

AMBER ALACARTE MENÜ

SPEZIALITÄTEN AUS DER REGION • YÖREDEN TADIMLAR

AUBERGINEN FEYRUZ

Geräucherte, im Mörser zerstoßene Aubergine mit frischer Sahne, gerösteten Sesamkörnern auf Knoblauch und Tomaten, Teigchips und frischen Minzblättern

PATLICANLI FEYRUZ

Taze kaymak ile havanda ezilmiş tütsülü patlıcan, sarımsak ve domates üzerinde kavrulmuş susam, hamur kıtırları ve taze nane yaprakları



ÄGÄISCHE SCHAKSCHUKA

"Schakschuka" mit einer Mischung aus köstlichem Gemüse der Saison und Kräutern der Ägäis, vermischt mit Büffeljoghurt und Tahini, begleitet von kaltgepresstem Olivenöl und Kreuzkümmelaroma

EGELİ ŞAKSUKA

Manda yoğurdu ve tahin ile harmanlanmış egenin lezzetli mevsim sebzeleri ve ege otları harmanı ile "şaksuka" soğuk sıkım zeytinyağı ve kimyon lezzeti eşliğinde



HUMMUS PAÇA

Frittierte Kartoffeln mit verdünntem Kichererbsen-Hummus, geschmortes grob gehacktes Kalbsfleisch, Erdnüssen, Essiggurken, Apelessig, nativem Olivenöl extra und gerösteten Knoblauchzehen

HUMUS PAÇA

İnceltilmiş nohut humus eşliğinde kızarmış patatesler, zırhlanmış dana eti kavurması, fıstık, kornişon turşu, elma sirkesi, sızma zeytinyağı ve kızarmış sarımsak taneleri



TÜTSÜLÜ

"Kirschtomaten, Kapia-Paprika, grüne Chilischoten, Knoblauch mit Weihrauch aromatisiert" begleitet mit Fethiye-Dorfkäse, Walnüssen, gerösteten Erdnüssen, frischen Thymianzweigen, Basilikum, Pflaumensirup und Olivenöl

TÜTSÜLÜ

Tütsü ile tatlandırılmış kiraz domates, kapy biber, yeşil cin biber, sarımsak eşliğinde fethiye köy peyniri, ceviz, kavrulmuş fıstık, taze kekik dalları, fesleğen, erik ekşisi ve zeytinyağı



BOSTANA

Gemüse der Saison, Sumach, Granatapfelkerne, Walnüsse, Sauerkirschen, kaltgepresstes natürliches Öl aus ägäischen Oliven und einen kühlen, sauren Frühlingsalat in Eis serviert

BOSTANA

Mevsim sebzeleri, sumak, nar taneleri, ceviz, vişne ekşisi, ege zeytinlerinin soğuk sıkım doğal yağı ve buz ile servis ettiğimiz serin ve ekşi bahar salatası





SUPPE • ÇORBA

OKRA-BLÜTEN-SUPPE

“Appetitliche Suppe aus der Region Konya in Zentralanatolien” Fein gehacktes Lammfleisch, Paprikamark, Knochenbrühe, Zitrone und getrocknete Mini-Okra-Sprossen

BAMYA ÇIÇEĞİ ÇORBASI

“İç Anadolunun Konya yöresine özgü iştah açıcı çorbası”
İnce doğranmış kuzu etleri, biber salçası, kemik suyu, limon ve kurutulmuş mini bamya filizleri ile



AUSGEWÄHLTE APERITIFS AUS DEN REGIONEN BÖLGELERDEN SEÇME APERATİF SICAKLAR

ANTAKYA ORUK-FLEISCHBÄLLCHEN (REGION MESOPOTAMIEN)

Gefüllte Fleischbällchen nach Antakya-Art, gefüllt mit grob gehacktem Lammfleisch, Paprikapaste, Walnüssen und Pistazien, begleitet von einer mit Granatapfelsirup aromatisierten Acuka-Sauce

ANTAKYA ORUK KÖFTESİ (MEZAPOTAMYA COĞRAFYASI)

Zırhlanmış kuzu eti, biber salçası, ceviz içi ve Antep fıstığı ile doldurulmuş Antakya usulü içli köfte, nar ekşisi ile tatlandırılmış acuka sosu eşliğinde



BLATT-LEBER (İZMİR, ÇANAKKALE, TEKİRDAĞ - ÄGÄISCHE REGION)

In Trabzon-Vakıfkebir-Butter gebratene Lammleber, pikanter Çin-Pfeffer, karamellisierte rote Zwiebel und Petersilie

YAPRAK CİĞER (İZMİR, ÇANAKKALE, TEKİRDAĞ – EGE BÖLGESİ)

Trabzon Vakıfkebir tereyağında kavrulmuş kuzu ciğerleri, acılı çin biber, karamelize kırmızı soğan ve maydanoz



KARTOFFELN MIT TAHINI (BALIKESİR, BURDUR, ISPARTA - MITTELMEER UND MARMARA)

Knusprig frittierte frische Kartoffelscheiben mit gebratenem Lammhackfleisch, Joghurtsauce mit Tahin und gewürzt mit Kreuzkümmel

TAHİNLİ PATATES (BALIKESİR, BURDUR, ISPARTA – AKDENİZ VE MARMARA)

Çıtır kızartılmış taze patates dilimleri üzerinde kavrulmuş kuzu kıyması, tahin ile tatlandırılmış yoğurt sosu ve kimyon baharatı ile



ANGESCHMORTE KRÄUTER (ÄGÄISCHE REGION)

Geschmorte Bio-Kräuter aus der Ägäis, frisch gepflückt, mit Knoblauchjoghurt und Tomatensauce

OT KAVURMASI (EGE BÖLGESİ)

Ege bölgesinden taze toplanmış organik Ege ot çeşitleri kavurması, sarımsaklı yoğurt ve domates sosu ile



AUSGEWÄHLTE HAUPTGERICHTE AUS ANATOLIEN
ANADOLUDAN SEÇME ANA YEMEKLER

GELELI KEBAP (MALATYA)

Gebratenes, fein gehacktes Kalbsentrecôte-Fleisch auf Auberginenpüree, Paprikapaste, Pistazien und Pistazien mit gewürzter Butter

GELELİ KEBABI (MALATYA)

Patlıcan söğürtmesi üzerinde ince doğranmış dana antrikot etleri kavurması, biber salçası, Antep fıstığı ve baharatlı tereyağı ile



GEBRATENES LAMM AUS DEM OFEN (GAZİANTEP)

Weizenschrot, Paprikapaste, Selleriestangen, geröstete Auberginen und Kichererbsen auf Lammfilet, gekocht in einem Tontopf mit Tahini und Knoblauch-Büffeljoghurt

FIRINDA KUZU KÜŞLEME (GAZİANTEP)

Yarma buğday, biber salçası, kereviz sapları, közleme patlıcan ve nohut ile toprak güveçte pişirilmiş kuzu bonfilesi üzerinde tahin ve sarımsaklı manda yoğurdu



LAMMSCHENKEL AUS DEM STEINOFEN (ERZURUM, USBEKİSTAN)

Mit Thymian und Kreuzkümmel marinierte Lammhaxe, langsam im Steinofen gegart, begleitet von traditionellem usbekischem Reis

İNCİK TANDIR (ERZURUM, ÖZBEKİSTAN)

Kekik ve kimyon ile marine edilerek taş fırında ağır ateşte pişirilmiş kuzu incik etleri, Geleneksel Özbek pilavı eşliğinde



STEINBOCKRIPPEN (MUĞLA-NOMADEN)

Frische und naturbelassene Steinbockrippchen von Nomaden aus der Region Muğla, gekocht im langsamen Feuer mit 2 verschiedenen Methoden im Topf und im Ofen, mit saurer Fleischsauce, gewürzt mit Lorbeer und Kartoffeln

OĞLAK KABURGASI (MUĞLA YÖRÜKLERİ)

Tencerede ve fırında iki farklı yöntemle ağır ateşte pişirilmiş Muğla bölgesi yörüklerinin taze ve doğal oğlak kaburgaları, defne ile tatlandırılmış ekşili et sosu ve patates ile



TİRE KEBAB (İZMİR)

Tire Frikadellen aus Lamm- und Steinbockfleisch, auf dem Grill zubereitet, mit Tomatensauce, gegrillter Paprika und Petersilie

TİRE KEBABI (İZMİR)

Ege bölgesinden taze toplanmış organik Ege ot çeşitleri kavurması, sarımsaklı yoğurt ve domates sosu ile



“Traditioneller usbekischer Reis wird zu unseren Hauptgerichten aus Anatolien serviert”

“Anadolu dan seçme ana yemeklerimizin yanında Geleneksel Özbek pilavı servis edilmektedir”



HAUPTGERICHTE AUS DER KEBAB KULTUR KEBAP KÜLTÜRÜNDEN ANA YEMEKLER

(Aus der Synthese der Kulturgeschichte der mesopotamischen, türkischen und arabischen Küche)
(Mezopotamya Türk ve Arap mutfağının Sentezlenmiş Kültürel Gastronomi Tarihinden)

BEYTI KEBABI

"Beyti Kebab" in Fladen-Brot gewickelt, gewürzt mit Knoblauch und Petersilie und zubereitet mit einer Mischung aus grob gehacktem Lamm-, Kalb- und Steinbockfleisch Pistazien, Butter, Tomatensauce und Joghurtsoße

BEYTİ KEBABI

Lavaş ekmeğine sarılmış sarımsak ve maydanoz ile tatlandırılarak zırhlanmış kuzu, dana ve oğlak eti karışımı ile hazırlanmış "Beyti Kebabı" Antep fıstığı, tereyağı, domates sosu ve süzme yoğurt sosu eşliğinde



LAMM SCHASCHLIK SPIEß

Lammfleisch mariniert mit Tomatenmark, Joghurt und Olivenöl und auf dem Holzkohlegrill gegrillt

KUZU ŞİŞ KEBABI

Domates ezmesi, yoğurt ve zeytinyağı ile marine edilerek kömür ızgarada pişirilmiş kuzu etleri



HÄHNCHEN SCHASCHLIK

Hähnchenfleisch mit Tomatenpüree, Joghurt und Olivenöl mariniert und auf dem Holzkohlegrill gegrillt

TAVUK ŞİŞ KEBABI

Domates ezmesi, yoğurt ve zeytinyağı ile marine edilerek kömür ızgarada pişirilmiş tavuk etleri



ADANA KEBAB ZWISCHEN LAHMACUN

Adana Kebab vom Holzkohlegrill, serviert zwischen knusprigem und würzigem Lahmacun im Steinofen

LAHMACUN ARASINDA ADANA KEBAP

Taş fırında çıtır ve acılı lahmacun arasında servis edilen kömür ızgarada pişirilmiş Adana Kebabı



(Unsere Hauptgerichte aus der Kebab-Kultur werden mit auf Kieselsteinen gekochtem Zahter-Brot, Balıkesir-Mobilisierungsbrötchen und mit Rosinen gefülltem Reis serviert)

(Kebab kültüründen ana yemeklerimiz çakıl taşları üzerinde pişirilmiş zahterli ekmek, Balıkesir seferberlik çöreği ve kuru üzümlü iç pilavı ile servis edilir)



DESSERTS AUS DEM PALAST • SARAY TATLILARINDAN

DATTELN MIT TAHINI

In Butter geröstete Datteln, Büffelsahne, Honig, geröstete Sesam und Tahinisauce

TAHİNLİ HURMA

Tereyağında kavrulmuş hurma taneleri, manda kaymağı, bal, kavrulmuş susam ve tahin sos



EDİRNE PALAST "HELVA-I HAKANI" (EDİRNE)

Halva-Röstung aus historischen Palästen, zubereitet mit Butter, Mehl und Mandelpulver mit Milchcreme und gerösteten Mandeln

EDİRNE SARAYLISI "HELVA-İ HAKANI" (EDİRNE)

Tereyağı, un ve toz badem ile hazırlanmış tarihi sarayların helva kavurması ve yanında süt kaymağı ve kavrulmuş bademler ile



CENNET ÇAMURU (GAZİANTEP) PARADIESISCHER SCHLAMM

"Cennet Çamuru", ein Dessert aus der Region Kilis, zubereitet mit grünen Pistazien, Kadayif, Butter und Sherbet, mit Zimtpulver und Büffelsahne

CENNET ÇAMURU (GAZİANTEP)

Yeşil Antep fıstığı, kadayıf, tereyağı ve şerbet ile hazırlanmış Kilis yöremize özgü "Cennet Çamuru" tatlısı, üzerinde tarçın tozu ve manda kaymağı



MILCH HALVA "SÜKKERİ" (BURSA)

Milch-Halva aus der Region Bursa, zubereitet mit Mehl, Zucker, Butter, Vanille, gerösteten Pistazien, Kadayif und Pistazien

SÜT HELVASI "SÜKKERİ" (BURSA)

Taş fırında çitir ve acılı lahmacun arasında servis edilen kömür izgarada pişirilmiş Adana Kebabı



SAUERKIRSCHEN GÜLLAÇ (1489 PALASTKÜCHE) (KASTAMONU)

Milch, Zucker, Rosenwasser, Kirschsafft, grünes Pistazienpulver und getrockneten Sauerkirschen

VIŞNELİ GÜLLAÇ (1489 SENESİ SARAY MUTFAĞI) (KASTAMONU)

Süt, şeker, gülsuyu, vişne suyu, yeşil toz fıstık ve kurutulmuş vişne taneleri eşliğinde



Kükürtdioksit ve Sülfidler
Sulphur Dioxide & Sulfites



Soya
Soy



Kabuklular ve Ürünleri
Crustaceans



Sarımsak
Garlic



Yumurta
Egg



Balık ve Ürünleri
Sea Products



Glüten
Gluten



Kereviz
Celery



Süt Ürünleri
Milk



Yumuşakçalar ve Ürünleri
Molluscs



Acı Bakla
Lupins



Hardal
Mustard



Sert Kabuklu Meyveler ve Ürünleri
Nuts



Soğan
Onion



Yer Fıstığı
Peanut



Susam ve Ürünleri
Sesame



Vegan



Vejeteryan
Vegetarian



Yöresel
Regional



Baharathı
Spicy



Ekstra Baharathı
Very Spicy