

## **MEZE / VORSPEISEN**

Feine kalte & warme Vorspeisen aus der anatolischen Küche – authentische Aromen Anatoliens in jedem Bissen.

### **KALTE VORSPEISEN (Vegan/Vegetarisch möglich)**

#### **Beyaz Peynir** 12.50<sup>fr</sup>

Frischer Feta mit sonnengereiften Tomaten und aromatischen Oliven.

#### **Çiğköfte** 12.50<sup>fr</sup>

Würziger Bulgursalat mit frischen Kräutern und saftigen Tomaten, pikant und vegetarisch.

#### **Humus** 12.50<sup>fr</sup>

Cremiges Kichererbsenpüree mit Tahin und bestem Olivenöl, ideal zum Dippen.

#### **Cacik** 12.50<sup>fr</sup>

Erfrischender Joghurt mit Gurken und Knoblauch.

#### **Ezme Salatasi** 12.50<sup>fr</sup>

Pikant gehackter Gemüsesalat, intensiv im Geschmack.

#### **Haydari** 12.50<sup>fr</sup>

Cremiger Joghurt mit Pfefferminze, Walnüssen und feinem Knoblauch.

### **WARME VORSPEISEN**

#### **Sarma** 13.50<sup>fr</sup>

Weinblätter mit Reis und frischen Kräutern gefüllt.

#### **Baba Ganush** 13.50<sup>fr</sup>

Geschmorte Auberginen mit frischem Gemüse, traditioneller Geschmack.

#### **Mücver** 13.50<sup>fr</sup>

Knusprige Zucchiniplätzchen, außen goldbraun, innen zart.

#### **Falafel** 13.50<sup>fr</sup>

Kichererbsenbällchen mit cremiger Tahinsauce.

#### **Köpoğlu** 13.50<sup>fr</sup>

Gebatene Auberginen, Peperoni und Zucchetti an feinem Tomatensugo, verfeinert mit Joghurt und Knoblauch

#### **Patates Köfte** 13.50<sup>fr</sup>

Würzige Kartoffelkugeln, perfekt gebraten.

#### **Ispanak Köfte** 13.50<sup>fr</sup>

Spinatbällchen mit Kräutern, außen knusprig, innen aromatisch.

#### **Sigara Böreği** 13.50<sup>fr</sup>

Knusprige Teigrollchen mit Käse.

#### **Kalamar** 14.50<sup>fr</sup>

Knusprig panierte Calamares, goldbraun frittiert und serviert mit hausgemachter Tartarsauce.

#### **Terbiyeli Karides** 14.50<sup>fr</sup>

Riesenkrevetten in leichter Marinade mit Gemüse.

#### **Karides Güveç** 14.50<sup>fr</sup>

Überbackene Krevetten mit Tomaten und Käse.

#### **Sucuk** 13.50<sup>fr</sup>

Pikante anatolische Wurst, herzhaft gewürzt.

## MEZE TABAKLARI / MEZEPLATTEN

**Serpme Meze** 41.80<sup>fr</sup>  
Auswahl von 6 kleinen Schalen.

**Mezeplatte für 2 Personen** 79.80<sup>fr</sup>  
Große Auswahl an kalten & warmen Vorspeisen.

**Mezeplatte für 3 Personen** 118.80<sup>fr</sup>  
Große Auswahl für gesellige Runden.

**Mezeplatte für 4 Personen** 157.80<sup>fr</sup>  
Ideal zum gemeinsamen Genießen.

## ÇORBA / SUPPE

**Anatolia Çorbasi** 13.00<sup>fr</sup>  
Saisonale anatolische Suppe, frisch und aromatisch.

**SALATALAR / SALATE**  
Frische, gesunde und hausgemachte Salate – leicht, aromatisch und täglich frisch zubereitet.

**Çoban Salatasi** 19.80<sup>fr</sup>  
Traditioneller Hirtensalat mit Feta und aromatischen Oliven.

**Terbiyeli Salatalik** 18.80<sup>fr</sup>  
Erfrischender Gurkensalat mit Joghurt.

**Karışık Salata** 18.80<sup>fr</sup>  
Grosser gemischter Salat mit frischem Gemüse der Saison.

**Patlıcan Salatasi** 18.80<sup>fr</sup>  
Cremiger Auberginensalat an Joghurt.

**Ezme Salatasi** 18.80<sup>fr</sup>  
Pikant gehackter Salat mit intensiven Kräutern.

**Kereviz Salatasi** 19.80<sup>fr</sup>  
Joghurt-Salat mit Sellerie, Walnüssen und grünem Apfel.

**Rote-Bete-Salat** 19.80<sup>fr</sup>  
Rote Bete an Joghurt mit aromatischen Gewürzen.

**Karides Salatasi** 23.80<sup>fr</sup>  
Riesenkrevetten auf frischem Salat mit Calypso-Dressing.

**Tavuk Salatasi** 23.80<sup>fr</sup>  
Pouletfleisch auf frischem Salat mit Calypso-Dressing.

## **ETSİZ YEMEKLER / VEGI – VEGAN**

Feine vegetarische & vegane Spezialitäten aus der anatolischen Küche.

### **Imam Bayıldı 28.80<sup>fr</sup>**

Gefüllte Aubergine mit Gemüse, serviert mit Bulgur und Joghurt.

### **Falafel Tabağı 27.80<sup>fr</sup>**

Hausgemachte Falafel, Bulgur und Humus, serviert mit frischem Salat.

### **Fırında Sebze 25.80<sup>fr</sup>**

Anatolisches Ratatouille mit ausgewählten Kräutern.

### **Baba Ganush 25.80<sup>fr</sup>**

Geschmorte Aubergine mit Gemüse, klassisch und aromatisch.

### **Tabakta Anadolu 31.80<sup>fr</sup>**

Gemischte vegetarische Gourmetplatte, serviert mit Bulgur.

## **DENİZ ÜRÜNLERİ / MEERESFRÜCHTE**

Frisch, aromatisch & mediterran – mit Liebe hausgemacht.

### **Anatolia Karides 36.80<sup>fr</sup>**

Riesenkrevetten mit frischem Gemüse, serviert mit aromatischem Reis.

### **Kalamar 33.80<sup>fr</sup>**

Knusprig panierte Calamares, goldbraun frittiert und serviert mit hausgemachter Tartarsauce.

### **Karides Güveç 34.80<sup>fr</sup>**

Riesenkrevetten mit Tomaten, Mozzarella und Feta überbacken.

### **Levrek File 36.80<sup>fr</sup>**

Wolfsbarschfilet mit Kräutern und Gemüse.

### **Karides 33.80<sup>fr</sup>**

Riesenkrevetten mit Knoblauch.

## **NENE MAKARNASI / NENE'S SCHNITTNUDELN**

Frische Pasta nach traditioneller anatolischer Art.

### **Sebzeli Makarna 26.80<sup>fr</sup>**

Frische Nudeln mit feinem Gemüseragout.

### **Peynirli Makarna 25.80<sup>fr</sup>**

Frische Nudeln mit Feta, Oliven und Rahmsauce.

### **Cevizli Makarna 25.80<sup>fr</sup>**

Frische Nudeln mit Nüssen und Tomaten.

### **Karidesli Makarna 30.80<sup>fr</sup>**

Frische Nudeln mit Riesenkrevetten und Tomaten.

### **Kıymalı Makarna 28.80<sup>fr</sup>**

Frische Nudeln mit gemischtem Lamm und Kalbshackfleisch.

### **Tavuklu Makarna 28.80<sup>fr</sup>**

Frische Nudeln mit Poulet und Rahmsauce.

## **IZGARA / GRILL**

Vom grill – herzhaft, aromatisch & authentisch.

### **Beilagen nach Wahl für Grillgerichte Pommes frites, Reis, Bulgur oder Salat**

Pro Portion ist eine Beilage nach Wahl inbegriffen.

#### **Adana Kebap 33.80<sup>fr</sup>**

Spiess aus Kalbs und Lammhackfleisch, serviert mit gegrillten Tomaten und Peperoni sowie Cocktailsauce.

#### **Izgara Köfte 33.80<sup>fr</sup>**

Gegrillte Hackfleischbällchen aus Kalbs und Lammhackfleisch, serviert mit gegrillten Tomaten und Peperoni sowie Cocktailsauce.

#### **Kuzu Pirzola 41.80<sup>fr</sup>**

Gegrillte Lammkoteletts,  
serviert mit gegrillten Tomaten und Peperoni sowie Knoblauch-Joghurtsauce.

#### **Tavuk Şiş 33.80<sup>fr</sup>**

Pouletspiess vom Grill, serviert mit gegrillten Tomaten und Peperoni sowie Cocktailsauce.

#### **Kuzu Şiş 36.80<sup>fr</sup>**

Gegrillter Lammspiess, serviert mit gegrillten Tomaten und Peperoni sowie Cocktailsauce.

## **KARIŞIK IZGARA / GEMISCHTE GRILLPLATTE**

#### **Karişik Izgara (1 Person) 47.80<sup>fr</sup>**

Gemischte Grillplatte mit verschiedenen Fleischspezialitäten, serviert mit gegrillten Tomaten und Peperoni sowie Fladenbrot.

#### **Karişik Izgara (2 Personen) 93.80<sup>fr</sup>**

Gemischte Grillplatte mit verschiedenen Fleischspezialitäten, serviert mit gegrillten Tomaten und Peperoni sowie Fladenbrot.

#### **Karişik Izgara (3 Personen) 140.80<sup>fr</sup>**

Gemischte Grillplatte mit verschiedenen Fleischspezialitäten für drei Personen, serviert mit gegrillten Tomaten und Peperoni sowie Fladenbrot.

#### **Karişik Izgara (4 Personen) 186.80<sup>fr</sup>**

Gemischte Grillplatte mit verschiedenen Fleischspezialitäten für vier Personen, serviert mit gegrillten Tomaten und Peperoni sowie Fladenbrot.

## ANATOLIA ÖZELLERİ / SPEZIALITÄTEN

Traditionelle anatolische Hauptgerichte – herzhaft, aromatisch & authentisch.

### **Çoban Kavurması** 36.80<sup>fr</sup>

Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln und Peperoni, serviert mit Bulgur.

### **Karnıyarık** 32.80<sup>fr</sup>

Aubergine gefüllt mit Kalbshackfleisch, serviert mit Bulgur.

### **Etlı Güveç** 33.80<sup>fr</sup>

Lammfleischentopf mit Gemüse nach anatolischer Art.

### **Tavuklu Güveç** 32.80<sup>fr</sup>

Pouletfleischentopf mit Gemüse nach anatolischer Art.

### **Sarma Beyti** 35.80<sup>fr</sup>

Kalbs und Lammhackfleisch im Fladenbrot, serviert mit Bulgur sowie Tomaten und Buttersauce.

### **Dana Biftek** 47.80<sup>fr</sup>

Rindsentrecôte auf heissem Stein, serviert mit Kartoffelspalten und drei verschiedenen Saucen.

### **Edel Döner** 39.80<sup>fr</sup>

Edles Dönerfleisch im Fladenbrot, serviert mit drei verschiedenen Saucen.

### **Adana İskender** 34.80<sup>fr</sup>

Adana-Kebab aus Kalbs- und Lammhackfleisch auf geröstetem Brot, serviert mit Tomaten und Buttersauce sowie Joghurt.

### **Ali Nazik** 33.80<sup>fr</sup>

Hackfleischspieß auf Auberginenpüree mit Joghurt & Knoblauch und warmer Butter-Tomatensauce.

### **Tavuk Kavurma** 33.80<sup>fr</sup>

Gebratenes Poulet an Pekmezsauce (Traubenmelasse) mit Nüssen, serviert mit Bulgur.

### **Kuzulu Çökertme Kebabı** 36.80<sup>fr</sup>

Zartes Lammfleisch auf knusprigen Kartoffeln, serviert mit Joghurt und warmer Butter-Tomatensauce.

### **Hünkar Beğendi** 36.80<sup>fr</sup>

Geschmortes Lammragout auf cremigem Auberginenpüree, dazu Bulgur.

### **Anatolia Kebap** 36.80<sup>fr</sup>

Adana-Kebab auf Auberginenpüree, dazu Reis sowie gegrillte Tomaten und Peperoni.

## **PIDE / ANATOLISCHE PIZZA**

Frisch aus dem Ofen – knusprig, aromatisch & hausgemacht.

### **Sebzeli Pide 23.80<sup>fr</sup>**

Käse, Zwiebeln, Peperoni und Spinat. CHF 23.90

### **Ispanakli Pide 23.80<sup>fr</sup>**

Spinat und Ei auf knusprigem, ofenfrischem türkischem Fladenbrot.

### **Patlıcanlı Pide 23.80<sup>fr</sup>**

Käse, Zwiebeln und zarte Auberginen.

### **Karidesli Pide 26.80<sup>fr</sup>**

Krevetten, Knoblauch und Oliven – mediterran & aromatisch.

### **Kıymalı Pide 25.80<sup>fr</sup>**

Fein gewürztes Kalbshackfleisch mit Zwiebeln.

### **Lahmacun 24.80<sup>fr</sup>**

Dünnere Teig mit würzigem Kalbshackfleisch und Zwiebeln.

## **PIZZA / ITALIENISCH**

Italienischer Genuss – dünner Boden & frische Zutaten.

### **Pizza Margarita 20.80<sup>fr</sup>**

Tomaten, Mozzarella, Oregano – italienischer Klassiker.

### **Pizza Verdura 23.80<sup>fr</sup>**

Tomaten, Mozzarella Spinat, Auberginen, Zucchini und Peperoni.

### **Pizza Neptun 26.80<sup>fr</sup>**

Tomaten, Mozzarella, Calamares, Riesenkrevetten und Oliven.

### **Pizza Picante 25.80<sup>fr</sup>**

Tomaten, Mozzarella, Sucuk, Knoblauch und Peperoncini.

### **Pizza Pollo 25.80<sup>fr</sup>**

Tomaten, Mozzarella, Poulet, Spinat und Knoblauch.

### **Pizza al Tonno 24.80<sup>fr</sup>**

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln.

## **Herkunftsdeklaration Fleisch & Fisch**

Kalb – **Schweiz**

Kalbsbrust – **Schweiz**

Rind – **Schweiz**

Lammbrust – **Schweiz**

Poulet – **Schweiz**

Lammrack – **Irland /**

**Neuseeland**

Lammgigot – **Neuseeland**

Pouletbrust – **Brasilien**

Wolfsbarsch – **Türkei**

Calamares – **Spanien**

Krevetten – **Indien**

## **Brot**

Unser Brot wird **hausgemacht** hergestellt.

## **Allergene & Unverträglichkeiten**

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bitte wenden Sie sich an unser **geschultes Servicepersonal**

# ANATOLIA COCKTAIL / APERITIF / GETRÄNKE

## Offene Getränke / Alkoholfrei

|  | 3dl                | 5dl                 | 1lt                |
|--|--------------------|---------------------|--------------------|
| <b>Mineralwasser</b><br>(mit/ohne Kohlensäure) | 4.90 <sup>fr</sup> | 6.30 <sup>fr</sup>  | 9.80 <sup>fr</sup> |
| <b>Coca Cola</b>                               | 4.90 <sup>fr</sup> | 6.30 <sup>fr</sup>  |                    |
| <b>Sprite</b>                                  | 4.90 <sup>fr</sup> | 6.30 <sup>fr</sup>  |                    |
| <b>Eistee</b>                                  | 4.90 <sup>fr</sup> | 6.30 <sup>fr</sup>  |                    |
| <b>Apfelschorle</b>                            | 4.90 <sup>fr</sup> | 6.30 <sup>fr</sup>  |                    |
| <b>Citro</b>                                   | 4.90 <sup>fr</sup> | 6.30 <sup>fr</sup>  |                    |
| <b>Ayran / Joghurtdrink</b>                    | 5.60 <sup>fr</sup> | 7.30 <sup>fr</sup>  |                    |
| <b>Frisch gepresster<br/>Orangensaft</b>       | 8.90 <sup>fr</sup> | 12.90 <sup>fr</sup> |                    |
| <b>Şalgam</b>                                  | 5.90 <sup>fr</sup> | 8.80                |                    |

## Flaschengetränke / Alkoholfrei

|  |
|--|
| <b>Mineralwasser 5 dl</b> 7.90 <sup>fr</sup><br>(mit/ohne Kohlensäure) |
| <b>Coca Cola 33 cl</b> 5.50 <sup>fr</sup>                              |
| <b>Fanta 33 cl</b> 5.50 <sup>fr</sup>                                  |
| <b>Eistee 33 cl</b> 5.50 <sup>fr</sup>                                 |
| <b>Rivella Rot/Blau 33 cl</b> 5.50 <sup>fr</sup>                       |
| <b>Sprite 33 cl</b> 5.50 <sup>fr</sup>                                 |
| <b>Apfel Süessmost 33 cl</b> 5.50 <sup>fr</sup>                        |
| <b>Alpinesse Tonic / Lemon 20 cl</b> 5.50 <sup>fr</sup>                |
| <b>Orangensaft 20 cl</b> 5.50 <sup>fr</sup>                            |

## Biere

|  |
|--|
| <b>Bier</b> offen 3 dl 5.50 <sup>fr</sup>                    |
| <b>Bier</b> offen 5 dl 7.90 <sup>fr</sup>                    |
| <b>Efes</b> flasche 5dl 8.50 <sup>fr</sup>                   |
| <b>Hefe Weizenbier</b> flasche 5 dl 9.00 <sup>fr</sup>       |
| <b>Hefeweissbier Dunkel</b> flasche 5dl 9.00 <sup>fr</sup>   |
| <b>Alkoholfrei Lager Bier</b> flasche 5dl 9.00 <sup>fr</sup> |

## Schaumweine

**Prosecco** 1 dl 8.90<sup>fr</sup> / Flasche 58.00<sup>fr</sup>

## Cocktail

|   |
|---|
| <b>Mojito</b> 14.00 <sup>fr</sup><br>Rum, frische Minze, Limette, Rohrzucker und Soda.          |
| <b>Aperol Spritz</b> 13.00 <sup>fr</sup><br>Aperol, Prosecco und Soda.                          |
| <b>Hugo</b> 13.00 <sup>fr</sup><br>Holunderblütensirup, Hugo, Minze und Soda.                   |
| <b>Caipirinha</b> 14.00 <sup>fr</sup><br>Cachaça, frische Limetten und Rohrzucker.              |
| <b>Pina Colada</b> 14.00 <sup>fr</sup><br>Rum, Ananassaft, Kokoscreme - cremig und erfrischend. |
| <b>Campari Spritz</b> 13.00 <sup>fr</sup><br>Campari, Prosecco und Soda.                        |
| <b>Campari Orange</b> 13.00 <sup>fr</sup><br>Campari mit Orangensaft.                           |
| <b>Cynar Spritz</b> 13.00 <sup>fr</sup><br>Cynar, Prosecco und Soda.                            |
| <b>Gin Tonic</b> 14.00 <sup>fr</sup><br>Gin mit Tonic Water und Zitrusnoten.                    |
| <b>Vodka Lemon</b> 14.00 <sup>fr</sup><br>Vodka mit Zitronenlimonade.                           |
| <b>Negroni</b> 14.00 <sup>fr</sup><br>Gin, Campari und roter Wermut.                            |
| <b>Cuba Libre</b> 14.00 <sup>fr</sup><br>Rum, Cola und frische Limette.                         |

**Hinweis:** Für jeden Geschmack: Unsere Cocktailkarte am Tisch enthält sowohl alkoholische als auch alkoholfreie Kreationen.

# WEIN AUS ANATOLIEN

## Weissweine

### Kavaklidere Angora 1dl 8.80<sup>fr</sup> Flasche 62.00<sup>fr</sup>

Angora weiss, der Wein mit dem unverkennbaren aromatischen Charakter der Sultaniye Traube, ist ein leichter, lebendiger und ausgewogener Weißwein.  
Reben: Sultaniye  
Empfohlen zu: Apéro, gebratenem Fisch, Meeresfrüchten, Salat

### Villa Doluca 1 dl 9.80<sup>fr</sup> Flasche 65.00<sup>fr</sup>

Der Villa Doluca weiss ist eine ausbalancierte Cuvée, die dem Wein Köstlichkeit, Fruchtigkeit und Frische verleihen  
Reben: Sultaniye, Semillon  
Empfohlen zu: Apéro, gebratenem Fisch, Meeresfrüchten, Salat

## Roséwein

### Villa Doluca 1 dl 9.80<sup>fr</sup> Flasche 65.00<sup>fr</sup>

Dem Villa Doluca rosé gibt die autochthone Rebsorte Öküzgözü seine Fruchtigkeit und Carignan die elegante Struktur für den ausgewogenen, harmonischen Geschmack  
Reben: Öküzgözü, Carignan  
Empfohlen zu: Apéro, leichten Gerichten der mediterran. Küche, Salat

## Rotweine

### Kavaklidere Angora 1dl 8.80<sup>fr</sup> Flasche 62.00<sup>fr</sup>

Der Angoara rot ist ein leichter, ausgewogener Wein mit angenehmer Fruchtigkeit  
Reben: Cabernet Sauvignon, Öküzgözü, Alicante, Merlot  
Empfohlen zu: Leichten Speisen, gegrilltem oder gebratenem Fleisch

### Villa Doluca 1dl 9.80<sup>fr</sup> Flasche 65.00<sup>fr</sup>

Der Villa Doluca ist ein leichter, lebhafter, runder Rotwein mit ausbalancierter Struktur und harmonischen Geschmack  
Reben: Öküzgözü, Cabernet Sauvignon, Syrah  
Empfohlen zu: Leichten Speisen, gegrilltem oder gebratenem Fleisch, Rinderbraten

### DLC Shiraz 1 dl 12.50<sup>fr</sup> Flasche 82.00<sup>fr</sup>

Dieser Doluca DLC Shiraz hat die einzigartigen Charakteristiken der Shiraz Trauben mit sehr kräftigem und fruchtvolem Tanningeschmack.  
Reben: Shiraz  
Empfohlen zu: würzigen Speisen, rotem Fleisch, herzhaften Teigwaren

### KARMA Cabernet Sauvignon-Öküzgözü 1 dl 12.50<sup>fr</sup> Flasche 82.00<sup>fr</sup>

Der Karma Cabernet Sauvignon-Öküzgözü rot ist eine gelungene Cuvée aus der weltbekannten Rebsorte Cabernet Sauvignon und den Öküzgözü Trauben. Ein kräftiger Wein mit einem langen intensiven Abgang.  
Reben: Cab. Sauvignon, Öküzgözü  
Empfohlen zu: Apéro, Pizza, gegrilltem oder gebratenem Fleisch

### CHAMLIJA Cabernet Sauvignon 1dl 12.80<sup>fr</sup> Flasche 86.00<sup>fr</sup>

Der Chamlija Cabernet Sauvignon ist seidig mit roten Johannisbeeren, mineralisch mit einer wunderbaren Frische und dezent stützenden Säure. Die Tannine sind geschliffen und feinkörnig. Erstaunlich die Eleganz mit der rotbeirigen Frucht, wiederum schwarzen Kirschen, etwas Tabak und Mahagoniholz.  
Reben: Cabernet Sauvignon  
Empfohlen zu: Pizza, Kebap, Grilladen, rotem Fleisch

### CHAMLIJA Merlot 1dl 12.80<sup>fr</sup> Flasche 86.00<sup>fr</sup>

Der Chamlija Merlot bringt eine unglaublich schöne Fülle. Da ist eine wunderbare, würzig mineralische Frucht mit reifen roten und schwarzen Beeren, einem Hauch von orientalischen Gewürzen, Schokolade und Mokka. Vollmundig, rund und balanciert.  
Reben: Merlot  
Empfohlen zu: Pizza, Kebap, Grilladen, rotem Fleisch

### CHAMLIJA Cabernet Franc 1dl 12.80<sup>fr</sup> Flasche 86.00<sup>fr</sup>

Der Chamlija Cabernet Franc ist vollmundig, dicht mit schöner Frucht und doch mit einer enormen mineralischen Frische und ausgewogener Säure. Die Tannine sind präsent, elegant und fein geschliffen. Der Cabernet Franc ist rund, harmonisch mit voll reifen Brombeeren und süsslichen Gewürzaromen.  
Reben: Cabernet Franc  
Empfohlen zu: Pizza, Kebap, Grilladen, rotem Fleisch

### CHAMLIJA Sui Generis Flasche 119.00<sup>fr</sup>

Diese hochklassige Bordeaux-Assemblage aus Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot zeigt eine reichhaltige Fruchtigkeit, ist im Gaumen voluminös, opulent und mundfüllend.  
Dieser Wein ist unglaublich harmonisch, wahrlich eine Top-Cuvée mit langem und intensivem Abgang.  
Reben: Cab. Sauvignon, Petit Verdot, Merlot  
Empfohlen zu: Rotem Fleisch, spez. zu Rind/Lamm

### CHAMLIJA Thracian Flasche 139.00<sup>fr</sup>

Diese Chamlija Assemblage ist ein absoluter Spitzenwein mit Anteilen von Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon und etwas Petit Verdot. Das Ergebnis ist ein satter und kräftiger Rotwein mit opulentem Bouquet, ein sehr kraftvoller, tanninhaltiger Topwein mit sehr fruchtigem Abgang.  
Reben: Merlot, Cab. Sauv, Cab. Franc  
Empfohlen zu: Rotem Fleisch, spez. zu Rind/Lamm

### CHAMLIJA Django – The Sultan of Istranca Flasche 290.00<sup>fr</sup>

Django – The Sultan of Istranca ist der Name des ganz neuen Meisterwerks aus dem Hause Chamlija. Dieser Wein besteht zu 100 % aus der Cabernet Sauvignon Traube und stammt aus einem einzigen Rebberg und wird nur in Spitzenjahrgängen produziert. Vollumfängliche Stufen-Reifung in verschiedenen Eichenfässern. Es ist der teuerste Türkische Wein aller Zeiten. Dieser Wein hat Aromen von reifen schwarzen Früchten, Pflaumen, Schokolade sowie Lakritze und weist eine seidige Textur auf. Im Gaumen wirkt er sehr gehaltvoll und komplex, die Eiche von der Fasslagerung ist perfekt eingebunden. Ein wirklich exquisiter Tropfen, weltweit limitiert auf maximal 2'000 Flaschen. Für den Genuss bei ganz besonderen Anlässen  
Reben: Cabernet Sauvignon  
Empfohlen zu: rotem Fleisch, spez. zu Rind/Lamm, Grilladen mit kräftiger Sauce

## RAKI AUS ANATOLIEN

| Sorte                 | %vol. | 4 cl                | 35 cl                 | 70 cl                |
|-----------------------|-------|---------------------|-----------------------|----------------------|
| Yeni Rakı             | %45   | 11.00 <sup>fr</sup> | 62.00 <sup>fr</sup>   | 98.00 <sup>fr</sup>  |
| Sarı Zeybek Rakısı    | %45   | 12.50 <sup>fr</sup> | 69.00 <sup>fr</sup>   | 112.00 <sup>fr</sup> |
| Efe Göbek Rakı        | %45   | 12.80 <sup>fr</sup> | 72.00 <sup>fr</sup>   | 116.00 <sup>fr</sup> |
| Tekirdağ Rakı         | %45   | 12.50 <sup>fr</sup> | 69.00 <sup>fr</sup>   | 112.00 <sup>fr</sup> |
| Tekirdağ Gold         | %45   | 12.80 <sup>fr</sup> | 74.00 <sup>fr</sup>   | 126.00 <sup>fr</sup> |
| Tekirdağ No.10        | %47.5 | 13.60 <sup>fr</sup> |                       | 135.00 <sup>fr</sup> |
| Beylerbeyi Göbek Rakı | %45   | 13.60 <sup>fr</sup> | 78.00 <sup>fr r</sup> | 135.00 <sup>fr</sup> |

## HEISSE GETRÄNKE

Türkischer Kaffee 6.00<sup>fr</sup>

Café Crème / Espresso / Milchkaffee 5.00<sup>fr</sup>

Espresso doppelt 7.00<sup>fr</sup>

Cappuccino / Latte Macchiato 7.00<sup>fr</sup>

Ovomaltine / Schokolade 6.00<sup>fr</sup>

Diverse Tees 5.00<sup>fr</sup>

Anatolischer Apfeltea 5.00<sup>fr</sup>

Frischer Pfefferminztee 6.80<sup>fr</sup>

Anatolischer Schwarzer Tee (klein) 3.50<sup>fr</sup>

Anatolischer Schwarzer Tee 5.00<sup>fr</sup>

## SPIRITUOSEN / LIKÖRE

| Liköre                           | cl. | %vol. |
|----------------------------------|-----|-------|
| Amaretto 9.00 <sup>fr</sup>      | 4   | %28   |
| Grand Marnier 9.00 <sup>fr</sup> | 2   | %40   |
| Baileys 10.00 <sup>fr</sup>      | 4   | %17   |

## Spirituosen

|  |   |     |
|--|---|-----|
| Willamine 10.00 <sup>fr</sup>                | 2 | %40 |
| Grappa Amarone Paesnella 11.00 <sup>fr</sup> | 2 | %41 |
| Gordon's Gin 10.00 <sup>fr</sup>             | 4 | %37 |
| Vodka 10.00 <sup>fr</sup>                    | 4 | %44 |
| Cognac Remy Martin 12.00 <sup>fr</sup>       | 2 | %40 |
| Whisky Jack Daniels 11.00 <sup>fr</sup>      | 4 | %40 |
| Whisky Chivas 13.00 <sup>fr</sup>            | 4 | %40 |
| Whisky Ballantine's 11.00 <sup>fr</sup>      | 4 | %40 |