

KAHVATI - MIC DEJUN – BREAKFAST

MENEMEN – OMELETTE

Omletă tradițional turcească cu ouă, roșii proaspete, ardei gras, condimente, coaptă în unt, în vas special.

(200 g) Preț: 20 ron

PLATOU MIC DEJUN – BREAKFAST TRAY

Ouă prăjite cu gălbenuș cremos, moale, trei tipuri diferite de brânzeturi – telemea grasă, brânză cu mucegai și cașcaval – unt și măslin.

(350 g) Preț: 45 ron

SUCUKLU MENEMEN – OMELETTE WITE SAUSAGES

Omletă tradițională preparată în unt de casă, cu roșii, ardei gras și cârnați turcești picanți.

(230g) Pret 25 ron

SAHANDA PEYNIRLI YUMURTA – OMELETTE WITH CHEESE

Omletă tradițională cu consistență pufoasă, cu cașcaval topit și ouă sparte și amestecate direct în tigaie.

(200 gr) Preț: 20 ron

CORBAR – CIORBE - SOUP

MERCIMEK CORBASI – LENTIL SOUP

Supă cremă de linte roșie, cu morcov, ceapă, chimion, boia dulce și unt, zeamă de lămâie și crutoane de lipie.

(250 ml) Preț 18 lei

TAVUK CORBASI – CHICKEN SOUP

Ciorbă tradițională din piept de pui, cu ardei capia, unt, cimbru, piper și bucățele de carne fragedă.

(250 ml) Preț 18 lei

ISKEMBE CORBASI – TRIPE SOUP

Ciorbă de burtă tradițională din burtă de vită, dreasă cu gălbenuș de ou, iaurt gras, cuișoare, lămâie, oțet și usturoi.

(250 ml) Preț 18 ron

MEZELER - GUSTĂRI CALDE – HOT STARTERS

SOSLU MANTAR – STEW MUSHROOMS

Ciuperci proaspete , ardei capia, rosii si usturoi

(220 gr) Preț 22 ron

SIGARA BOREGI - CHEESE ROLLS

Rulouri din foietaj cu telemea de oaie, morcov dulce și pătrunjel proaspăt.

(150 gr) Preț 23 ron

HALLOUMI – GRILLED HALLOUMI

Branză halloumi friptă pe grătar și servită cu salată, roșii și castraveți.

(150 gr) Preț 28 ron

SAMBUSEK CU BRÂNZĂ – SAMBUSEK WITH CHEESE

Plăcințele libaneze din aluat fraged (rețeta casei), umplute cu mozzarella, telemea de oaie, za 'atar, unt și mentă.

(200 gr) Preț 20 ron

SAMBUSEK CU CARNE - SAMBUSEK WITH MEAT

Pernuțe libaneze din aluat fraged cu umplutură din carne tocată de vită și berbecuț și sos de rodii, prăjite în ulei.

(200 gr) Preț 22 ron

SICAK HUMMUS - HUMMUS CALD

Cremă de năut cu muguri de pin, la cuptor, cu condimente orientale.

(230 gr) Preț 25 ron

SAMBUSEK CU SPANAC - SAMBUSEK WITH SPINACH

Specialitati libaneze din aluat fraged umplute cu spanac, ceapă, usturoi și Baharat.

(200 gr) Preț 20 ron

KEBBE PRĂJIT – FRIED KEBBE

Chiftele orientale din pulpă de vită și oaie, cu muguri de pin, coriandru, sumac și chimen, înveliș de bulgur.

(250 gr) Preț 26 ron

PIEPT DE PUI PANE ÎN SOS DE LĂMÂIE ȘI MENTĂ – FRIED CHICKEN

Piept de pui în panadă, prăjite și apoi stinse în sos din lămâie, usturoi, mentă și pătrunjel.

(250 gr) Preț 30 lei

FALAFEL - FALAFEL

Chifteluțe libaneze din năut, ceapă, pătrunjel, coriandru, chimion și boia iute, însoțite de sos tahini.

(150 gr) Preț 22 ron

RAS ASFOUR DE VITĂ ÎN SOS DE RODIE –BEAF RAS ASFOUR

Cubulețe de mușchi de vită scăldate în sos dulce-acrișor de rodie, cu mentă, lămâie și boboțe de rodie.

(250 gr) Preț 35 lei

RAS ASFOUR DE PUI CU SOS DE RODII - CHICKEN RAS ASFOUR

Bucăți de piept de pui afundate în sos dulce-acrișor de rodie și carne, cu mentă, lămâie și rodie.

(250 gr) Preț 32 lei

SHARHAT DE VITĂ – BEEF SHARHAT

Felii de mușchi de vită, răcorit în sos tradițional libanez cu coriandru, lămâie, usturoi și mentă.

(200 gr) Preț 35 lei

SHARHAT DE PUI – CHICKEN SHARHAT

Bucățele de piept de pui, cufundate în sos tradițional libanez cu coriandru, lămâie, usturoi și mentă.

(250 gr) Preț 30 ron

MEZELER - GUSTĂRI RECI – COLD STARTERS

BEYAZ PEYNIR – WHITE CHEESE

Telemea de oaie

(180 gr) Preț 18 lei

HUMMUS – HUMMUS

Crema din năut cu consistență pufoasă, mixat cu pastă tahini, ulei de măsline, boia dulce, zeamă de lămâie și usturoi.

(200 gr) Preț 18 lei

HUMMUS CU CARNE - HUMMUS WITH MEAT

Piure din năut cu pastă tahini, ulei de măsline, zeamă de lămâie, piper și usturoi și cubulețe din pulpă de vită.

(250 gr) Preț 20 lei

HUMMUS CU MUGURI DE PIN – HUMMUS WITH PINE BUDS

Cremă din năut cu pastă tahini, ulei de măsline, zeamă de lămâie, piper, usturoi și muguri de pin.

(225 gr) Preț 20 ron

HUMMUS CU CARNE ȘI MUGURI DE PIN – HUMMUS WITH MEAT AND PINE BUDS

Cremă din năut cu pastă tahini, ulei de măsline, boia dulce, zeamă de lămâie, usturoi, carne de vită și muguri de pin.

(275 gr) Preț 25 lei

HUMMUS BEIRUTI (PICANT) – HUMMUS BEIRUTI HOT

Cremă de năut cu pastă tahini, ulei de măsline, boia dulce, lămâie, ceapă, usturoi și adaos de pastă iute libaneză.

(250 gr) Preț 18 ron

MOUTABAL – EGGPLANT SALAD WITH TAHINI PASTA

Salată din vinete coapte și blenduite cu pastă tahini, lămâie, ulei de măsline, usturoi, sumac și rodie.

(200 gr.) Preț 18 ron

ZEYTINYAGLI SPANAC – SPINACH

Spanac gătit cu legume, ceapă, ardei capia, ulei și condimente.

(250 gr) Preț 22 ron

PANCAR SALATASI – BEETROOT SALAD

Salată de sfeclă murată, cu ulei de măsline și oregano.

(200 gr) Preț 22 ron

RUS SALATASI - SALATĂ A LA RUSSE - A LA RUSSE SALAD

Mazăre, cartofi, castraveți murați, morcov, ouă fierte și maioneză.

(300 gr) Preț 25 ron

BROCCOLI SALATASI – BROCCOLI SALAD

Salată de broccoli cu cartofi, morcov, sare și piper.

(270 gr) Preț 22 ron

PATLICAN SOSLU – OVEN EGGPLANT SPECIALTY

Specialitate cu vinete, ardei capia, ardei iuți, sos de roșii.

(200 gr) Preț 22ron

MANTAR SALATASI – MUSHROOMS SALAD

Salată turcească din ciuperci, ardei capia, castraveți murați și măslina.

(230 gr) Preț 22 ron

HAVUC SALATASI – CELERY SALAD

Meze tradițional turcesc cu țelină, morcovi, usturoi și sos de maioneză.

(260 gr) Preț 22 ron

ZEYTINYAGLI FASULYE – STRING BEANS SALAD

Salată de fasole verde, cu morcov, ceapă, usturoi.

(280 gr) Preț 18 ron

YOGURTLU PATLICAN – OVEN EGGPLANTS WITH YOGURT

Vinete la cuptor cu cremă de iaurt, sos de roșii și usturoi.

(360 gr) Pret 22 ron

YAPRAK SARMA – WINE LEAVES STUFFED RICE WITH PINE BUDS

Sărmăluțe turcești în foi de viță cu orez, muguri de pin și stafide.

(150 gr) Preț 25 ron

BABA GHANOUSH – ORIENTAL SALAD WITH EGPLANT

Salată orientală de vinete cu pastă tahini, ulei de măsline, lămâie, cumin, sumac, rodie și sos de rodie dulce-acrișor.

(200 gr.) Preț 18 ron

LABNEH SIMPLU – CREAM YOGURT

Cremă libaneză fină din iaurt mixat cu ulei de măsline și garnisită cu castraveți.

(250 gr.) Preț 16 ron

LABNEH CU MENTĂ ȘI USTUROI - CREAM YOGURT WITH GARLIC AND MINT

Cremă libaneză din iaurt cu ulei de măsline, sare și mentă mărunțită.

(250 gr.) Preț 18 ron

LEGUME LA GRĂTAR – GRILLED VEGETABLES

Ciuperci cărnoase, vinete, dovlecei, ardei gras, roșii, ceapă, pătrunjel și coriandru.

(300gr.) Preț 28 ron

ACILI EZME – SPICY ORIENTAL SALAD

Zacuscă picantă de vinete preparată cu roșii, ardei capia, ceapă, pătrunjel, usturoi, sumac, condimente iuți și sos de rodii.

(120 gr.) Preț 15 ron

ZEYTINYAGLI KEREVIZ – CELERY STUFFED WITH VEGETABLES

Țelină umplută cu legume, morcov, cartof și mazăre.

(350 gr) Preț 22 ron

MIX MEZE – FIVE ORIENTAL SALAD

Suită de 5 salate tradițional orientale puse pe un singur platou – Tabbouleh, Labneh, Mountabal, Baba Ghanouj și Hummus.

(350 gr.) Preț 60 ron

KEBAPLAR - GRĂȚAR – GRILL

ADANA KEBAP (PICANT) – ADANA KEBAP SPICY

Carne tocată picantă (vită și oaie) friptă la jar, servită cu bulgur și trei salate diferite –varză roșie, verde și de ceapă, ardei iuți și roșii coapte.

(450 gr.) Preț 40 ron

URFA KEBAP – URFA KEBAP

Kebap din carne tocată de vită și oaie, nepicantă, friptă la jar și servită cu bulgur, salată de varză, de ceapă și verde, roșii și ardei iuți.

(450 gr.) Preț 40 ron

HAS HAS FISTIKLIY KEBAP – BEEF MIXED WITE SHEEP MEAT AND PISTACHIO

Carne tocată de vită și oaie friptă pe țepușă. Conține fistic și este servită cu bulgur, salate de varză roșie, verde și ceapă, roșii și ardei iuți.

(450 gr.) Preț 45 ron

HAS HAS KEBAP – BEEF MIXED WITE LAMB MEAT

Carne tocată de vită și oaie, împănată, friptă pe țepușă, cu garnitură de bulgur, salate de varză roșie, verde și ceapă, roșii și ardei iuți.

(450 gr.) Preț 42 ron

DANA SIS – BEEF SKEWER

Frigărui din pulpă fragedă de vită cu garnitură din bulgur pufos, legume la jar și trei feluri de salată (verde, varză roșie și ceapă).

(450 gr.) Preț 46 ron

COP SIS –LAMB SKEWERS

Frigărui din pulpă slabă de oaie cu garnitură din bulgur, legume la grătar și trei feluri de salată (verde, varză roșie și ceapă).

(450 gr.) Preț 48 ron

SARMA BEYTI (PICANT/ NEPICANT) – SARMA BEYTI SPICY/ NON – SPICY/ OVEN DOUGH STUFFED WITH MINCED BEEF AND LAMB MEET

Rulou crocant în aluat de casă, cu carne tocată din carne de vită și oaie, cașcaval și condimente. Se servește cu iaurt, salate și roșii proaspete.

(450 gr.) Preț 45 ron

PATLINCANLI KEBAP – EGGPLANT WITH MEAT

Rondule de vinete la cuptor separate cu carne tocată (vită și oaie) în sos de roșii desăvârșit, la cuptor. Servit cu ardei iuți, fripți la jar.

(450 gr.) Preț 48 ron

DOMATLES LI KEBAP – MEATBALLS WITH TOMATOES

Chifteluțe din carne de vită și oaie, împerecheate cu roșii coapte, alături de bulgur bob cu bob și trei salate: verde, varză roșie și din ceapă fină.

(450 gr.) Preț 40 ron

TAVUK KANAT – SPICY CHICKEN WINGS

Aripioare de pui crocante și picante, cu boia, usturoi și cimbru. Sosesc pe pat de bulgur, alături de trei salate (verde, de varză roșie și ceapă).

(450 gr.) Preț 38 ron

TAVUK SIS – CHICKEN SKEWERS

Frigărui din piept de pui condimentate cu usturoi, cimbru și boia, cu bulgur de casă, ardei iuți și 3 salate proaspete.

(450 gr.) Preț 38 ron

KEMIKLI TAVUK SIS - CHICKEN SKEWERS

Frigărui din pulpă de pui condimentată cu boia, usturoi, cimbru și mentă, fripte la jar și însoțite de bulgur, ardei iuți și 3 salate proaspete.

(400 gr.) Preț 40 ron

KEBAPLAR - STEAK-URI DUMAN - GRILL

DOMATESLI KEBAP - MEATBALLS WITH TOMATOES

Kebap de vita si oaie cu rosii, bulgur, ceapa rosie, salta de ceapa,
Salaa de varza rosie, ardei Iute copt.

(450 gr.) Preț 40 ron

COTLET DE BERBECUȚ – LAMB CHOPS

Cotlete de berbecuț fragezite în marinadă cu ulei de măsline, lămâie,
cimbru, piper, sare și fripte atent pe grătar.

(380 gr.) Preț 65 ron

ANTRICOT DE VITĂ CU OS– ENTRECOTE BEEF

Antricot de vită ținut în marinadă, condimentat cu sare, piper și cimbru.
Se servește cu cartofi pai, roșie pe plită și salată de rucola. HALAL

(400 gr.) Preț 85 ron

ANTRICOT DE VITĂ FARA OS– ENTRECOTE BEEF

Antricot de vită ținut în marinadă, condimentat cu sare, piper și cimbru.
Se servește cu cartofi pai, roșie pe plită și salată de rucola. HALAL

(400 gr.) Preț 85 ron

LEG CHOPS – LEMB CHOPS

Cotlete maturate de oaie la grătar condimentat cu sare, ulei, piper și
cimbru, fripte la jar. Porția conține două bucăți. HALAL

(500 gr.) Preț 95 ron

COTLET DE VITĂ – BEEF CHOPS

Cotlet de vită la grătar, frăgezit în baiț cu ulei de măsline, sare, piper și cimbru. HALAL

(600 gr.) Preț 110 ron

NEW YORK STEAK - NEW YORK STEAK

Steak maturat de vită frăgezit în marinadă cu sare, ulei de măsline, piper și cimbru, servit cu cartofi pai, ardei iuți și roșii coapte la jar. HALAL

(400 gr.) Preț 75 ron

KABURGA - COASTE DE BERBECUȚ – LAMB RIBS

Coaste alese de berbecuț, ținute în baiț, cu sare, piper, cimbru, rumenite la exterior și fragede în interior. HALAL

(500 gr) Preț 80 ron

DUMAN ȘIȘ – SIRLOIN SKEWERS gratar

Frigărui din mușchi de vită pe săbii, la grătar, cu ciuperci, ceapă și roșii.

(350 gr) Preț 75 ron

SEFTALI KEBAP – MEATBALLS SKEWERS

Chifteluțe de vită și oaie, înfășurate în prapure de miel, fripte la jar, pe săbii.

(400 gr) Preț 75 ron

KUZU BIFTEK – LAMB ENTRECOTE

Antricot de berbecuț la grătar, fript pe săbii la jar, cu cartofi, roșii și ardei iuți.

(400 gr) Preț 65 ron

LOKUM IZGARA – BEEF TENDERLOIN

Bucățele din file de vită, fripte pe jar și servite cu cartofi, roșii.

(400 gr) Preț 85 ron

KUZU BIFTEK gratar – LAMB CHOPS WHITOUT BONE

Antricot de berbecuț la grătar, fără os, cu unt, ardei iuți și roșii coapte pe plită.

(400 gr) Preț 110 ron

(500 gr.) Preț 80 ron

TOMAHAWK STEAK - TOMAHAWK STEAK

Tomahawk din vită maturată, pregătit cu piper proaspăt, sare de mare, cimbru, fript la grătar. HALAL

(800 gr.) 170 ron

T-BONE STEAK - T-BONE STEAK

T-Bone maturat de vită, condimentat cu sare, piper și cimbru, fript la grătar și însoțit de salată. HALAL

(500 gr.) Preț 85 ron

FIRIN – PREPARATE LA CUPTOR - OVEN

SAC TAVA - (VIȚEL MARINAT)

Tigaie cu pulpă de vițel marinată, preparată la cuptor cu legume - ceapă, roșii, ardei iuți – unt, usturoi pentru gust, sare și piper. HALAL

(350 gr.) Preț 52 ron

SAC TAVA - (CARNE TOCATĂ VITĂ ȘI OAIE)

Tigaie cu carne tocată de vită și oaie, preparată la cuptor cu legume - ceapă, roșii, ardei iuți – unt, usturoi pentru gust, sare și piper. HALAL

(350 gr.) Preț 48 ron

TAVUKLU KARNÎYARÎK – OVEN STUFFED EGGPLANT WITH CHICKEN

Specialitate turcească din vânăță coaptă, umplută cu piept de pui și legume, desăvârșită la cuptor.

(580 gr) Preț 55 ron

KARNÎYARÎK – OVEN STUFFED EGGPLANT WITH MINCED MEAT

Specialitate turcească din vânăță coaptă umplută cu carne tocată de vită și oaie, scăzută la cuptor.

(480 gr) Preț 50 ron

TAVUK SOTE – CHICKEN STEW

Tigaie din piept de pui cu roșii, ardei capia, ardei iuți, condimente și garnitură de bulgur.

(380 gr) Preț 52 ron

PEYNIRLI PIDE

Pide tradiționale turcești, din aluat de casă, cu brânză telemea, brânză cu mușci și pătrunjel mărunțit.

(360 gr) Preț 28 ron

TESTI KEBAP

Pulpă de oaie preparată cu roșii, arpagic, unt, sare, piper și usturoi, în vas de lut închis ermetic care se sparge la masă. HALAL

600 gr - pentru 2 persoane, preparare 30-45 minute/ 120 ron

1200 gr - pentru 4 persoane, timp preparare 30-45 minute/ 220 ron

KUZU TANDIR

Pulpă de oaie înăbușită și desăvârșită la cuptor alături de legume proaspete – ceapă, ardei gras, ardei iute, ardei capia, roșii și usturoi. HALAL

(400 gr) Preț 52 ron

FIRIN PIRZOLA

Cotlete fragede de miel, fripte pe grătar și puse la cuptor, în sos de legume cu arpagic cu vinete, ardei, roșii, sos de roșii și usturoi. HALAL

(450 gr) Preț 55 ron

COBAN KAVURMA

Tocana ciobanului din pulpă de vită și oaie, cu unt, arpagic, roșii cherry, ardei iuți, gras, usturoi, condimente, totul învelit cu aluat fraged.

HALAL

(450 gr) Preț 55 ron

KARISIK PIDE – TRADITIONAL MEAT PIDE

Pide tradiționale turcești din aluat de casă umplute cu carne de vită, tocată, ardei capia, pătrunjel, condimente și cașcaval. HALAL

(350 gr) Preț 32 ron

KASARLI PIDE TRADITIONAL PIDE WITH CHEESE

Pide tradiționale din aluat de casă, fraged, umplute cu cașcaval, sare și piper. HALAL

(250 gr) Preț 28 ron

KUSBASLI PIDE

Pide tradiționale turcești, din aluat de casă și compoziție de pulpă de vită, ardei gras, roșii, pătrunjel, sare, piper. HALAL

(300 gr) Preț 32 ron

ALINAZIK

Mușchiuleț de berbecuț cu vinete coapte, iaurt răcoros, ardei gras, roșii, pătrunjel, usturoi și condimente orientale. HALAL

(850 gr) – pentru 2 persoane. Preț 85 ron

(1600 gr) – pentru 4 persoane. Preț 155 ron

LAHMACUN

Pizza turcească din aluat de casă, acoperit cu strat de carne tocată de vită și oaie, ardei gras, ceapă, usturoi și pătrunjel proaspăt alături.

(200 gr) Preț 18 ron

PLATOURI – PLATTER

PLATOU DUMAN KEBAP 1 PAX – PLATTER GRILL DUMAN

Platou cu specialități HALAL tradiționale, la grătar - Adana Kebap, Kanat Sis, Cop Sis, Domatesli Kebap, Cotlet berbecuț, Kemikli Tavuk Sis + garnitură, roșii și ardei iuți fripți la grătar.

Preț 85 ron (600 gr)

PLATOU DUMAN KEBAP 2 PERS. - PLATTER GRILL DUMAN/ 2 PAX

Platou cu specialități tradiționale HALAL, la grătar - Adana Kebap, Kanat Sis, Patlican Kebap, Cop Sis, Cotlet de berbecuț, Tavuk Sis + garnitură, roșii și ardei iuți fripți la grătar.

Preț 140 ron (850 gr)

PLATOU DUMAN KEBAP/ 4 PERS. - PLATTER GRILL DUMAN/ 4 PAX

Platou cu specialități tradiționale la grătar, din carne HALAL - Adana Kebap, Kanat Sis, Dana Sis, Patlican Kebap, Kuzu Pirzola, Domatesli Kebap, Tavuk Sis, Urfa Kebap, Beyti Kebap și garnitură, roșii și ardei iuți fripți la grătar.

Preț 270 ron (2800 gr)

PLATOU DUMAN KEBAP 6 PERS. - PLATTER GRILL DUMAN/ 6 PAX

Platou cu specialități tradiționale la grătar din carne HALAL - Adana Kebap, Kanat Sis, Dana Sis, Patlican Kebap, Kuzu Pirzola, Domatesli Kebap, Cop Sis, Urfa Kebap, Sarma Beyti Kebap, Kemikli Tavuk și garnitură, roșii și ardei iuți fripți la grătar.

Preț 400 ron (3400 gr)

PLATOU DUMAN KEBAP 10 PERS. - PLATTER GRILL DUMAN/ 10 PAX

Platou cu specialități tradiționale la grătar din carne HALAL - Adana Kebap, Kanat Sis, Dana Sis, Patlican Kebap, Kuzu Pirzola, Domatesli

Kebap, Tavuk Sis, Cop Sis, Urfa Kebap, Kemikli Tavuk, Sarma Beyti și garnitură, roșii și ardei iuți fripți la grătar.

Preț 650 ron (6100 gr)

SPECIALITĂȚI

MUȘCHI DE VITĂ DUMAN – BEEF TENDERLOIN

Mușchi de vită maturat, pregătit cu sare, piper în trei culori, cimbru proaspăt, boia și ulei de măsline. HALAL

(400gr.) Preț 95 ron

RASOL DE MIEL DUMAN – SLOW ROAST LEG OF LAMB

Rasol de miel la grătar cu garnitură de orez basmati gătit în unt, cu carne tocată de vită, muguri pin, caju, migdale, scorțișoară, cordamom și lămâie. HALAL

(600 gr.) Preț 60 ron

PUI DUMAN – CHICKEN DUMAN

Piept de pui cu ciuperci preparat la cuptor, în sos cu smântână și curry, aromat cu usturoi și stins în vin alb.

(350 gr.) Preț 45 ron

GARNITURI

BATTATA HARA – SPYCED FRIES

Cartofi picanți, condimentați cu ardei iuți, usturoi, coriandru și răcoriți cu lămâie.

(250 gr.) Preț 18 ron

CARTOFI PAI - FRIES

Cartofi pai prăjiți în ulei, cu sare.

(200 gr.) Preț 12 ron

CARTOFI LIBANEZI – LEBANESSE FRIES

Cartofi prăjiți stinși cu un sos din lămâie, mentă, sare și usturoi.

(200 gr.) Preț 16 ron

OREZ BASMATI – RICE BASMATI

Orez basmati gătit cu unt, sare și verdeață.

(200 gr.) Preț 18 ron

OREZ CU ȘOFRAN ȘI STAFIDE – RICE WITH SAFFRON AND RAINSINS

Orez basmati tras la tigaie în unt, cu stafide, migdale, sare și șofran.

(250 gr.) Preț 25 ron

LAVAS - LIPIE

Lipie de casă cu semințe, preparată pe loc și coaptă pe vatră.

Preț 5 ron

SALATE - SALAD

TABBOULEH – PARSLEY SALAD

Salată acrișoară din pătrunjel tocat fin, amestecată cu bulgur, pulpă de roșii, ceapă, mentă, zeamă de lămâie și sumac.

(300 gr.) Preț 18 ron

FATTOUSH – MIXED SALAD

Salată asortată din valeriană, salată verde și violette, varză roșie și albă, ardei gras, roșii, castraveți, crutoane lipie, mentă, sumac, sare și lămâie.

(400 gr) Preț 22 ron

SALATĂ MĂSLINE – OLIVES SALAD

Măsline verzi, negre și roșii, morcov, ceapă, migdale, caju și nucă, dreasă cu pastă iute și sos de rodii.

(200 gr) Preț 25 ron

KABIS – PICKLES SALAD

Salată de murături asortate de casă, ardei iuți, morcov, castraveciori, varză, ulei și mix de condimente.

(300 gr) Preț 18 ron

SALATĂ RUCCOLA

Roșii cherry, rucola, ceapă roșie, sare, sumac, lămâie, rodie și sos de rodie.

(250 gr) Preț 22 ron

COBAN SALATASI – MIXED SALAD

Salata ciobanului cu roșii, castraveți, ardei gras, sare, ulei de măsline, sumac și pătrunjel.

(200 gr) Preț 18 ron

TAVUK SALATASI – MUSHROOMS CHICKEN SALAD

Salată de pui cu ciuperci, maioneză și porumb.

(250 gr) Preț 22 ron

BIBER SALATASI – BAKED PEPPER SALAD

Salată de ardei copti – capia, usturoi, ulei de măsline și condimente.

(220 gr) Preț 22 ron

BOSTANA SALATASI - BOSTANA SALAD

Celebra salată turcească cu roșii, capia, ardei gras, castraveți proaspeți, mentă proaspătă, rodii delicioase, fistic, ulei de măsline și condimente.

(280 gr) Preț 38 ron

PEYNILI SALATASI - CHEESE SALAD

Salată de brânză de capră cu roșii, castraveți, ardei gras, măslina și ardei capia.

(300 gr) Preț 35 ron

IZGARA TAVUK SALATASI – CHICKEN SALAD

Salată de pui cu roșii, castraveți, salată verde, capia, condimente și măslina.

(350 gr) Preț 40 ron

DESERT

BAKLAVA

Foietaj umplut cu amestec fin din fistic, zahăr și unt, însiropat cu miere.

(150 gr) Preț 20 ron

SUTLAC

Budincă de orez cu lapte cu zahăr, lapte, orez, garnisit cu sos caramel.

(200 gr) Preț 18 ron

GULAC

Foietaj fin din orez cu lapte, cu zahăr, rodii și praf de fistic.

(250 gr) Preț 18 ron

KUNEFE

Cataif fin cu brânză specială și sirop, în foietaj de orez cu lapte și zahăr.

(140 gr.) Preț 20 ron

KATMER

Plăcintă tradițională din foietaj cu umplutură de fistic, preparat la cuptor.

(300 gr) Preț 22 ron

KEMAL PASA TATLISI

Gogoșele de casă bine însirocate, pudrate cu fistic.

(200 gr) Preț 16 ron

PLATOU FRUCTE

Platou cu fructe de sezon

(600 gr) Pret 55 ron

MARAS DONDURMASI – TURKISH ICECREAM

Înghetată tradițional turcească, cu arome de ciocolată, fistic, vanilie, fructată în mai multe variante, Bubble Gum, Oreo.

(180 gr) Preț 27 ron

