 €
Bitter Lemon ^(5, 12) /Ginger Ale ⁽²⁾ /Tonic Water ⁽¹²⁾		
Energydrink ^(2, 11)	0,2 l	4 €
Mineralwasser		
mit oder ohne Kohlensäure	0,2 l	2,60 €
mit oder ohne Kohlensäure	0,7 l	6,70 €
Apfelsaft	0,2 l	2,90 €
Orangensaft	0,2 l	2,90 €
AYRAN ⁽⁶⁾	0,4 l	4 €
ŞALGAM	0,4 l	4 €

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee ⁽¹¹⁾		2,60 €
Espresso ⁽¹¹⁾		2,20 €
Cappuccino ^(11, 6)		2,80 €
Türkischer Mokka ⁽¹¹⁾		2,50 €
Türkischer Tee ⁽¹¹⁾		2 €
Teesorten ^(Beutel)		2,80 €

BIERE VOM FASS

Warsteiner	0,4 l	4,50 €
König Ludwig Dunkel	0,4 l	4,50 €
Hefeweizen	0,4 l	4,50 €

BIERE AUS DER FLASCHE

Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Kristallweizen	0,5 l	4,50 €
Berliner Weiße rot/grün	0,33 l	3,90 €
Alkoholfreies Pilsener	0,33 l	3,90 €
Efes Pilsener	0,33 l	3,90 €
Malzbier	0,33 l	3,90 €

RAKI

EFE GOLD / EFE GREEN	4 cl	6 €
EFE GOLD / EFE GREEN	0,2 l	20 €
EFE GOLD / EFE GREEN	0,35 l	35 €
EFE GOLD / EFE GREEN	0,7 l	70 €
EFE 5 YILLIK	0,7 l	150 €

SPIRITUOSEN

Remy Martin V.S.O.P. ⁽²⁾	4 cl	8 €
Hennessy „Fine de Cognac“ ⁽²⁾	4 cl	8 €
Chivas Regal 12 Jahre ⁽²⁾	4 cl	7 €
Johnnie Walker Red ⁽²⁾	4 cl	5 €
Jack Daniels ⁽²⁾	4 cl	5 €
Baileys ⁽²⁾	4 cl	5 €
Gordons Dry Gin ⁽²⁾	4 cl	5 €
Vodka Belvedere	4 cl	8 €
Havanna Club 3 Jahre ⁽²⁾	4 cl	5 €
Ramazotti ⁽²⁾	4 cl	5 €
Fernet Branca	4 cl	5 €
Grappa	4 cl	5 €

OFFENE WEINE

Weißwein	0,2 l	4,50 €
Rotwein	0,2 l	4,50 €
Rosé	0,2 l	4,50 €

CHAMPAGNER & PROSECCO

Moët Chandon Piccolo	0,2 l	19,50 €
Moët Chandon	0,7 l	90 €
Moët Chandon Rosé Piccolo	0,2 l	19,50 €
Moët Chandon Rosé	0,7 l	90 €
Prosecco	0,2 l	4,50 €
Prosecco	0,7 l	30 €

WEISSWEINE FLASCHE 0,75 L

Kayra Narince		
Narince – Tokat		30 €
Vin-Art Kavaklıdere		
Narince - Chardonnay		38 €
Selection Kavaklıdere		
Narince - Emir		45 €
Côtes d'Avanos Kavaklıdere		
Chardonnay - Narince		80 €
SUVLA		
Sauvignon Blanc - Semillion		34 €

ROSÉ FLASCHE 0,75 L

Egeo Rosé Kavaklıdere		
Çal Karası, Kalecik Karası, Grenache		30 €
SUVLA Karasakız Blush		
Karasakız		34 €

ROTWEINE FLASCHE 0,75 L

Kayra Shiraz		
Shiraz – Denizli		32 €
Selection Kavaklıdere		
Öküzgözü - Boğazkere		45 €
Buzbağ Reserve		42 €
Öküzgözü, Boğazkere – Elazığ, Diyarbakır		

Der für 24 Monate in Eichenfässern gereifte Buzbağ Reserve ist ein Cuvée aus Öküzgözü-Trauben aus Elazığ und Boğazkere-Trauben aus Diyarbakır.

Kayra Vintage Öküzgözü		
Öküzgözü – Elazığ		92 €

Übersetzt heißt die Rebsorte „Ochsenauge“ wegen den großen Beeren. Der kräftige Rubinrote Vintage Öküzgözü mit seinen violetten Reflexen hat eine rassige Struktur mit präsenten Tanninen.

SUVLA		
Merlot		45 €

SUVLA SUR		
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot		80 €

Dieses zarte Cuvée zeigt Aromen von roten Waldfrüchten, Heidelbeeren und getrockneten Pflaumen mit den Noten von schwarzem Pfeffer, Schokolade und Walnuss. Er zeigt eine ausgezeichnete Intensität und Tiefe mit einer Mischung aus Gewürz-, Brombeer-, Mokka- und Süßholzparmen. 14 Monate in feinsten Eichenfässern gereift.

SUVLA RESERVE		
Syrah		98 €

Reichhaltig, voller Körper mit einem dunklen Fruchtkern. Auf die Aromen von Blaubeeren, dunklen Kirschen und Haselnüssen folgen Mokka, Schokolade, schwarzer Pfeffer, Veilchen, Kornelkirschen und Fleisch am Gaumen. Der Wein hat einen langen Abgang mit anhaltenden Würznoten. 12 Monate in feinsten Eichenfässern gereift.



STARTER

KUVERT

KUVERT
COUVERT (ab 2 Personen, pro Person) **3,50 €**

10 KUVERT ^(Aa,G)
Mit Butter, Tulumkäse und Brot aus dem Steinofen
With butter, tulum cheese and bread from the stone oven

ÇORBA ŞÜPPE SOUP

11 Mercimek Çorbası ^(Aa)
Linsensuppe
Lentil soup

12 Günün Çorbası ^(Aa,G,I)
Suppe des Tages
Soup of the day

SALATALAR

**SALATE
SALADS** **9 €**

20 Yeşil Akdeniz Salatası
Mediterraner grüner Salat mit Tomaten, Karotten und Petersilien
Mediterranean green salad with tomatoes, carrots and parsley

21 Çoban Salatası ^(G)
Salat mit Tomaten, Gurken, grüne Peperoni, Zwiebeln, Petersilien und Olivenöl
Salad with tomatoes, cucumber, green peperoni, onions, parsley and olive oil

22 Gavurdağı Salatası ^(G,Hc)
Salat mit Tomaten, grüne Peperoni, Zwiebeln, Walnüsse, Petersilie, Olivenöl, Granatapfelsirup
Salad with tomatoes, cucumber, green peperoni, onions, walnuts, parsley, olive oil and pomegranate syrup

MEZZE

Unsere traditionellen türkischen Vorspeisen heißen „Mezze“ und werden in unserer Küche frisch zubereitet. Unser Angebot wechselt je nach saisonaler Verfügbarkeit der frischen Zutaten und wird Ihnen an Ihrem Platz präsentiert. Our traditional Turkish starters are called „Mezze“ and are freshly prepared in our kitchen. Our offer changes according to the seasonal availability of the fresh ingredients and is presented to you at your place.

SOĞUK MEZE

KALTE MEZZE/COLD MEZZE **6,50 €**

30 Koyun Peyniri ^(G)
Schafskäse
Sheep's cheese

31 Acı Ezme ^(Hc)
Scharfe Mezze mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Petersilie, Paprikamark und Olivenöl
Hot mezze with tomatoes, onions, paprika, parsley, paprika puree and olive oil

32 Haydari ^(G)
Joghurtcreme mit Knoblauch, Minze, Dill und Olivenöl
Yoghurt cream with garlic, mint, dill and olive oil

33 Yoğurtlu Patlıcan ^(G)
Geröstete Auberginen in Joghurtsoße mit Knoblauch und Olivenöl
Roasted eggplants in yoghurt sauce with garlic and olive oil

34 Abuganus
Geröstete Auberginen, Peperoni und Knoblauch mit Olivenöl
Roasted eggplants, peperoni and garlic with olive oil

35 Humus ^(K,M)
Kichererbsenpüree mit Sesampaste, Knoblauch, Kreuzkümmel und Olivenöl
Chickpea puree with sesame paste, garlic, cumin and olive oil

36 Taze Fasulye ^(M)
Grüne Bohnen mit Gemüsemix
Green beans with vegetable mix

37 Zeytinyağlı Ayvalı Kereviz ^(I)
Sellerie mit Quitten und Möhren, verfeinert mit frischem Orangen- und Zitronensaft sowie Olivenöl
Celery with quinces and carrots, refined with fresh orange and lemon juice and olive oil

SICAK MEZE

WARME MEZZE/WARM MEZZE **9 €**

40 Karides Güveç ^(B)
Im Tontopf gebratene Krabben mit Chili, Knoblauch und Olivenöl
Crab fried in a clay pot with chilli, garlic and olive oil

42 İçli Köfte (3 Adet) ^(Aa,G,Hc)
3 gekochte Bulgurbällchen mit Hackfleisch- Zwiebel- Walnußfüllung
3 boiled bulgur balls with minced meat, onion and walnut filling

43 Fındık Lahmacun (3 Adet) ^(Aa)
3 knusprige Teigböden belegt mit würzigem Hackfleischmix aus dem Steinofen, Petersilien und Zitrone
3 crispy pastry bases topped with spicy minced meat mix from the stone oven, parsley and lemon

44 Pastırmalı Humus ^(Aa,K,M,1,2,3,4)
Geröstete türkische Pastrami auf Humus angerichtet.
Roasted Turkish pastrami served on humus.

DOLMA & SARMA

VEGETARISCH/VEGETARIAN **6,50 €**

Mit Reis gefüllte und Olivenöl verfeinerte Gemüseauswahl.
Selection of vegetables stuffed with rice and refined with olive oil.

100 Patlıcan/Aubergine/Eggplant Dolma ^(Aa)

102 Biber/Paprika Dolma ^(Aa)

110 Yaprak/Weinblätter/Wine leaves Sarma ^(Aa)

111 Lahana/Weißkohl/Cabbage Sarma ^(Aa)

KEBAP

min. 200 g **18 €**
aus Lamm- und Kalbsfleisch
of lamb and veal

50 Adana Kebabı ^(Aa)
Würziger Hackfleischspieß mit gegrillter Tomate, Peperoni und einer Zwiebelbeilage
Spicy minced meat skewer with grilled tomato, peperoni and an onion garnish

51 Yoğurtlu Adana Kebabı ^(Aa,G)
Würziger Hackfleischspieß in Joghurt-Butter-Tomatensoße mit gegrillter Tomate und Peperoni auf geröstetem Fladenbrot
Spicy minced meat skewer in yoghurt-butter-tomato sauce with grilled tomato and chilli on toasted flatbread

52 Fıstıklı Kebab ^(Aa,Hg)
Würziger Pistazien-Hackfleischspieß mit gegrillter Tomate, Peperoni und einer Zwiebelbeilage
Spicy pistachio minced meat skewer with grilled tomato, peppers and an onion garnish

53 Patlıcan Kebabı ^(Aa)
Würziger Hackfleisch-Auberginenspieß mit gegrillter Tomate, Peperoni und einer Zwiebelbeilage
Spicy minced meat eggplant skewer with grilled tomato, peperoni and an onion garnish

54 Ali Nazik ^(Aa,G)
Gegrilltes Hackfleischspieß auf geröstetem Auberginenpüree in Joghurt-Butter-Knoblauchsoße
Grilled minced meat skewer on roasted eggplant puree in yoghurt-butter-garlic sauce

ŞİŞ KEBAP

min. 200 g **22 €**

60 Kuzu Şiş ^(Aa,G)
Mit Paprikamark mariniertes Lammspieß mit gegrillter Tomate und Peperoni und einer Zwiebelbeilage
Paprika marinated lamb skewer with grilled tomato, peperoni and an onion garnish

61 Terbiyeli Kuzu Şiş ^(Aa,G)
Scharf mariniertes Lammspieß mit gegrillter Tomate, Peperoni und einer Zwiebelbeilage
Spicy marinated lamb skewer with grilled tomato, peperoni and an onion garnish

62 Altı Ezmeli Şiş ^(Aa,G)
Mit Paprikamark mariniertes Lammspieß auf Pfeffersauce und einer Zwiebelbeilage
Lamb skewer marinated with paprika on pepper sauce and an onion garnish

63 Dana Şiş ^(Aa,G)
Mild mariniertes Kalbsfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika am Spieß gegrillt
Grilled mild marinated veal with tomatoes, onions and paprika on a skewer

66 Lokum İskender ^(Aa,G)
Kalbsfiletscheiben auf geröstetem Fladenbrot, serviert mit würziger Joghurt-Tomatensoße
Veal filet slices on toasted flatbread, served with spicy yoghurt and tomato sauce

BABALAR GRILL SPEZIAL

80 KUZU PIRZOLA min. 250 g ^(Aa) **22 €**
Lamm-Koteletts saftig gegrillt serviert mit gegrillter Tomate, Peperoni und einer Zwiebelbeilage
Juicy grilled lamb chops with grilled tomato, peperoni and an onion garnish

83 Kuzu Küşleme min. 250 g ^(Aa) **26 €**
Lammrückenfilet serviert mit gegrillter Tomate, Peperoni und einer Zwiebelbeilage
Fillet of lamb served with grilled tomato, peperoni and an onion garnish

84 Kuzu Kafes min. 600 g ^(Aa) **48 €**
Saftig gegrilltes Lammkarree mit gegrillter Tomate, Peperoni, Zwiebelbeilage und kleinem Salat serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl
Juicy grilled lamb square with grilled tomato, peperoni, onion side dish and small salad served with a side dish of your choice

85 Tüm Kuzu Kafes min. 1500 g ^(Aa) **118 €**
Saftig gegrilltes Lammkarree inkl. Rücken mit gegrillter Tomate, Peperoni, Zwiebelbeilage und kleinem Salat serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl
Juicy grilled lamb loin incl. back with grilled tomato, peperoni, onion side dish and small salad served with a side dish of your choice

86 Antrikot 300 g ^(Aa) **36 €**
Saftig gegrilltes Entrecoté
Juicy grilled entrecoté

87 Bonfile 200 g ^(Aa) **26 €**
Saftig gegrilltes Kalbsfilet
Juicy grilled veal fillet

SELECTIONS

90 Üçü bir arada Dreierlei

Kuzu Pizröla	1 ×
Kuzu Küşleme	1 ×
Lokum Bonfile	1 ×
Patates Tava	1 ×
Küçük Salata	1 ×

28,50 €

91 Dördü bir arada Viererlei

Kuzu Pizröla	1 ×
Kuzu Küşleme	1 ×
Lokum Bonfile	1 ×
Tavuk Külbastı	1/2 ×
Patates Tava	1 ×
Küçük Salata	1 ×

32,50 €

92 Klasik Klassik

Kuzu Pizröla	1 ×
Adana	1/2 ×
Kuzu Şiş	1/2 ×
Tavuk Külbastı	1/2 ×
Pilav	1 ×
Küçük Salata	1 ×

38,50 €

93 Deniz & Çayır Surf & Turf

Karides Şiş	1/2 ×
Lokum Bonfile	1 ×
Kuzu Pizröla	1 ×
Patates Tava	1 ×
Küçük Salata	1 ×

38,50 €

GÜVEÇ

TONTOPF/CLAY POT **16 €**

121 Sebze Güveç ^(M)
Gemüse mit Zwiebeln und Knoblauch
Vegetables with onions and garlic

BALIK

FISCH/FISH **ab/from 22 €**

70 Izgara Balık ^(D,Aa,1,3)
Saftig gegrillter Fisch des Tages mit Rucola und Zitrone
Juicy grilled fish of the day with rocket and lemon

71 Karides Şiş ^{(Aa) (6 adet)}
Gegrillter Garnelenspieß (6 Stück) mit Olivenöl-Paprikamarinade, serviert mit Kartoffeln und einer Zwiebelbeilage
Grilled shrimp skewer (6 pieces) with olive oil and paprika marinade, served with potatoes and onion garnish

TAVUK

HÄHNCHEN/CHICKEN min. 200 g **18 €**

64 Tavuk Şiş ^(Aa,G)
Würzig mariniertes Hähnchenspieß mit gegrillter Tomate, Peperoni und einer Zwiebelbeilage
Spicy marinated chicken skewer with grilled tomato, peperoni and an onion garnish

65 Tavuk Külbastı ^(Aa)
Hähnchenschenkel ohne Knochen mit gegrillter Tomate, Peperoni und einer Zwiebelbeilage
Boneless chicken thighs with grilled tomato, peperoni and an onion garnish

TATLILAR

SÜSSPEISEN/SWEETS

130 Sütlaç ^(A,G) **6 €**
Türkischer Reispudding mit Zimt
Turkish rice pudding served with cinamon

131 Baklava ^(A,C,G,Hg) **9 €**
Filoteig gefüllt mit Pistazien, in Zuckersirup eingelegt
Filo pastry filled with pistachios, marinated in sugar syrup

132 Katmer ^(Aa,C,Hg,G) **9 €**
Teigtasche mit Pistazien und Sahne, serviert mit Vanilleeis
Dumpling with pistachios and cream, served with vanilla ice cream

EXTRA GARNITÜRLER

BEILAGEN/SIDE DISHES **4 €**

140 Sebze Izgara
Gegrilltes Gemüse
Grilled vegetables

141 Patates tava
Bratkartoffeln
Roast potatoes

142 Bulgur pilavı ^(Aa)
Bulgur
Bulgur

143 Pirinç pilavı ^(Aa)
Reis
Rice

144 Küçük Salata
Kleiner Beilagensalat
Small side salad

67 Tavuk Salata
Gebratenes Hähnchen auf einem mediterranen grünen Salat mit Tomaten, Karotten und Petersilien
Fried chicken on a Mediterranean green salad with tomatoes, carrots and parsley

133 Baba Künefe ^(Aa,Hc,Hg,G) **9 €**
Gebratene Teigfäden mit Käsefüllung in Sirup, garniert mit Sahne, Walnüssen, Pistazien, Pinienkernen und Zimt.
Fried dough threads with cheese filling in syrup, garnished with cream, walnuts, pistachios, pine nuts and cinnamon.

134 Dondurma (2 Kup) ^(A,C,E,F,G,H) **6 €**
2 Kugeln Eis
2 Scoops of ice cream



Tip is not included!

Alle Preise gelten in Euro und enthalten die gültige MwSt.

Legende Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffkennzeichnung

1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 mit Phosphat | 6 mit Süßungsmittel |

7 enthält eine Phenylalaninquelle | 8 geschwefelt | 9 geschwärzt | 10 gewachst | 11 koffeinhaltig | 12 chininhaltig | 13 Alkohol

Allergen Kennzeichnung

A Glutenhaltiges Getreide | Aa Weizen* | Ab Roggen* | Ac Gerste* | Ad Hafer* | B Krebstiere* | C Eier* | D Fisch* | E Erdnuss* | F Soja* | G Milch* |

H Schalenfrüchte | Ha Mandeln* | Hb Haselnüsse* | Hc Walnüsse* | Hd Kaschunüsse* | He Pecannüsse* | Hf Paranüsse* | Hg Pistazien* |

Hh Macadamianüsse* | I Sellerie* | J Senf* | K Sesamsamen* | L Schwefeldioxid/ Sulfide | M Lupinen* | N Weichtiere*

*und daraus gewonnene Erzeugnisse

MIX MEZZE

38 5 Sorten MEZZE von der Theke (pro Person) **15,00 €**
5 kinds of mezze from the counter