



Çorbalar - Suppen

Mercimek Linsensuppe	4.50
Saray Haşlama Fleischsuppe „Serail Art“	7.50

Soğuk mezeler - kalte Vorspeisen

Zeytinyağlı Sarma gefüllte Weinblätter	5.00
Közde patlıcan marinierte Grill-Auberginen	5.00
Humus Kichererbsenpüree mit Sesamöl	5.00
Şakşuka gegrillte und marinierte Auberginen, Paprika in Tomatensud	5.00
Kimyonlu Kuzu incik söğüş feine Tranchen von der Lammhaxe, angemacht mit Olivenöl und Cumin (Kreuzkümmel)	6.00
Fileto Hamsi turşusu eingelegte Sardellenfilets mit Zitrone	6.00





Acılı Antep Ezmesi

5.00

scharf gewürztes Püree aus Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Peperoni

Paşa meze

5.00

pürierter Fetakäse mit Sesammus, fein gewürzt

Peynir Soğuş

5.00

*Tranchen vom Fetakäse mit Tomaten- und Gurkenscheiben,
dazu Oliven*

Karışık Turşu

6.50

eingelegtes, würziges Gemüse

Deniz börülcesi

7.00

blanchierter Seegrassalat, angemacht mit Knoblauch und Olivenöl

Cacık

4.50

Minzjoghurt mit Knoblauch und Gurkenstücken

Peynir Tabağı (kurutulmuş kayısı ve incir ile)

11.50

gemischter Käseteller mit getrockneten Feigen und Aprikosen

Ispanak Ezmesi

5.00

Spinatpüree mit Knoblauchjoghurt

Büyük Karides (ballı havuç püresi eşliğinde)

8.50

Großgarnelen auf Zuckermohrrübenpüree

Soğuk Meze Tabağı (2 kişilik)

16.00

kalte Vorspeisenplatte (für zwei Personen)





Arasıcaklar - warme Vorspeisen

Arnavut ciğeri <i>Bratleber „Balkan Art“</i>	5.50
Patlıcan Biber Kızartması <i>(sarmısaklı yoğurt sosu ile)</i> <i>gegrillte Auberginen und Spitzpaprika, mit Joghurt-Knoblauch Sauce</i>	5.00
Örgü peyniri Izgara <i>(fesleğen Pesto ile marine edilmiş ve domates dilimleri eşliğinde)</i> <i>würziger Grillzopfkäse mit Basilikumpesto und Tomatenstücken</i>	5.50
Kalamar dolması <i>gefüllte Kalamartuben mit Käse, Dill und leichtem Knoblauch</i>	6.50
Kayseri Mantısı <i>mit Hackfleisch gefüllte kleine Teigtaschen an Joghurt-Knoblauchsauce</i>	6.50





Salatalar - Salate

Kaşık Salata (Ceviz ve nar ekşisi ile) Küçük Portion (klein) 5.00
kleingehackter Löffelsalat mit Walnüssen Büyük Portion (groß) 8.00
und saurer Granatapfelsauce

Roka Salatası (Örgü peyniri ve ekşili pekmez sos eşliğinde) 9.50
Rucolasalat mit Zopfkäse und Traubenbalsamico-Dressing

Bahçe Salatası (tüm mevsim yeşillikleri ile) 8.00
gemischter Gartensalat

Çoban Salatası Küçük Portion (klein) 5.00
Hirtensalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Büyük Portion (groß) 8.00
Petersilie und Rucola

Körpe kalamar Salatası 10.00
Babykalamar auf Römersalat

Etsiz Yemek - Vegetarisch

Karnıyarık 10.50
(patlıcan yatağında izgarada közlenmiş karışık sebze ve fırınlanmış kaşar ile)
Aubergine gefüllt mit gegrilltem Gemüse und Kasarkäse überbacken





Et Yemekleri - Fleischgerichte

Kuzu pizola çatalı	17.50
<i>(halka sebze kurutulmuş domates ve pilav ile)</i> <i>gegrilltes Lammkaree mit Pfannengemüse, getrockneten Tomatenstreifen, dazu Minzreis</i>	
Kuzu bonfile ızgara	18.50
<i>(sebze garnitür ve pilav ile)</i> <i>gegrilltes Lammfilet mit Pfannengemüse, dazu Minzreis</i>	
Kuzu şiş	19.50
<i>(biberiye dalında, közde domates, biber, tadımlık cacık ve bulgur pilav ile)</i> <i>gegrilltes Lamm auf Rosmarinspieß mit gegrillter Tomate und Spitzpaprika, dazu kleines Schälchen Cacik und Bulgur</i>	
Dana bonfile palaska	21.00
<i>(Hünkyar Beğendi ve pilav eşliğinde)</i> <i>Rinderfilet Tournedo mit gegrillter Auberginen-Béchamalsauce, dazu Minzreis</i>	
Külbastı Sipahi usulü	20.00
<i>(pilav ve Şovalye sos eşliğinde firinlanmis kaşar ile)</i> <i>Rinderfilet mit geschmortem Gemüse, überbacken mit Kasarkäse, dazu Minzreis</i>	
Hürrem Sultan Güveçi	18.50
<i>(kuşbaşı kuzu ve sebzeler ile)</i> <i>geschnetzeltes Lamm mit Gemüse in der Kokotte, serviert mit einem Flammenrand</i>	
Tavuk göğsü ızgara Yelpaze	17.00
<i>(pilav, tahinli püre ve antep fıstıklı sos eşliğinde)</i> <i>Hähnchenbrusttranchen mit Sesampüree und Pistaziencrème, dazu Minzreis</i>	





Kaşarlı Köfte

14.50

(domates, biber, tadımlık cacık, acılı ezme ve bulgur pilav ile)
würzige Frikadellen mit Kasarkäse, kleines Schälchen Cacik,
dazu scharfen Paprikamus und Bulgur

Izgara Köfte

11.50

(bulgur pilav ile, közde domates biber ve tadımlık cacık)
würzige Frikadellen mit Bulgur und Schälchen Cacik an Grilltomate-Spitzpaprika

Meyhane Köftesi

15.50

(kuşbaşı sebzeler ile sotelenmiş sıkma köfte, bulgur pilavı sunumu ile)
kleine pikante Frikadellen mit leichtem Knoblauch, in geschmortem Gemüse und
Bulgur

Kayseri Mantısı

10.50

mit Hackfleisch gefüllte kleine Teigtaschen an Joghurt-Knoblauchsauce

Osmanya Özel Izgara Tepsisi (2 kişilik)

38.00

Osmanya Spezial (für zwei Personen)
gemischter Grillteller mit Beilagen





Balık Yemekleri - Fischgerichte

Çipura ızgara fileto

20.50

(deniz börülcesi ve biberiye patates ile)

gegrilltes Dorade-Royal-Filet an blanchiertem Seegras mit feinem Knoblauch
dazu Rosmarinkartoffeln

Levrek fileto ızgara

19.00

(asma yaprağına sarılı - tereyağı, limon sos ve kereviz yaprakları yatağında)

gegrilltes Loup de mer (Wolfsbarschfilet) in Weinblätter gewickelt,
an Butterlimettensauce, unterlegt mit blanchiertem Staudensellerie

Ayvalık (Cunda) usulü Karides Tava

19.00

sechs gebratene Scampis mit Knoblauch, Rosmarin und
Limette „Ayvalik Art“

Rakı soslu Ege Kalamarı

16.50

(deniz börülcesi yatağında)

mit Anis marinierte Kalamartuben in leichter Mehlpanade,
gebraten auf Seegrasbett

Hamsi Tava

16.50

(Karadeniz usulü, çoban salatası ile)

gebratene Sardellen nach Schwarzmeerart, mit kleinem Hirtensalat

Soslarımız Restaurantımıza özgüdür !

Unsere Saucen sind nach traditionellen Rezepten hausgemacht!





Tatlılar - Süßspeisen

İrmik helvası sıkma peynirli

8.50

warme Grießsüßspeise mit Mozarellafäden

Kazandibi

7.00

*traditionelle türkische Süßspeise mit Reismehl und Tannenharz
„Art Panacotta“*

Baklava

7.00

traditionelle türkische Blätterteigsüßspeise

Karışık Tatlı tabağı (2 Kişilik)

16.00

gemischter Süßspeisenteller (für zwei Personen)

Meyve tabağı (2 Kişilik)

12.00

gemischter Obstteller (für zwei Personen)

