

MYRA

ABENDKARTE

SUPPE

Süzme Mercimek Corbasi - Linsensuppe 4,50

Vorspeise

Icli Köfte - Traditionell hausgemachte Bulgurbällchen gefüllt mit Lamm und Kalbhackfleisch und Walnüsse (2 –stück) 6,90

HAUPTGERICHTE

Zeytinyagli Enginar Dolma (vegetarisch) Artischocken gefüllt mit Kartoffeln, Karotten, Knoblauch in Olivenöl Zitronensauce, dazu ,Salat 14,90

Beyendili incik Kebap- Geschmorte Lammhaxe in eigenem Saft auf Cremige Auberginen mit Kräutern 17,50

Sirali Köfte- Hackfleischbällchen vom Lamm und Kalb auf geröstetem Auberginen, Paprika, Tomaten und Knoblauch mit Joghurtsauce - Butterjus übergossen, dazu Salat 17,90

Kibrit Kebap- Kalbfleisch mit Paprika, Zwiebeln Julien geschnitten in Süssauer Chilli Sauce aus der Pfanne dazu Reis 17,90

Et Sote (light picant)- Kalbgeschnetztes mit Champignons, Paprika und Kräutern in eigener Sauce dazu Reis und Joghurt 17,90

Abuganus Kebab-Geschmorte Lammhals auf geröstetem Auberginen, Tomaten, Zwiebeln und Paprika in Granatapfeldressing, dazu Joghurt 18,90

Arnavut Cigeri-Kalbsleberwürfen mit Kräuter in feiner Buttersauce gebraten, dazu Reis und Rotezwiebeln 18,90

Ali Nazik- Kalbsfleischwürfel mit Paprika, Tomaten und Kräuter in feiner Buttersauce gebraten mit geröstetem Auberginen und Cremigem Joghurt 18,90

Fistikli Kebab – Hackfleischspieße vom Lamm und Kalb mit gehackte Pistazien vom Grill auf geröstete Auberginenmousse mit Paprika, Tomaten In Zitronen Olivenöl und feiner Butterjus übergossen 19,90

Kuzu Kaburga-Geschmorte Lammrippe mit Sellerie, Kartoffeln, Zwiebeln und Kräutern in eigener Sauce dazu Salat 19,90

DESSERT

Creme Brûlée 5,50

Sütlac- Milchreis mit Zimt 5,50

Baklava – mit Vanilleeis 6,90

Schokolade Suffle (lauwarm) mit Vanilleeis, Früchten und Sahne 7,50

Künefe- Engelshaar (Teigfäden) in Zuckersirup mit geschmolzenem Käse (dauert ca 20 min) 7,90