



ANATOLIA

GRILLRESTAURANT

STARTER

ZUM BROTBRECHEN / STARTER

12,90 €

Lavaş Ballonbrot mit würzigem Tulumkäse & Butter
Freshly baked, airy balloon lavash bread served
with flavorful Tulum cheese and butter
Tulum peyniri ve tereyağı ile servis edilen
taze pişmiş Lavaş ekmegi



MEZZE

Kalte Vorspeisen & Spezialitäten
Cold starters & specialities
Soğuk mezeler ve spesiyaliteler

KISIR

11,90 €

Feiner Bulgur Salat mit Tomaten, Petersilie,
Frühlingszwiebeln, Granatapfelsirup und frischen Kräutern.
Fine bulgur salad with tomatoes, parsley, green onions,
pomegranate syrup, and fresh herbs.
Domates, maydanoz, yeşil soğan, nar ekşisi ve
taze yeşilliklerle ince bulgur.

ÇIĞ KÖFTE

11,90 €

Traditionell von Hand gekneteter Bulgur mit einer herzhaft gewürzten
Hackfleischfüllung, Kräutern und fruchtigem Granatapfelsirup.
Fine bulgur meticulously hand-kneaded and enriched with a masterfully
spiced minced meat filling, herbs, and pomegranate syrup.
Sabırla elde yoğrulmuş ince bulgur; leziz kıymalı harç dolgusu,
seçkin otlar ve yoğun nar ekşisi ile.

HUMUS

11,90 €

Langsam weichgekochte Kichererbsen, cremig püriert und
traditionell mit Sesam-Tahin sowie nativem Olivenöl verfeinert.
Slowly simmered chickpeas, velvety pureed and blended with rich
sesame tahini and a touch of olive oil.
Saatlerce pişirilmiş nohut; ipeksi bir kıvamda püre edilip
tahin ve zeytinyağı ile harmanlanmış humus.

HAYDARI

11,90 €

Traditionell abgetropfter, cremiger Joghurt, verfeinert
mit würzigem Schafskäse, nativem Olivenöl und frischem Dill.
Traditional strained yogurt with savory feta cheese, olive oil,
and freshly chopped dill.
Süzme yoğurt, koyun peyniri, zeytinyağı ve
taze kıyılmış dereotu ile.



MEZZE

Kalte Vorspeisen & Spezialitäten
Cold starters & specialities
Soğuk mezeler ve spesiyaliteler

ACILI ANTEP EZMESİ

11,90 €

Hauchfein zerkleinerte rote Paprika, reife Tomaten und knackige Walnüsse, mariniert in einer pikant-feurigen Gewürzmischung.

Finely minced red peppers, tomatoes, and crunchy walnuts, marinated in a fiery regional spice blend.

İncecik kıyılmış kırmızı biber, domates ve çıtır ceviz içi; geleneksel acı baharat harmanı.

YOĞURTLU PATLICAN

11,90 €

Über offenem Holzkohlefeuer geröstete Auberginen mit feinem Raucharoma, sanft gehackt und unter cremigen Joghurt gehoben.

Fire-roasted eggplants capturing a distinct smoky aroma, gently minced and folded into creamy yogurt.

Ateş üstünde közlenmiş ve tütsü aromalı patlıcanların, kremi yoğurt ile leziz buluşması.

PATLICAN SALATASI

11,90 €

Eine rustikale Komposition aus flammenbestrichenen Auberginen, süßlicher roter Paprika und Tomaten, abgerundet mit Olivenöl.

An assembly of flame-roasted eggplants, sweet red bell peppers, and tomatoes, dressed with olive oil.

Açık ateşte közlenmiş patlıcan, tatlı kırmızı biber ve domateslerin zeytinyağı ve limonla harmanlandığı hafif salata.

BARBUNYA PILAKI

10,90 €

Rote Wachtelbohnen, nach traditioneller Methode sanft im eigenen Saft geschmort mit Karotten, Zwiebeln und Olivenöl.

Cranberry beans gently braised in their own juices alongside carrots, tender onions, and cold-pressed olive oil.

Kendi suyunda ağır ağır demlenerek pişmiş barbunya taneleri; havuç, soğan ve sızma zeytinyağı eşliğinde.

CACIK

10,90 €

Erfrischender, cremiger Joghurt mit knackigen Gurkenscheiben, nativem Olivenöl, wilder Minze und einem Hauch Knoblauch.

Chilled, creamy yogurt blended with thin cucumber slices, olive oil, wild mint, and a delicate touch of garlic.

Yoğun yoğurt, incecik doğranmış çıtır salatalıklar, zeytinyağı, nane ve hafif sarımsak dokunuşuyla ferahlatıcı lezzet.

HAVUÇ TARATOR

10,90 €

In Olivenöl sanft karamellisierte Karottenraspel auf cremigem Joghurt, garniert mit röstfrischen Walnüssen.

Finely shredded carrots gently caramelized in olive oil, layered with thick yogurt and toasted walnuts.

Zeytinyağında hafifçe sotelenmiş havuç rendesi; süzme yoğurt yatağında ve çıtır ceviz parçalarıyla.

ATOM

11,90 €

Cremig gerührter Joghurt, gekrönt von in heißer, schäumender Butter goldbraun gerösteten, feurigen getrockneten Chilis.

Thick yogurt crowned with fiery sun-dried chilis, flash-fried in hot, foaming browned butter.

Süzme yoğurt üzerinde, kızgın tereyağında hafifçe yakılarak aromasını salmış acı kuru biberler.

PANCAR TARATOR

11,90 €

Rote Bete aus dem Ofen, fein geraffelt und mit cremigem Joghurt sowie knackigen Walnüssen zu einem Meze verrührt.

Beetroot slow-roasted in the oven, finely shredded and folded with thick yogurt and crunchy walnuts.

Fırında ağır ağır pişerek tatlanmış kırmızı pancar rendesi; yoğun süzme yoğurt ve çıtır ceviz içiyle birleşen lezzet.

KÖPOĞLU

11,90 €

Auf offenem Feuer geröstete Auberginen und Paprika, sanft gewürfelt auf cremigem Knoblauchjoghurt angerichtet.

Flame-roasted eggplants and peppers, gently diced and resting on a cool bed of velvety, garlic-infused yogurt.

Ateşte közlenmiş patlıcan ve biber küplerinin, sarımsaklı süzme yoğurt yatağındaki geleneksel uyumu.

ŞAKŞUKA

11,90 €

Goldbraun ausgebackene Auberginen- und Paprikawürfel, sanft geschmort in einer langsam eingekochten Knoblauch-Tomatensauce.

Golden-fried eggplant and pepper cubes, gently simmered in a rich, slow-cooked tomato sauce infused with aromatic garlic.

Kızartılmış patlıcan ve biber küplerinin, yavaşça kaynatılarak yoğunlaştırılmış sarımsaklı taze domates sosuyla buluştuğu lezzet.

MEZEPLATTE AUS ANATOLIEN

Eine feine Auswahl unserer fünf beliebtesten kalten Meze-Spezialitäten, traditionell angerichtet und mit ofenfrischem Brot serviert.

A fine selection of our five most popular cold mezes, traditionally arranged and served with oven-fresh bread.

En sevilen beş soğuk mezemizin, fırından yeni çıkmış sıcak ekmek eşliğinde.

FÜR 1 PERS. 20,90 €

Serves 1 - 1 kişilik

FÜR 2 PERS. 35,90 €

Serves 2 - 2 kişilik





WARMER GENUSSMOMENTE AUS ANATOLIEN

Der traditionelle, warme Start für jedes Menü.
Kräftige Suppen und Spezialitäten nach klassischen Familienrezepten.
The traditional warm start to every meal. Rich soups and specialties made according to classic family recipes.
Her yemeğin geleneksel sıcak başlangıcı. Klasik aile tarifleriyle hazırlanan besleyici çorbalar ve sıcak lezzetler.

MERCIMEK ÇORBASI

9,90 €

Traditionell stundenlang gekochte, samtig-fein passierte rote Linsen, serviert mit schäumender Paprika-Butter und Zitrone.
Red lentils simmered for hours, velvety strained and finished with a sizzling drizzle of paprika butter and fresh lemon.
Saatlerce kaynatılıp süzölmüş, ipeksi kıvamda mercimek çorbası; pul biberli tereyağı ve taze limonla.

TAVUK ÇORBASI

10,90 €

Kräftige, langsam gekochte Hühnerbrühe, reich bestückt mit zartem Hähnchenfleisch und anatolischen Suppenkräutern.
Rich chicken broth slow-simmered on a low flame, packed with tender chicken and regional herbs.
Kısık ateşte demlenmiş tavuk suyu; didilmiş tavuk etleri ve Anadolu çorba otları ile besleyici lezzet.

KREMALI MANTAR ÇORBASI

10,90 €

Eine cremige Suppe aus feldfrischen Champignons, in Butter angeschwitzt und mit reichhaltiger Sahne eingekocht.
A velvety cream soup made from fresh mushrooms sauteed in butter, slowly simmered with rich cream and aromatic herbs.
Tereyağında sotelenmiş taze mantarların, yoğun krema ve ince yeşilliklerle ağır ağır kaynatılmasıyla elde edilen çorba.

ANATOLISCHE SALATE

Knackige Frische aus sonnengereiftem Gemüse und feinen Kräutern, traditionell mit Olivenöl und Zitrone mariniert.

Crisp freshness from sun-ripened vegetables and fine herbs, traditionally dressed with olive oil and lemon.

Güneşte olgunlaşmış sebzeler ve taze otların çıtır çıtır ferahlığı, geleneksel zeytinyağı ve limon sosu eşliğinde.

KAŞIK SALATASI

14,90 €

Traditionelle Schneidekunst: Tomaten, Gurken und Paprika extra fein gewürfelt, vermengt mit frischer Petersilie und Minze.

A showcase of knife skills: Finely diced tomatoes, cucumbers, and peppers tossed with fresh parsley and mint.

İncecik, minik küpler halinde doğranmış domates, salatalık ve biberlerin taze maydanoz ve nane ile uyumu.

GAVURDAĞI SALATASI

16,90 €

Fein gehackte Tomaten und Gurken, reich garniert mit herben Walnusskernen und einem säuerlich-süßen Granatapfeldressing.

A traditional salad with finely diced vegetables heavily crowned with crushed walnuts and drizzled with a pomegranate dressing.

İnce kıyılmış sebzelerin, bol kıyılmış çıtır ceviz içi ve ekşi-tatlı nar ekşisi sosuyla harmanlanması.

ACI EZME

16,90 €

Feurig-frischer Salat aus von Hand fein gehackten Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Petersilie, abgeschmeckt mit Gewürzen.

A fiery, fresh salsa hand-minced to perfection with tomatoes, peppers, onions, and parsley, seasoned with regional spices.

Sulu domates, taze biber, soğan ve maydanozun el emeğiyle çok ince kıyılmasıyla hazırlanan, acı baharatlı ezme.

CAESAR SALAT

18,90 €

Knackiger Römersalat mit cremigem Caesar-Dressing, goldbraunen Kräutercroutons, frisch gehobeltem Parmesan und Tomaten.

Crisp romaine lettuce tossed in a creamy Caesar dressing, served with golden herb croutons, freshly shaved Parmesan, and tomatoes.

Çıtır marul yapraklarının kremesi Sezar sosla buluşması; baharatlı krutonlar, rendelenmiş parmesan peyniri ve domatesler ile.

Mit Hähnchen 22,90 €
With chicken
tavuklu

Mit Garnelen 24,90 €
With shrimp
Karidesli

Mit Rinderfiletstreifen 24,90 €
With strips of beef fillet
Sığır filetosu şeritleriyle



WARMER GENUSSMOMENTE AUS ANATOLIEN

Der traditionelle, warme Start für jedes Menü.
Kräftige Suppen und Spezialitäten nach klassischen Familienrezepten.
The traditional warm start to every meal. Rich soups and specialties made according to classic family recipes.
Her yemeğin geleneksel sıcak başlangıcı. Klasik aile tarifleriyle hazırlanan besleyici çorbalar ve sıcak lezzetler.

MERCIMEK ÇORBASI

9,90 €

Traditionell stundenlang gekochte, samtig-fein passierte rote Linsen, serviert mit schäumender Paprika-Butter und Zitrone.
Red lentils simmered for hours, velvety strained and finished with a sizzling drizzle of paprika butter and fresh lemon.
Saatlerce kaynatılıp süzölmüş, ipeksi kıvamda mercimek çorbası; pul biberli tereyağı ve taze limonla.

TAVUK ÇORBASI

10,90 €

Kräftige, langsam gekochte Hühnerbrühe, reich bestückt mit zartem Hähnchenfleisch und anatolischen Suppenkräutern.
Rich chicken broth slow-simmered on a low flame, packed with tender chicken and regional herbs.
Kısık ateşte demlenmiş tavuk suyu; didilmiş tavuk etleri ve Anadolu çorba otları ile besleyici lezzet.

KREMALI MANTAR ÇORBASI

10,90 €

Eine cremige Suppe aus feldfrischen Champignons, in Butter angeschwitzt und mit reichhaltiger Sahne eingekocht.
A velvety cream soup made from fresh mushrooms sauteed in butter, slowly simmered with rich cream and aromatic herbs.
Tereyağında sotelenmiş taze mantarların, yoğun krema ve ince yeşilliklerle ağır ağır kaynatılmasıyla elde edilen çorba.

ANATOLISCHE SALATE

Knackige Frische aus sonnengereiftem Gemüse und feinen Kräutern, traditionell mit Olivenöl und Zitrone mariniert.

Crisp freshness from sun-ripened vegetables and fine herbs, traditionally dressed with olive oil and lemon.

Güneşte olgunlaşmış sebzeler ve taze otların çıtır çıtır ferahlığı, geleneksel zeytinyağı ve limon sosu eşliğinde.

KAŞIK SALATASI

14,90 €

Traditionelle Schneidekunst: Tomaten, Gurken und Paprika extra fein gewürfelt, vermengt mit frischer Petersilie und Minze.

A showcase of knife skills: Finely diced tomatoes, cucumbers, and peppers tossed with fresh parsley and mint.

İncecik, minik küpler halinde doğranmış domates, salatalık ve biberlerin taze maydanoz ve nane ile uyumu.

GAVURDAĞI SALATASI

16,90 €

Fein gehackte Tomaten und Gurken, reich garniert mit herben Walnusskernen und einem säuerlich-süßen Granatapfeldressing.

A traditional salad with finely diced vegetables heavily crowned with crushed walnuts and drizzled with a pomegranate dressing.

İnce kıyılmış sebzelerin, bol kıyılmış çıtır ceviz içi ve ekşi-tatlı nar ekşisi sosuyla harmanlanması.

ACI EZME

16,90 €

Feurig-frischer Salat aus von Hand fein gehackten Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Petersilie, abgeschmeckt mit Gewürzen.

A fiery, fresh salsa hand-minced to perfection with tomatoes, peppers, onions, and parsley, seasoned with regional spices.

Sulu domates, taze biber, soğan ve maydanozun el emeğiyle çok ince kıyılmasıyla hazırlanan, acı baharatlı ezme.

CAESAR SALAT

18,90 €

Knackiger Römersalat mit cremigem Caesar-Dressing, goldbraunen Kräutercroutons, frisch gehobeltem Parmesan und Tomaten.

Crisp romaine lettuce tossed in a creamy Caesar dressing, served with golden herb croutons, freshly shaved Parmesan, and tomatoes.

Çıtır marul yapraklarının kremesi Sezar sosla buluşması; baharatlı krutonlar, rendelenmiş parmesan peyniri ve domatesler ile.

Mit Hähnchen 22,90 €
With chicken
tavuklu

Mit Garnelen 24,90 €
With shrimp
Karidesli

Mit Rinderfiletstreifen 24,90 €
With strips of beef fillet
Sığır filetosu şeritleriyle

WARMER GRILLGENUSS AUS ANATOLIEN

Alle Grillgerichte werden traditionell auf einem echten Holzkohle-Grill frisch zubereitet. Serviert mit Salat, Reis, mariniertem Zwiebelsalat, einer gegrillten Tomate, gegrillter Peperoni und frisches hausgemachtes Brot.

All grilled dishes are freshly prepared over authentic hardwood charcoal following traditional methods. Accompanied by salad, rice, marinated onions, grilled tomato, charred pepper, and warm homemade bread.

Meşe kömürü ateşinde taze pişirilen ızgara çeşitlerimiz; yanında salata, pirinç pilavı, sumaklı soğan salatası, közlenmiş domates, közlenmiş biber ve ev ekmeği ile sunulur.

SIGARA BÖREĞİ

12,90 €

Knusprige, handgerollte Yufka-Teigröllchen mit einer feinen Füllung aus Schafskäse und Kräutern, goldgelb ausgebacken.

Paper-thin, hand-rolled yufka pastry filled with a delicate blend of feta cheese and herbs, fried to a perfect golden crisp.

İncecik yufkalara sarılı koyun peyniri ve yeşillik harcı; altın sarısı renkte çıtır çıtır kızartılmış börekler.

KALAMAR HALKA

14,90 €

In feiner Marinade zart geklopfte Tintenfischringe, knusprig ausgebacken und serviert mit einer hausgemachten Aioli.

Tender calamari rings marinated to absolute softness, fried to a crisp and served with a house-made, rich aioli dip.

Özel marinatında dinlendirilerek yumuşatılmış kalamar halkaları; çıtır çıtır kızartılmış ve ev yapımı kremesi aioli sosuyla birlikte.

YAPRAK SARMA

16,90 €

Zarte Weinblätter, von Hand kunstvoll gerollt und gefüllt mit Reis, Kräutern, Gewürzen und Olivenöl, warm serviert.

Tender grape leaves intricately hand-rolled, stuffed with an aromatic rice blend, fine herbs, regional spices, and rich olive oil, served warm.

Özenle seçilmiş ince asma yapraklarının elde tek tek sarılmasıyla hazırlanan, aromatik baharatlı pirinç harçlı sıcak sarma.

İÇLİ KÖFTE

16,90 €

Aufwendige Handarbeit: Eine feine Bulgurhülle, traditionell geformt, gefüllt mit saftigem Hackfleisch und Walnüssen, knusprig frittiert.

Masterful craftsmanship: A thin shell of fine bulgur, hand-shaped and packed with a juicy, spiced minced meat and walnut filling, fried to a crisp.

Elde sabırla açılmış incecik bulgur dış kabuğunun içinde, geleneksel baharatlarla kavrulmuş sulu kıyma ve çıtır ceviz içi dolgulu içli köfte.

FINDIK LAHMACUN

16,90 €

Der Steinofen-Klassiker im Mini-Format: Hauchdünner, knuspriger Teig mit einer würzigen Mischung aus Hackfleisch, Tomaten und Paprika.

The stone-oven classic in miniature: Paper-thin, crispy dough topped with an intensely seasoned mixture of minced meat, tomatoes, and peppers.

Taş fırından mini klasik: İncecik ve çıtır çıtır açılmış hamur üzerine yayılmış yoğun baharatlı kıyma, domates ve biber harcıyla lahmacun.

PASTIRMALI HUMUS

18,90 €

Cremiger, warmer Humus aus dem Ofen, veredelt mit dünnen Scheiben Pastırma-Rinderschinken und heißer Paprikabutter.

Our velvety, oven-warm hummus enhanced with thin slices of traditional air-dried beef pastırma and finished with a sizzling pour of butter.

Fırından sıcak çıkan kadifemsi humusumuz; üzerinde geleneksel yöntemle kurutulmuş ince pastırma dilimleri ve biberli tereyağı ile.

KARIDES GÜVEÇ

18,90 €

Zarte Garnelen mit Tomaten, Paprika und Knoblauch im Tontopf geschmort, vollendet mit geschmolzenem Kaşar-Käse.

Tender prawns slow-braised with tomatoes, peppers, and garlic in a traditional clay pot, topped with a golden layer of melted Kaşar cheese.

Toprak güveçte domates, biber ve sarımsakla fırınlanmış karidesler; üzerinde eriyip esmerleşmiş kaşar peyniri tabakasıyla.

AHTAPOT SALATASI

18,90 €

Zarter Oktopus, auf dem Holzkohlegrill perfekt mählsam vollendet, mariniert mit nativem Olivenöl und frischen Kräutern.

Tender-cooked octopus, perfected over the charcoal grill for a light char, tossed with premium extra virgin olive oil and fresh herbs.

Önce yumuşayana kadar pişirilmiş, ardından meşe kömüründe mührlenmiş ahtapot; sızma zeytinyağı ve taze otlarla salata.

BEILAGEN

PORTION REIS

6,90 €

Traditionell zubereiteter, locker gekochter türkischer Reis, fein in Butter geschwenkt und perfekt gedämpft.

Traditionally prepared, fluffy Turkish rice, gently tossed in butter and perfectly steamed.

Geleneksel usulde tereyağı ile kavruarak tane tane dökülecek şekilde demlenmiş nefis Türk pilavı.

POMMES FRITES

6,90 €

Knusprige, goldbraun gebackene Pommes frites.

Crispy, golden-brown French fries.

Altın sarısı, çıtır patates kızartması.

SÜBKARTOFFEL-POMMES

6,90 €

Knusprige Sübkartoffel-Pommes mit feiner Süße.

Crispy sweet potato fries with a delicate sweetness.

Doğal tatlı ve çıtır tatlı patates kızartması.

LA-RATTE-KARTOFFELN

6,90 €

Ganze La-Ratte-Kartoffeln mit Kräutern und Butter.

Whole La Ratte potatoes with herbs and butter.

Aromatik otlar ve tereyağı bütün La Ratte patatesi.

KLEINER BEILAGENSALAT

6,90 €

Knackiger Salat der Saison mit Hausdressing.

Crisp seasonal salad with house dressing.

Ev yapımı soslu taze mevsim salatası

BURGER

Unsere Burger werden aus 200 g saftigem Beef auf dem Holzkohlegrill frisch zubereitet, im Brioche Bun serviert und mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise gereicht.

Our burgers are freshly prepared with 200 g of juicy beef grilled over charcoal, served in a brioche bun with French fries, ketchup and mayonnaise.

Burgerlerimiz, kömür ızgarasında taze olarak pişirilen 200 g dana etiyle hazırlanır, brioche ekmeğinde servis edilir ve yanında patates kızartması, ketçap ve mayonez ile sunulur.

HAMBURGER

16,90 €

200 g saftiges Rindfleisch vom Holzkohlegrill im weichen Brioche Bun mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und Burgersauce. Mit Pommes frites.

A burger with 200g of juicy beef grilled over charcoal, nestled in a soft brioche bun with lettuce, tomatoes, onions, and burger sauce. With fries.

Kömür ateşinde pişmiş 200g sulu dana burger köftesi; yumuşacık brioş ekmeğinde taze marul, domates, kırmızı soğan ve özel burger sosu ile. Patates kızartması eşliğinde.

CHEESEBURGER

17,90 €

200 g saftiges Holzkohle-Beef mit geschmolzenem Cheddar-Käse, verpackt im Brioche Bun mit frischen Zutaten und Burgersauce. Mit Pommes frites.

200g of juicy charcoal-grilled beef topped with a layer of melted cheddar cheese, served in a brioche bun with fresh toppings and burger sauce. With fries.

200g sulu dana köftesinin üzerinde eriyen cheddar peyniri; brioş ekmeğinde taze malzemeler ve nefis burger sosuyla. Patates kızartması eşliğinde.

PASTIRMA TRÜFFEL BURGER

18,90 €

200 g saftiges Rindfleisch vom Holzkohlegrill, geschmolzener Kaşar, Pastırma, scharfe Acı Ezme und Trüffel-Mayonnaise im Brioche Bun. Mit Pommes frites.

A burger with an Anatolian touch: 200g of charcoal-grilled beef, melted Kaşar cheese, pastırma, homemade chili paste, and truffle mayonnaise. With fries.

Kömür ateşinden 200g dana köfte, erimiş kaşar peyniri, ince pastırma dilimleri, ev yapımı acı ezme ve trüflü mayonezin brioş ekmeğindeki uyumu. Patates kızartması eşliğinde.

GRILLGENUSS AUS ANATOLIEN VOM HOLZKOHLEGRILL

Traditionell marinierte Grillspezialitäten, saftig zubereitet über echter, feuriger Holzkohle nach anatolischem Originalrezept.

Alle Grillgerichte werden mit Salat, Reis, Zwiebelsalat, gegrillter Tomat, gegrillter Peperonie und hausgemachtem Brot serviert.

Traditional marinated grilled specialties, juicily prepared over authentic, glowing charcoal according to original Anatolian recipes.

All grilled dishes are served with salad, rice, onion salad, grilled tomato, grilled pepper and homemade bread.

Anadolu orijinal tarifiyle, kor ateşli hakiki meşe kömüründe tam kıvamında ve sulu pişirilen geleneksel ızgara çeşitleri.

Tüm ızgara yemekleri salata, pilav, soğan salatası, közlenmiş domates, közlenmiş biber ve ev yapımı ekmek ile servis edilir.

TAVUK KANAT

25,90 €

In einer würzigen Joghurt-Paprika-Marinade eingelegte Hähnchenflügel, auf Holzkohle knusprig gegrillt.

Chicken wings steeped in a savory spiced yogurt marinade, grilled to a smoky, crispy perfection.

Baharatlı ve yoğurtlu özel marinatta dinlendirilmiş, meşe kömüründe çıtır çıtır pişmiş tavuk kanatları.

TAVUK PIRZOLA

25,90 €

Zartes Hähnchenoberschenkel-Steak ohne Knochen, über offener Glut gegrillt, sodass die Haut knusprig und das Fleisch saftig bleibt. Boneless chicken thigh steak marinated and charcoal-grilled to ensure a crispy skin and a tender center.

Kemiksiz tavuk pirzolanın özel sosla marine edilip kömür ateşinde derisi çıtır, içi yumuşacık kalacak şekilde pişirilmiş hali.

TAVUK ŞİŞ

27,90 €

Hähnchenfleischspieße, eingelegt in einer Komposition aus Gewürzen, Olivenöl und Knoblauch, saftig gegrillt.

Chicken breast skewers, marinated in a rich composition of spices, olive oil, and garlic, grilled to a juicy turn.

Doğranmış, baharatlar, zeytinyağı ve sarımsak ile marine edilerek şişe dizilmiş sulu tavuk şiş.

IZGARA KÖFTE

25,90 €

Nach traditionellem Rezept zubereitete, saftige Hackfleischröllchen, auf dem Holzkohlegrill auf den Punkt gegrillt. Juicy minced meat rissoles prepared according to a traditional recipe, grilled to perfection over charcoal.

Geleneksel tarifle yoğrulmuş, kömür ateşinde dışı mühürlenip içi sulu bırakılmış enfes ızgara köfte.

IZGARA KÖFTE KAŞARLI

27,90 €

Unsere traditionellen Hackfleischröllchen, verfeinert mit einem Kern aus herzhaft geschmolzenem Kaşar-Käse.

Our signature minced meat rissoles enhanced with a core of rich, melted Kaşar cheese.

İçi nefis eriyen kaşar peyniri dolgulu, kömür ateşinde pişmiş özel ızgara köfte.

ADANA KEBAP

29,90 €

Klassiker: Von Hand zerkleinertes Fleisch vom Lamm und Kalb, traditionell mit Paprika verfeinert und über Holzkohle gegrillt.

Hand-minced lamb and veal chopped with a crescent knife, seasoned with red pepper and grilled over open coals.

Elde kıyılmış kuzu ve dana eti, kırmızı kapya biber ve tuzla yoğrularak kömür ateşinde pişirilmiş hakiki Adana kebabı.

ADANA BEYTI

30,90 €

Unser klassischer Adana-Spieß, nach dem Grillen in dünnes Fladenbrot gewickelt und mit schäumender Butter abgerundet.

Our classic Adana kebab skewer, wrapped in thin flatbread after grilling and finished with a rich wash of browned butter.

Kömürden çıkan Adana kebabının incecik lavaşa sarılarak dilimlenmesi ve üzerine kızgın tereyağı gezdirilmesiyle oluşan lezzet.

KUZU ŞIŞ

31,90 €

Saftige, zarte Stücke von der Lammkeule, mariniert in Zwiebelsaft und Kräutern, über offener Glut gegrillt.

Chunks of tender lamb leg, marinated in onion juice and herbs, skewered and grilled over blazing coals.

Soğan suyu ve otlarda dinlendirilerek yumuşatılmış kuzu but etlerinden hazırlanan muazzam kuzu şiş.

KUZU PIRZOLA

35,90 €

Feine Lammkoteletts, puristisch mit Meersalz und Thymian gewürzt, auf dem Holzkohlegrill zubereitet.

Choice lamb chops, seasoned with sea salt and thyme, charcoal-grilled to highlight their flavor.

Deniz tuzu und kekikle hafifçe tatlandırılmış, kömür ateşinin isiyle aromalanmış kuzu pirzolar.

KUZU KABURGA

32,90 €

Zarte Lammrippchen, langsam über der Glut gegart, bis das Fleisch knusprig gekrustet ist.

Tender lamb ribs slow-cooked over charcoal until the meat becomes tender with a rich, crispy crust.

Kömürün ağır ateşinde pişirilmiş, dışı çıtır içi yumuşacık kemikli kuzu kaburga taneleri.

KUZU SIRTİ

38,90 €

Das edle Rückenfilet vom Lamm, kurz und scharf über der Glut gegrillt, um den Saft perfekt einzuschließen.

Perfectly trimmed saddle loin, seared quickly over high charcoal heat to lock in its rich juices.

Özenle ayıklanmış ve kömür ateşinde mühürlenerek tüm suyunu içinde barındıran kuzu sırtı filosu.

KUZU LOKUM

37,90 €

Besonders zart geschnittene Medaillons aus dem Lammrücken, die wie ein Konfekt auf der Zunge zergehen.
Exceedingly tender medallions cut from the lamb loin, designed to melt on the tongue.

Kuzu sırtının en yumuşak yerinden dilimlenmiş, ağızda dağılan yumuşaklıkta et parçaları.

LAMMKARREE

38,90 €

Ein ganzes Lammkarree am Stück über der Glut grilliert – außen kross mit Röstaromen, innen saftig zartrosa.

A rack of lamb grilled whole over open coals – crispy on the outside, tenderly pink and juicy within.

Bütün olarak kömür ızgarasında pişirilmiş, dışı mühürlü, içi pembe ve sulu kalmış kuzu pizola bloku.

KÜSLEME

38,90 €

Das kleinste und zarteste Premium-Filetstück des Lamms, komplett fett- und sehnenfrei, pur über Holzkohle vollendet.
The most tender hidden fillet of the lamb, entirely free of fat, grilled to showcase pure perfection.

Kuzunun sırtın altından çıkan, hiç yağsız ve sinirsiz, kendi aromasıyla lokumlaşan en değerli et parçası.

DANA ŞIŞ

32,90 €

Zarte Würfel vom Kalbsrücken, in einer Olivenöl-Kräuter-Marinade gereift und saftig grilliert.

Tender cubes of veal loin, matured in a herb and olive oil marinade, grilled to a juicy finish over hardwood coal.

Dana sırtından seçilmiş, zeytinyağlı marine ile dinlendirilmiş ve meşe kömüründe pişirilmiş dana şiş.

ANATOLIA KARIŞIK IZGARA

43,90 €

Der exklusive gemischte Grillteller nach Art des Hauses – eine meisterhafte Zusammenstellung der besten Fleischsorten, perfekt über Holzkohle abgestimmt.

The signature mixed grill platter – a masterfully curated selection of our finest cuts, grilled to perfection over charcoal.

Müessese usulü özel karışık ızgara tabağı; en seçkin et çeşitlerinin kömür ateşinde ustalıkla harmanlandığı imza lezzet.

GEMISCHTER GRILLTELLER

34,90 €

Eine traditionelle Grillvielfalt aus saftigen Hähnchenflügeln, zarten Lammrippchen, Lammkoteletts, Lammspießen und klassischen Köfte frisch von der Glut.

A traditional variety of chicken wings, tender lamb ribs, lamb chops, lamb skewers, and classic meatballs fresh from the embers.

Kömür ateşinden taze çıkan sulu tavuk kanat, yumuşacık kuzu kaburga, kuzu pizola, kuzu şiş ve geleneksel köftenin bulunduğu nefis ızgara tabağı.



JOGHURT-SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Eine traditionsreiche Spezialität der anatolischen Küche: Heißer, saftiger Grillgenuss direkt von der Holzkohle, serviert auf ofenfrischen Brotstücken und harmonisch abgerundet mit kühlem Joghurt, pikanter Tomatensauce und geschmolzener Paprikabutter.

A time-honored specialty of Anatolian cuisine: Hot, juicy grilled meats straight from the charcoal, served over oven-fresh bread pieces and harmonized with cool yogurt, savory tomato sauce, and melted spiced butter.

Anadolu mutfağının geleneksel bir klasiği: Kömür ateşinden taze çıkan sıcak ve sulu ızgara lezzetlerinin, çıtır ekmekler üzerinde serin yoğurt, taze domates sosu ve kızgın biberli tereyağı ile mükemmel uyumu.

TAVUK ŞIŞ YOĞURTLU

29,90 €

Gegrillte Hähnchenspieße auf Hausbrotwürfeln mit Joghurt, Tomatensauce und schäumender Paprikabutter.

Grilled chicken skewers resting on a bed of toasted house bread cubes, layered with thick yogurt, tomato sauce, and butter.

Kızarmış çıtır ev ekmeği küpleri üzerine dizilmiş sulu tavuk şiş; süzme yoğurt, taze domates sosu ve biberli tereyağı ile.

ADANA YOĞURTLU

31,90 €

Unser Adana-Spieß frisch vom Grill auf warmen Brotstücken mit kühlem Joghurt, Tomatensauce und Paprikabutter.

Our authentic Adana kebab fresh from the grill, assembled over warm bread pieces with cool yogurt, tomato sauce, and foamy butter.

Kömür ateşinden yeni çıkmış Adana kebabının, kızarmış ekmekler üzerinde yoğurt, sıcak domates sosu ve köpüren biberli tereyağı ile servis edilmesi.

KUZU ŞIŞ YOĞURTLU

33,90 €

Gegrillte Lammspieße auf knusprigen Brotstücken, verfeinert mit der Balance aus Joghurt, Tomatensauce und heißer Butter.

Tender-grilled lamb skewers over a bed of crispy bread pieces, enriched with the harmony of cool yogurt, warm tomato sauce, and hot butter.

Kömürün isiyle pişmiş kuzu şiş taneleri; çıtır ekmekler, süzme yoğurt, özel domates sosu ve kızgın tereyağının tabaktaki uyumu.

DANA ŞIŞ YOĞURTLU

34,90 €

Saftige Kalbsfleischspieße vom Holzkohlegrill auf geröstetem Brot, abgerundet mit Joghurt, Tomatensauce und Paprikabutter.

Veal skewers from the charcoal grill, presented over toasted house bread, harmonized with thick yogurt, savory tomato sauce, and spiced butter.

Izgara dana şiş parçalarının, çıtır ekmek yatağında yoğurt, domates sosu ve özel baharatlı tereyağı ile sunulan kebabı.

SARMA ADANA

32,90 €

Würziger Adana-Spieß, in dünnes Lavaş-Brot eingerollt, mundgerecht geschnitten und mit Joghurt, Tomatensauce und Paprikabutter verfeinert.

Our flavorful Adana kebab wrapped in thin flatbread right off the grill, sliced into bite-sized pieces and topped with yogurt, tomato sauce, and pepper butter.

Izgaradan alınan Adana kebabının lavaşa sarılıp dilimlenerek tabakta yoğurt, sıcak domates sosu ve biberli tereyağıyla sunumu.

SARMA BEYTI

33,90 €

Gewürztes Hackfleisch über offener Glut gegrillt, im Fladenbrot eingerollt mit kühlem Joghurt, Tomatensauce und schäumender Butter.
Seasoned minced meat charcoal-grilled, artfully rolled in thin flatbread and served with thick yogurt, warm tomato sauce, and foaming butter.

Geniş şişte pişirilmiş kıyma kebabının lavaşa sarılması, ortasında süzme yoğurt, üzerinde domates sosu ve köpüren tereyağı ile Beyti usulü sunumu.

ALI NAZIK

34,90 €

Palast-Klassiker: Saftig gegrilltes Lammfleisch auf einem warmen Bett aus rauchigem Auberginenpüree, Knoblauch und Joghurt.
Juicy grilled lamb chunks served over a warm bed of charcoal-roasted eggplant puree, garlic, and rich yogurt.

Köz patlıcan, sarımsak ve süzme yoğurdun sıcak ezmesi yatağında, üzerinde tereyağıyla parıldayan yumuşacık ızgara kuzu etleri.

ALI NAZIK ADANADAN

32,90 €

Fusion: Unser handgehackter Adana-Kebab serviert auf der klassischen, cremig-rauchigen Auberginen-Joghurt-Creme nach Ali-Nazik-Art.
Our hand-chopped Adana kebab served over the classic, creamy-smoky eggplant and yogurt puree.

Kömür ateşinden Adana kebabının, sarımsaklı ve yoğurtlu köz patlıcan ezmesi üzerinde sunulan nefis uyumu.

STEAKS

Alle Steaks werden mit frischem Salat, La-Ratte-Kartoffeln und Champignon-Sauce serviert.

All steaks are served with fresh salad, La Ratte potatoes, and mushroom sauce.

Tüm biftek çeşitleri taze salata, La Ratte patatesi ve mantar sosu ile servis edilir.

ENTRECÔTE (300 G)

54,90 €

Saftiges Rib-Eye-Steak mit feiner Fettmarmorierung für ein kräftiges Holzkohlearoma. Mit Salat, Kartoffeln und Champignonsauce.
A juicy rib-eye steak boasting an intense marbling that melts during grilling to infuse the meat with richness.

Kömür ızgarasında piştikçe içindeki mermersi yağ dokusu eriyen, yoğun lezzetli ve sulu antrikot biftek. Salata, patates ve mantar sosu ile.

RINDERFILET (250 G)

58,90 €

Das zarteste Stück vom Rind, perfekt pariert und über der Glut gegrillt, außen kross und innen saftig.
The premium, tender cut of beef, seared over hot coals for a delicate crust and an incredibly juicy core.

Dananın en yumuşak yeri; dış kabuğu mühürlenmiş, içi ise yumuşacık und sulu bırakılmış dana bonfile.

FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte werden mit Rucolasalat, Zitrone und einer Beilage nach Wahl serviert.

All fish dishes are served with rocket salad, lemon, and a side of your choice.

Tüm balık çeşitleri roka salatası, limon ve seçtiğiniz bir yan ürün ile servis edilir.

IZGARA ÇUPRA

34,90 €

Frische ganze Dorade vom Holzkohlegrill mit knuspriger Haut und saftig-weißem Fleisch. Mit Rucolasalat und Zitrone.

Fresh whole sea bream, charcoal-grilled to achieve a beautifully crispy skin while keeping the white flaky meat beneath juicy.

Taze çipura balığının kömür ızgarasında derisi çıtır çıtır, içi ise kendi suyunda bembeyaz kalacak şekilde pişirilmiş hali. Roka salatası ve limon ile.

IZGARA LEVREK

34,90 €

Frischer Wolfsbarsch über offener Glut gegrillt – feiner Fischgenuss mit dezentem Raucharoma. Mit Rucolasalat und Zitrone.

Fresh sea bass grilled over open coals – a delicate fish experience capturing a subtle smoky aroma, served with rocket salad and lemon.

Meşe odunu aromasının içine işlediği taze ızgara levrek; yanında çıtır roka salatası ve limon ile hafif bir lezzet esintisi.

SOMON

35,90 €

Erstklassiges Lachsfilet, auf der Hautseite über Holzkohle kross grilliert, innen wunderbar saftig und zart.

A salmon fillet, charcoal-grilled skin-side down for a perfect crunch while keeping the fish tender and rich inside.

Somon filonun deri tarafı kömür ateşinde çtırdatılmış, içi ise kurutulmadan pembeliğini ve lezzetini koruyacak şekilde pişirilmiş hali.

GEGRILLTE BLACK TIGER RIESENGARNELEN 36,90 €

Knackige Black Tiger Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuter-Marinade, über der offenen Glut perfekt auf den Punkt vollendet.

Black Tiger king prawns infused with a delicate garlic-herb marinade and grilled to a perfect snap over charcoal embers.

Özel sarımsaklı ve bitkisel marinatla marine edildikten sonra kömürün yüksek ateşinde dışı mühürlenmiş, içi çıtır ve sulu Black Tiger dev karidesler.

VEGETARISCHE VIELFALT AUS ANATOLIEN

Die traditionelle anatolische Küche ist seit jeher reich an vegetarischen Gerichten. Erleben Sie die Vielfalt aus frischem Gemüse, aromatischen Kräutern und feinstem Olivenöl, inspiriert von jahrhundertealten Rezepten.

Anatolian cuisine has always been traditionally rich in vegetarian dishes. Experience the variety of fresh vegetables, aromatic herbs, and finest olive oil, inspired by centuries-old recipes.

Anadolu mutfağı, geleneksel olarak vejetaryen lezzetler açısından her zaman çok zengindir. Asırlık tariflerden ilham alan taze sebzeler, aromatik otlar ve sızma zeytinyağının muhteşem çeşitliliğini keşfedin.

PATATESLI MANTI

28,90 €

Hausgemachte, von Hand gefaltete kleine Teigtaschen mit Kartoffelfüllung, serviert mit kühlem Joghurt und warmer Paprikabutter.
Tiny, delicate homemade pastry parcels stuffed with a savory potato filling, boiled and finished with cool yogurt and warm paprika butter.

Elde kapatılmış, içi baharatlı patates dolgulu ev mantısı; süzme yoğurt ve üzerine gezdirilen sıcak pul biberli tereyağı ile.

MÜCVER

28,90 €

Knusprige Puffer aus frischen Zucchini, feinen Gartenkräutern und Schafskäse mit erfrischendem Joghurt-Minz-Dip.
Crispy fritters prepared from fresh zucchini, garden herbs, and feta cheese, served with a refreshing yogurt-mint dip.

Taze rendelenmiş kabak, bol yeşillik ve beyaz peynirin geleneksel harcıyla hazırlanmış içi yumuşak dışı çıtır mücver; yanında yoğurtlu nane sosu ile.

ÇITIR KARNABAHAH HUMUSLU

28,90 €

Cremiger Humus, gekrönt von im Ofen kross gebackenen Blumenkohlröschen, gerösteten Kürbiskernen, Granatapfelkernen und Zitronenjoghurt.

Velvety smooth hummus crowned with oven-roasted crispy cauliflower florets, toasted pumpkin seeds, vibrant pomegranate seeds, and a drizzle of lemon yogurt.

İpeksi humus yatağında, fırında çtırdatılmış karnabahar çiçekleri; üzerinde kavrulmuş kabak çekirdekleri, nar taneleri und limonlu yoğurt dokunuşuyla.





SÜSSE TRADITION AUS ANATOLIEN

Der krönende Abschluss eines jeden anatolischen Festmahls: Traditionelle Desserts, handwerklich meisterhaft zubereitet, verfeinert mit feinem Sirup, röstfrischen Nüssen und cremigen Akzenten.

The perfect finale to every Anatolian feast: Masterfully crafted traditional desserts, enhanced with sweet syrup, freshly roasted nuts, and creamy accents.

Her Anadolu ziyafetinin görkemli kapanışı: İnce şerbetler, taze kavrulmuş kuruyemişler ve kremesi dokunuşlarla usta eliyle hazırlanan geleneksel tatlılar.

KÜNEFE

14,90 €

Hauchfeine Teigfäden (Kadayıf) mit ungesalzenem Schmelzkäse, in der Pfanne goldbraun gebacken, mit heißem Zuckersirup übergossen. Wahlweise mit Kaymak oder Vanilleeis.

Paper-thin pastry strands (Kadayıf) sandwiching a special unsalted melting cheese, pan-fried to a golden brown, soaked in hot syrup, and topped with traditional Kaymak or vanilla ice cream.

Özel tuzsuz künefe peynirinin tel kadayıf arasında ocak ateşinde çevrilerek kızartılması; üzerine dökülen sıcak şerbet ve kaymak veya dondurma eşliğinde.

HAVUÇ DILIM BAKLAVA MIT EIS

14,90 €

Hauchdünne Filoteigblätter, reich gefüllt mit edlen Pistazien, goldgelb gebacken, mit heißem Sirup vollendet und serviert mit Vanilleeis.

Paper-thin layers of filo dough filled with premium pistachios, baked to a golden crunch, soaked in hot syrup, and served with vanilla ice cream.

Tül gibi incecik kat yufkanın bol Antep fıstığıyla buluştuğu çıtır havuç dilim baklava; yanında dondurma ile.

KATMER MIT EIS

14,90 €

Hauchdünner Teig, gefüllt mit Pistazien und cremigem Kaymak, knusprig gebacken und heiß mit einer Kugel Vanilleeis serviert.

An incredibly thin pastry sheet folded with an abundance of pistachios and rich Kaymak, baked to a perfect crunch and served hot with vanilla ice cream.

İncecik açılmış hamurun içinde bol Antep fıstığı ve fırın kaymağının muhteşem uyumu; fırından sıcak çıkmış çıtır katmer, yanında dondurma ile.

