



Suppen - Soups

Mercimek Çorbası²⁰

7.50

Traditionell pürierte Linsensuppe

Lentil soup

Yayla Çorbası^{16,17}

7.50

Minzjoghurt-Suppe mit Reis und Kichererbsen (Alpensuppe)

Turkish highland meadow soup

Kalte Vorspeisen - Cold appetizers

Zeytinyağlı Sarma¹⁶

7,00

Gefüllte Weinblätter mit Knoblauch-Joghurt Dip

Stuffed vine leaves with garlic-yogurt dip

Humus¹⁹

6.50

Kichererbsenpüree mit Sesamöl (Tahin)

Chickpea puree with sesame (seed) oil

Pastırmalı Humus¹⁹

9.00

Kichererbsenpüree mit Sesamöl (Tahin), mit gebratenem Räucherschinken

Chickpea puree with sesame (seed) oil, with smoked ham

Şakşuka

7.00

Gegrillte, marinierte Auberginen und Paprika in Tomatensud

Grilled and marinated eggplants, paprika in tomato brew

Ahtapot Salamura^{15,29}

8.50

Marinierter Oktopus auf Salatbett

Marinated octopus on a bed of lettuce





Kalte Vorspeisen - Cold appetizers

Fileto Hamsi Salamura²³

7.50

Eingelegte Sardellenfilets auf Salatbett
Pickled anchovy fillets on a bed of lettuce

Acılı Antep Ezmesi²⁰

7,00

Scharf gewürztes Püree aus Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Peperoni
Spicy puree out of onions, tomatoes, cucumbers and peppers

Paşa Meze^{16,20}

6.50

Pürrierter Fetakäse mit Joghurt und gehackten Nüssen, fein gewürzt
Mashed feta cheese with sesame seed, well-flavoured

Peynir Soğuş^{16,31}

7.00

Tranchen vom türkischen Weißkäse, mit Tomaten, Gurken und Oliven
Slices of feta cheese with tomato and cucumber slices on olives

Karışık Turşu

5.00

Eingelegtes, würziges Gemüse
Pickled vegetables

Cacık¹⁶

6.00

Minzjoghurt mit Knoblauch und Gurken
Mint yogurt with garlic and cucumber pieces

Soğuk Meze Tabagı (2 kişilik)^{16,19,20}

22.00

Kalte Vorspeisenplatte (für 2 Personen)
Cold appetizer plate (for 2 persons)





Warme Vorspeisen - Hot appetizers

Arnavut Ciğeri¹⁸

Bratleber auf „Balkan-Art“
Roasted liver “Balkan style”

8.50

Patlıcan Biber Kızartması¹⁶

Gegrillte Auberginen und Spitzpaprika mit Knoblauchjoghurt-Tomatensauce
Grilled eggplants and long peppers served with yogurt-garlic sauce

7.50

Kayseri Mantısı^{16,18}

Mit Hackfleisch gefüllte kleine Teigtaschen an Knoblauchjoghurt-Tomatensauce
Small dumplings filled with minced meat on yogurt-garlic sauce

9.50

Sigara Böreği^{16,18,24}

Mit Käse gefüllte, frittierte Teigrollchen
Crispy cheese filled filo pastry rolls

8.00

Örgü Peyniri Izgara

Zopfkäse gegrillt mit Basilikum-Pesto und Tomaten
Spicy grillplait-cheese with basil pesto tomato pieces

8.50



Osmanya[®]

**Bei Veranstaltungswünschen wie:
Hochzeit, Verlobung, Standesamt, Geburtstagsfeiern,
Weihnachtsfeiern, Firmenfeiern und weiteren Anlässen
können wir Ihre Feier gerne arrangieren.**

Sprechen Sie uns einfach an.





Salat - Salad

Kaşık Salatası (Ceviz ve Nar ekşisi ile)

kleingehackter Löffelsalat mit Walnüssen
und Granatapfel Vinaigrette

Mixed salad with walnuts and pomegranate vinaigrette

klein (small) 6.50

groß (large) 9.50

Tavuk ve Peynirli Bahçe Salatası²⁸

14.50

Gartensalat mit gegrillten Hähnchenbrustfilets, Hirtenkäse und Granatapfel-Vinaigrette

Mixed garden salad with chicken breast stripes and pomegranate vinaigrette

Ahtapot Bahçe Salatası ^{15,28,29}

15.50

Gemischter Gartensalat mit mariniertem Oktopus

Mixed garden salad with octopus

Çoban Salatası²⁸

Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Petersilie und Oliven

Mixed salad with tomatoes, cucumbers onions, parsley and olives

klein (small) 5.50

groß (large) 8.50

Vegetarische Gerichte – Vegetarian

Sebzeli Karnıyarık¹⁶

15.50

Grill-Aubergine gefüllt mit würzigem Gemüse, überbacken mit Kaşarkäse,
dazu Reis und Cacik

Eggplants filled with grilled vegetables, gratinated with kasar cheese,
rice and cacik

Sebzeli Güveç¹⁶

14.50

Traditioneller Gemüseintopf mit Reis

Traditional turkish stew with vegetables and rice





Fleischgerichte - Meat dishes

Kuzu Kalem Pirzola^{16,20}

26.50

Gegrillte Lammkronen auf Pfannengemüse, dazu Cacık und Reis
Grilled lamb chops with vegetables, served with Cacık and rice

Kuzu Bonfile Izgara²⁰

26.50

Gegrilltes Lammfilet auf Pfannengemüse, Reis und Cacık
Grilled lamb fillet with gravy and pan-fried vegetables on mint, rice and Cacık

Adana Kebap^{16,20}

18.50

Würziger Rinderhackspieß auf Lavaş Brot, dazu Reis, Grillgemüse und Cacık, scharfes Püree
Minced beef kebab, served with Lavaş bread, rice, grilled vegetables and Cacık, spicy puree

Yoğurtlu Adana Kebap^{16,20}

21.50

Würziger Rinderhackspieß auf Croutons, Auberginen mit Knoblauchjoghurt-Tomatensauce, dazu Reis, Grillgemüse und Lavaş Brot
Minced beef kebab on croutons, eggplants, with yogurt-garlic sauce served with Lavaş bread, rice and grilled vegetables

Çöp Şiş^{16,20}

21.50

Lammfleischspieße auf Lavaş Brot, dazu Reis, Grillgemüse und Cacık, scharfes Püree
Lamb shish kebab on skewers, Lavaş bread, rice, grilled vegetables and Cacık, spicy puree

Tavuk Göğsü Izgara Yelpaze^{16,18,19,20}

19.50

Hähnchenbrusttranchen mit Champignonsauce, Kartoffel-Kurkumapüree, dazu Reis und Grillgemüse
Sliced chicken breast with mushroom sauce, sesame-pistachios puree, served with rice and grilled vegetables

Kayseri Mantısı^{16,18}

18.50

Mit Hackfleisch gefüllte kleine Teigtaschen an Knoblauchjoghurt-Tomatensauce
Small dumplings filled with minced meat on yogurt-garlic tomatoesauce





Fleischgerichte - Meat dishes

Saç Kavurma Tava²⁰

19.50

Lammgeschnetzeltes mit Gemüse, dazu Cacık und Reis, in der Pfanne serviert
Lamb slices with vegetables, served with Cacık and rice (served in a pan)

Tavuk Saç Kavurma Tava^{16,20}

17.50

Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse, dazu Cacık und Reis, in der Pfanne serviert
Chicken slices with vegetables, served with Cacık and rice (served in a pan)

Tavuk Filet Şiş^{16,20}

19.50

Hähnchenfiletspeiß auf Lavaş Brot mit
Grillgemüse und Knoblauch-Dip, dazu Reis
Chicken fillet skewer on Lavaş bread with garlic yoghurt
tomato sauce and crispy flakes with rice

Izgara Köfte^{16,18}

15.50

Würzige Frikadellen mit Reis und Cacık, an Grillgemüse
Spicy meatballs with rice and bowl of Cacık on grilled tomato-paprika

Meyhane Köftesi¹⁸

17.50

Pikante Frikadellen mit feinem Knoblauch, in geschmortem Gemüse und Reis dazu Cacık
Small spicy meatballs with breeze of garlic in braised vegetables with rice and cacık

Unsere Empfehlung / Our recommendation

Osmanya Özel Izgara Tepsisi (2 kişilik)^{16,20}

44.00

Spezial (für 2 Personen)
gemischter Grillteller mit Beilagen
(Reis, karamellisierte Zwiebeln, Grillgemüse, Cacık und scharfes Püree)

Special (for 2 persons)
mixed grilled meat plate with side dishes
(Rice, caramelized onions, grilled vegetables, Cacık and spicy puree)





Fischgerichte - Fish Dishes

Çipura Izgara fileto

26.50

Dorade-Royal-Filet gegrillt an blanchiertem Fenchel
mit feinem Knoblauch, dazu Rosmarinkartoffeln

Grilled Royal gilthead fillet on blanched fennel with fine garlic,
served with rosemary potatoes

Karides Tava

27.50

Gebratene Scampis in einer feinen Knoblauch-Tomaten-Sauce,
dazu Rosmarinkartoffeln

Sautéed scampi in a delicate garlic-tomato sauce, served with
rosemary potatoes

Für unsere kleinen Gäste - For our little guests

Kinderteller

15.00

Für unsere kleinen Gäste: Knusprige Chicken Nuggets und saftige Köfte, serviert mit
goldgelben Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise.

For our guests: Crispy chicken nuggets and juicy köfte, served with
golden French fries, ketchup, and mayonnaise.





Süßspeisen - Desserts

Künefe^{16,17,18}

9.50

Süßspeise aus feinen Kadayif-Fäden (Teigfäden) und Käse,
heiß aus dem Ofen serviert

Hot served "Angel's hair", oven shredded pastry
with soft cheese filling

Kazandibi^{16,17,20}

8.00

Traditionelle türkische Süßspeise mit Pistazienstrauchharz „Art Panacotta“

Traditional turkish dessert with rice flour and pine resin

Baklava^{18,20}

7.50

Traditionelle türkische Blätterteigsüßspeise

Traditional turkish puff pastry dessert

Kavun-Karpuz Tabağı (2 kişilik)^{16,17}

14.00

Melonenteller (für 2 Personen)

Mixed fruit plate (for 2 persons)





Getränke - Beverages



Kaffee – Coffee

Türk Kahvesi² (Türkischer Mokka / Turkish Mocha)	5.00
Kaffee²	3.50
Espresso²	3.00
Cappucino²	4.50
Latte Machiato²	5.50
Sıcak çikolata² (Kakao / Hot chocolate)	4.00

Tee – Tea

Klassik Türk Çayı² (Türkischer Tee)	klein (small)	2.00
Traditional turkish tea	groß (large)	4.00
Ada Çayı (Salbeitee / Sage tea)		4.50
Ihlamur Çayı (Lindentee / Lime blossom tea)		4.50
Taze nane Çayı (Frischer Minzetea / Fresh mint tea)		4.50

Alkoholfreie Getränke – Softdrinks

Su	0.25l	3.00
Stilles Wasser / Still water		
Şişe Su	0.75l	7.00
Flasche Wasser / Bottle of still water		
Soda	0.25l	3.00
Mineralwasser / Sparkling water		
Şişe Soda	0.75l	7.00
Flasche Mineralwasser / Bottle of sparkling water		



**Portakal Suyu**Orangensaft / **Orange juice**

0,2l 0,4l

3.50 5.50

Taze PortakalFrischer Orangensaft / **Fresh orange juice**

4.50 7.50

Elma SuyuApfelsaft / **Apple juice**

3.50 5.50

Muz SuyuBananensaft / **Banana juice**

3.50 5.50

Kiraz SuyuKirschschaft / **Cherry juice**

3.50 5.50

Elmalı SodaApfelschorle / **Apple juice with sparkling water**

3.50 5.50

Cola^{1,2,9}

0.2l 0.4l

3.50 5.50

Cola Light^{1,2,9}

3.50 5.50

Cola Zero^{1,2,9}

3.50 5.50

Fanta^{1,2,6}

3.50 5.50

Sprite^{1,2,9}

3.50 5.50

Gazoz^{1,2,9}Türkische Limonade / **Turkish Lemonade**

0.33l 4.00

Ayran¹⁶Joghurtgetränk / **Turkish yogurt drink**

0.2l 3.50

Bitter Lemon³

0.25l 4.00

Ginger Ale¹

0.25l 4.00

Tonic Water³

0.25l 4.00

RedBull^{1,2,3,5}

0.25l 5.00





Fassbier – Draft beer

	0.3l	0.4l
Warsteiner¹⁸	4.50	5.50
Alster¹⁸ mit Sprite / with Sprite	4.50	5.50
Radler¹⁸ mit Fanta / with Fanta	4.50	5.50

Flaschenbier – Bottled beer

Efes¹⁸	0.33l	4.50
Becks¹⁸	0.33l	4.50
Alkolsüz Warsteiner¹⁸ Alkoholfreier Warsteiner / Warsteiner alcohol free	0.33l	4.00
König Ludwig Hefeweizen¹⁸	0.5l	5.50
König Ludwig Kristallweizen¹⁸	0.5l	5.50
Alkolsüz König Ludwig Hefeweizen¹⁸ Alkoholfreier Hefeweizen / Hefeweizen alcohol free	0.5l	5.50
Berliner Weiße mit Schuss Sorten: Waldmeister- oder Himbeergeschmack Traditional Beer from Berlin (Flavours: woodruff or raspberry)	0.33l	5.50





Offene Weine – Open wines



(Unsere Weine enthalten Sulfite / Our wines contain sulphites)

Weißwein – White wine

0.2l

Pinot Grigio

5.50

Dieser Weißwein ist ein unkomplizierter, mild und frischer Pinot Grigio; weist Aromen von Apfel, Thymian und Rosmarin auf; ein Wein für laue Stunden auf der Terrasse. Ein sommerlicher Ausschankwein, der jung und frisch zu genießen ist.

Chardonnay

5.50

Ein saftiger, fein strukturierter Chardonnay mit Aromen von Birnen und Pfirsichen. Passt sehr gut zu unseren Salaten und mediterraner Feinkost.

Narince „Doruk“ (Vinkara -Tokat / Anatolien)

6.50

An der Nase sind Noten von Pfirsichen, Orangenblüten und Zitronenblättern im Vordergrund. Am Gaumen präsentiert sich der Narince mit Frische, angenehmer Frucht und knackiger Säure und einem langen Nachhall. Passt gut zu unserem Lachs oder Dorade vom Grill.

Weinschorle

5.00

(wine with sparkling water)

Aperol Spritz

9.00

Hugo

9.00

Rotwein – Red wine

0.2l

Merlot

5.50

Am Gaumen ist dieser Rotwein fruchtig und weich, in der Nase präsentiert er sich mit Aromen von Waldbeeren und Vanille; Passt gut zu: Pasta, gegrilltem Geflügelgerichten, leichte Lammgerichte und zu würzigen Käse.

Rioja

6.50

Aromen von dunklen Beeren und Granatapfel mit einem feingliedrigen Körper und charmanten Tanninen. Empfehlung zu Pasta, Salaten und gebratenem Fleisch, sowie zu Kebab Gerichten auch stark gewürzt.

Majestik - Syrah & Kalecik Karası (Denizli / Türkei)

6.50

Der Sevilen Majestik Syrah und Kalecik Karasi hat eine tiefrote Farbe, rein, intensiv, frisch und reif. Am Gaumen entdecken Sie Mineralität, Frucht, Gewürze, Finesse und harmonische Ausgewogenheit, welche alle durch die meisterliche Mischung von Kalecik Karasi und Syrah erweckt werden.

Öküzgözü & Boğazkere -

6.50

„Vinkara Doruk“ (Elazığ & Diyarbakır /Türkei)

Der Vinkara Doruk Öküzgözü-Boğazkere ist ein trockener Rotwein, hergestellt aus Boğazkere- und Öküzgözü-Trauben, aus Anatolien. Ein vollmundiger Wein, mittlere Tannine, guter Struktur leichte Würze und mit einem langen Nachhall.





Offene Weine – Open wines

(Unsere Weine enthalten Sulfite / Our wines contain sulphites)



Roséwein – Rosé wine

0.2l

Primitivo - Rosé

5.50

Mit Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und kräutigen Noten. Ein leichteres Rosé, der mit seiner mäßigen Säure und geringem Restzucker am Gaumen Frische bieten lässt. Lebhafter Nachhall. Passend gut zu mediterranen Speisen.

Flaschenweine – Bottled wines

Weißwein – White wine

0,75l

Narince & Emir „Buzbağ- Beyaz“ (Kayra - Tokat & Kapadokya / Türkei)

28.00

Die delikaten Aromen von Narince verleihen der gehaltvollen Textur von Emir mehr Ausgefallenheit. Neben seiner Nase von Zitronenblüte und frisch gepresstem Grapefruit-Saft entfaltet Buzbağ Emir und Narince die Geschmäcker von Litschi und Aprikosenblüte. Ein bekannter türkischer Klassiker der zu unseren Fischgerichten sehr gut passt.

Sauvignon Blanc (Isabey - Izmir/Türkei)

32.00

Dieser Sauvignon Blanc wird nur von den Sauvignon Blanc Trauben von einer Einzellage in Sevilentepe (Izmir/Menderes) Weinberg in limitierter Menge vinifiziert. Passt gut zu: Fischgerichten, Meeresfrüchten, gegrilltem Hähnchenfilets mit mediterraner Beilage oder Baba Angora Salate mit Hähnchen.

Chardonnay & Narince „Karma“ (Doluca-Denzli & Tokat /Türkei)

38.00

Dieser Wein hat eine geschmeidige Mischung aus Chardonnay, der Königin der weißen Trauben aus Denizli, und Narince, geerntet in Tokat. Diese perfekt ausgewogene Mischung wird für 12 Monate in französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut. Besonders empfohlen zu gedünstetem und gegrilltem Fisch, geschnetztes Lammfleisch oder gemischte Vorspeisen mit Meeresfrüchten.

Roséwein – Rosé wine

0,75l

Kalecik Karası - Rosé (Vinkara - Kalecik / Anatolien)

36.00

Der Vinkara zeigt sich an der Nase mit Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und kräutigen Noten. Ein leichteres Rosé, der mit seiner mäßigen Säure und geringem Restzucker am Gaumen Frische bieten lässt. Lebhafter





Rotwein – Red wine

0,75l

(Unsere Weine enthalten Sulfite / Our wines contain sulphites)

Primitivo “Doppio Passo” - (Carlo Botter/Apulien-Italien)

32.00

In der Nase reife Kirsche und dunkle Beeren, am Gaumen voluminös, rund und schmelzig mit angenehmer Fülle und Charakter. Ein samtiger Rotwein mit einer leicht würzigen Note und Restsüße. Im Nachhall präsentiert er sich mit seiner genussvollen, ausbalancierten Länge. Unsere Empfehlung; Zu leichtgewürzten und gegrilltem Fleisch oder zu geschnetztes Hühnerfleisch mit Bratensauce.

Marques de Riscal Proximo - (Rioja / Spanien)

38.00

Aromen von dunklen Beeren und Granatapfel mit einem feingliedrigen Körper und charmanten Tanninen. Empfehlung zu Pasta, Salaten und gebratenem Fleisch, sowie zu Kebab Gerichten auch stark gewürzt.

Kalecik Karasi - (Vinkara – Ankara / Türkei)

36.00

Der kräftige rubinrote Kalecik Karasi mit seinen violetten Reflexen hat eine rassige Struktur mit präsenten Tanninen, er besticht durch seine ausgewogene Balance mit Aromen von reifen Beeren, Vanille, Nougat und Kirschen. Die feine Holzwürze erhält dieser trockene Rotwein durch eine 19-monatige Lagerung in amerikanischen Eichenfässern und würde sehr gut zu gegrilltem Fleisch, würzigen Gerichten und pikantem Käse passen. Zu unserem Grillteller auch sehr empfehlenswert.

Öküzgözü – Winehouse (Vinkara -Ankara / Kalecik / Türkei)

48.00

Der Vinkara Winehouse Öküzgözü, ist ein trockener Rotwein aus Öküzgözü-Trauben. Der Wein ist weich und angenehm zu trinken mit vollen und ausgewogenen Tanninen und hat einen langen Nachhall.

Wir empfehlen diesen Wein zu roten Fleischgerichten, Pasta und rustikalen-reifen Käsesorten.

Prosecco & Champagner

Prosecco Valdo

36.00

Geschmack: Schlank und freundlich, nicht zu gehaltvoll, mit angenehmer Restsüße und feiner, anhaltender Perlage.

Herkunft: Italien- Venetien (Valdobbiadene)

Prosecco Valdo Piccolo

10.00

Champagner

120.00

Geprägt von der Eleganz des Chardonnay, florale Aromen im Duft und am Gaumen, erfrischende Zitrusfrucht mit einer feinen Spur an Mineralität, weiches

Geschmackserlebnis mit feinem Nachhall. Ausgezeichneter

Aperitif. Cuvée aus 95% Chardonnay und 5% Pinot Noir aus Premier Cru Lagen.



Raki



**YENİ
RAKI**

4cl	6,00
20cl	18,00
35cl	30,00
70cl	55,00



4cl	6,50
20cl	19,00
35cl	32,00
70cl	58,00



4cl	7,00
20cl	23,00
35cl	36,00
70cl	75,00

Hauskreation / Creation of our house:

4cl

Raki-Lemon mit Granatapfel und Limetten

8,50

Raki-Lemon with pomegranate and limes



Whiskeys

	2cl
Ballantine's ¹	4.50
Chivas Regal ¹	4.50
Jack Daniel's	4.50
Jim Beam	4.50
Johnnie Walker Red Label ¹	4.50

Liköre

	2cl
Amaretto ¹	3.00
Sambuca ¹	3.00
Bailey's	3.00

Brandy & Cognac

	2cl
Remy Martin V.S.O.P	4.00
Hennessy Fine de Cognac	4.00
Metaxa 7 Sterne ¹	4.00

Longdrinks

Hauskreation / Creation of our house:	4cl
Raki-Lemon mit Granatapfel und Limetten	8,50
Raki-Lemon with pomegranate and limes	4cl
Red Bull Wodka ^{1,2,3,5}	8.50
Jim Beam Cola ^{1,2}	8.50
Johnnie Walker Cola ^{1,2}	8.50
Wodka Orange oder Lemon ³	8.50
Jack Daniel's Cola ^{1,2,9}	8.50
Cuba Libre ^{1,2,9}	8.50



Digestif

	2cl
Grappa	4.50
Jägermeister	4.50
Averna	4.50
Ramazzotti	4.50
Fernet Branca	4.50

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Laut Gesetz sind wir verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass unsere Speisen oder Getränke
folgende Zusatzstoffe beinhalten können:

All prices are in Euro including the declared tax fees.
Due to the regulations we are committed to highlight the following food additives
in our dishes and drinks:

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1) künstliche Farbstoffe | 17) Laktose |
| 2) koffeinhaltig | 18) glutenhaltiges Getreide (alle) |
| 3) chininhaltig | 19) Sesam |
| 4) geschwefelt | 20) Schalenfrüchte (alle) |
| 5) künstliche Aromastoffe | 21) Soja |
| 6) Benzoesäure | 22) Krebstiere |
| 7) Sorbinsäure | 23) Fisch |
| 8) Ameisensäure | 24) Eier |
| 9) Süßstoff | 25) Phosphate |
| 10) Säuerungsmittel | 26) Lupinen |
| 11) Stabilisatoren | 27) Senf |
| 12) Konservierungsstoffe | 28) Schwefeldioxid und Sulfite |
| 13) Antioxidationsmittel | 29) Weichtiere |
| 14) mit Aspartam (enthält eine Penylalaninquelle) | 30) Geschmacksverstärker |
| 15) Sellerie | 31) Eisen-II-Gluconat |
| 16) Milch (von Nutztieren) | 32) Milcheiweis |
| | 33) Stoffe zur Oberflächenbehandlung |



