

Wir richten für Sie

Geburtstage, Familienfeiern, Firmenveranstaltungen
Weihnachtsfeiern und sonstige Veranstaltungen
bis zu 75 Personen aus.

**We will arrange for you Birthdays, company events,
Christmas parties and other events up to 75 people**

(Ab 15 Personen kann man die öffnungszeiten vereinbaren)

(For groups of 15 or more we can arrange the opening hours)

Zuckschwerdtstrasse 16

65929 Frankfurt am Main

Telefon: +49 (69) - 27 29 48 48

Mobil: +49 162 290 45 35

E-Mail: info@kekikrestaurant.de

E- Mail: restaurant@kekik.eu

www.kekik-restaurant.de

Açılış Saatleri

Öffnungszeiten ♦♦ *Opening Hours*

Montag - Donnerstag
Monday – Thursday

17:00 – 23:00 Uhr
5 pm – 11 pm

Freitag und Samstag
Friday – Saturday

17:00 – 00:00 Uhr
5 pm – 12 pm

Sonntag und Feiertage
Sunday and Public Holidays

17:00 – 23:00 Uhr
5 pm – 11 pm

OSMANISCHES ERBE

KÖSTLICHKEITEN AUS DEM PALAST

Die osmanische Küche ist ein verborgener Schatz, das Erbe eines großen Reiches, das 624 Jahre(1299-1923) währte....

Ein Zusammenspiel des Geschmacks von Zentral-Asien, Anatolien, des Mittleren Ostens und dem Balkan.

Unglücklicherweise sind sehr wenige Rezepte dieser vielfältigen und reichen Küche überliefert, auch weil die damalige Tradition von den Köchen verlangte, ihre Rezepte und Kochkünste geheim zu halten.

Hier im **KEKİK** Restaurant sehen wir es als unsere Aufgabe, die ursprüngliche osmanische Küche wieder einzuführen.

Seit 2011 haben wir nichts unversucht gelassen, den verloren gegangenen Geschmack aufzuspüren.

Wir haben eine Vielzahl von Quellen studiert - den Haushaltsplan der drei großen Palastküchen: Topkapı, Edirne und Dolmabahçe, als auch Erinnerungen ausländischer Diplomaten und Besuchern, um die ursprünglich osmanische Küche wieder lebendig werden zu lassen. So ist es uns eine große Freude, Ihnen lang vergessene Speisen, deren Rezepte 500 Jahre in den Archiven der Paläste verschlossen waren, anbieten zu können.

Die Gerichte auf unserer Menükarte sind nach diesen historischen Quellen mit Original Zutaten und Methoden zubereitet.

Wir freuen uns Sie hier willkommen zu heißen, wo erfahrene und freundliche Bedienung Ihr Essen zu einem unvergesslichen Festmahl werden lässt.

Die Jahreszahl, die neben den Gerichten zu lesen ist, deutet auf die älteste schriftliche Quelle hin, aus der das Rezept entnommen wurde.

Guten Appetit

OSMANLI SARAYLARININ LEZZET MİRASI

Osmanlı Mutfağı, gizli kalmış bir hazine, (1299-1923) 624 yıl boyunca yaşamış dev bir imparatorluğun lezzet mirası.

Orta Asya, Anadolu, Orta Doğu ve Balkan ülkeleri lezzetlerinin harmanlanması sonucunda zenginleşmiş ve sınırları içindeki toprakların yemek kültürleri üzerinde derin izler bırakmış...

Ancak, ne yazık ki bu zengin mutfak, aşçı loncalarının yemek ve pişirme bilgilerini meslek sırrı olarak saklama geleneğinden basılı dökümanlara geçememiş ve günümüze hakkıyla taşınamamış.

KEKİK Restaurant olarak bizler, 2011 senesinden beri bu görkemli mutfağın saklı kalmış lezzetlerini sizinle paylaşıyoruz.

Bu serüvende bize Topkapı, Dolmabahçe ve Edirne Saray mutfaklarının yemek, tatlı masraf kayıtları, önemli ziyafetlerin defterleri, yabancı devlet görevlileri ve çeşitli meslek gruplarının Osmanlı yaşam tarzına ilişkin kaleme aldığı kitaplar rehberlik etti.

Menümüzdeki yemekler bu kaynaklardan alınmış özgün reçetelere sadık kalınarak hazırlanmıştır. Sizler aslına uygun malzeme ve usullerle pişirilen bu Osmanlı ziyafetinin tadını çıkarırken, biz de Osmanlı-Türk mutfak kültürüne hizmetin sevincini yaşıyoruz.

*Yemek adlarının yanında yazılmış çeşitli tarihler,
o yemeğin alındığı en eski yazılı kaynaklara aittir.*

Afiyet Olsun!

OTTOMAN HERITAGE

DELICACIES FROM THE PALACE

Ottoman cuisine is a buried treasure, the heritage of a great empire which lasted for 624 years (1299-1923)..

A synthesis of Central Asian, Anatolian, Middle Eastern and Balkan flavours unfortunately, very few recipes from this rich cuisine have survived due to a tradition which demanded that cooks' guilds keep their recipes and cooking techniques secret.

Here at **KEKİK** Restaurant, we have made it our mission to reintroduce the authentic Ottoman cooking to the world.

Since 2011, dedicated staffs have hunted down lost tastes with academic zeal. We have consulted a variety of sources, including the budget ledgers of the three main palace kitchens - Topkapı, Edirne and Dolmabahçe - and the memoirs of foreign diplomats and visitors to try and recreate authentic Ottoman cuisine. It is with great pleasure that we offer you long-forgotten dishes which we have revived based on documents that lay in palace archives for 500 years. The dishes in the menu are prepared from these historic resources and prepared using original ingredients and cooking methods.

At **KEKİK** Restaurant, we strive to provide our guests with an authentic palate experience that does justice to the splendors of the Imperial kitchens. We are delighted to welcome you to our restaurant, where our hospitable and experienced staff will treat you to an unforgettable feast.

Dates written next to the dishes indicate the oldest written source from which the recipes were taken.

Enjoy your meal

ÇORBALAR

SUPPEN

SOUPS

01. **SULTAN SÜLEYMAN ÇORBASI (1530) (V)**
Sultan Süleyman Suppe, rote Linsen, Karotten, Zucchini, verfeinert mit frische Minze und zerlassener Butter
Sultan Süleyman soup, red lentils, carrots, zucchini, refined with Fresh mint and melted butter
02. **SÜTLÜ BADEM ÇORBASI (1539) (V)**
Es ist eines des sehr beliebtesten Suppe in der osmanischen Küche. Eine leichte Mandelsuppe, verfeinert mit Milch, Kekik Spezialwürzmischung, Kräutern und einem Schuss Granatapfel
It is one of the most popular soup in Ottoman cuisine. A light almond soup, refined with milk, Kekik special spice mixture, herbs and a dash of pomegranate
03. **GÜNÜN ÇORBASI**
TAGES SUPPE - SOUP OF THE DAY

İLAVELER ♦♦ BEILAGEN ♦♦ SIDE DISHES

04. **DANE-İ SARI (1644)**
Bademli, Arpa şehriyeli, nohutlu ve safranlı pilav
Reis mit Mandeln, türkische reismudeln, Kichererbsen und Safran
Rice with almonds, Turkish rice noodles, chickpeas and saffron
05. **ELMA PATATES KIZARTMASI (V)**
Kartoffelecken - *Potato wedges*
06. **PATATES KIZARTMASI (V)**
Pommes - *French fries*
07. **KÜÇÜK SALATA (V)**
BeilagenSalat - *side salad*
08. **PATATES PÜRESİ (V)**
Kartoffelpüree - *Mashed potatoes*
09. **YOĞURT**
Joghurt - *yoghurt*

(V) Vegan – (VM) Vegan möglich

(alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer / All prices include service and VAT)

SOĞUK MEZELER ♦♦ KALTE VORSPEISEN ♦♦ **COLD APPETIZERS**

10. **MUTABBAL (1898) (V)**
Kichererbsenmus und Gegrillte Auberginenpüree mit geröstetem Sesam, "KEKİK Gewürze" verfeinert mit feinstem Olivenöl und Knoblauch
Pureed chickpeas and Grilled eggplant with toasted sesame seeds, "Kekik spices" refined with the finest olive oil and garlic
11. **SİLK BE-LABAN (MASTÂVE) (1760)**
Baby Mangold, Knoblauchjoghurt, und Olivenöl mit Schwarzkümmel, der alle Sorgen vertreibt
Baby chard, garlic, yogurt, and olive oil with black cumin, which dispels all worries
12. **ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR (V)**
Artischocken mit dicken Bohnen, verfeinert mit feinstem Olivenöl und frischem Dill
Artichokes topped with beans with the finest olive oil and fresh dill
13. **SULTAN EZMESİ (1471) (V)**
Scharf gewürztes Püree aus Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Peperoni
Spicy tomato-puree with onions, cucumber and green chili peppers
14. **SARAY USULÜ HUMUS (1471) (V)**
Kichererbsenmus nach Art des Palastes, mit gerösteter Sesampaste, Pinienkerne, Korinthen, Zimt und feinstem Olivenöl
Pureed chickpeas of the nature of the palace, with roasted sesame paste, pine nuts, Corinthians, cinnamon and the finest olive oil
15. **CEVİZLİ KÖZLENMİŞ PATLICAN SALATA (V)**
Gegrillte Auberginen mit gewürfelter roter und grüner Paprika, Dill, frisch gepresstem Zitronensaft, Walnuss, verfeinert mit feinstem Olivenöl und Knoblauch
Grilled eggplant, with diced, red and green pepper, dill, fresh lemon juice and walnuts, topped with fine virgin olive oil and garlic
16. **KEKİK ÖZEL MEZE (V)**
Kekik Spezial Salat, mit getrocknete Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Petersilien, Basilikum, Zitrone und feinstem Olivenöl
Kekik special salad with dried tomatoes, dried peppers, onions, Lemon and the finest olive oil

(V) Vegan – (VM) Vegan möglich

(alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer / All prices include service and VAT)

SOĞUK MEZELER ♦♦ KALTE VORSPEISEN ♦♦ **COLD APPETIZERS**

17. **MUHAMMARA** (V)
Pikante Paprikapulver, Walnusspastete mit Olivenöl und Walnusskernen
A Spicy pepper dish with crushed walnuts, olive oil and walnuts
18. **DENİZ BÖRÜLCESİ** (V)
Blanchierter Seegrassalat, verfeinert mit frisch gepresstem Zitronensaft, Knoblauch und feinstem Olivenöl
Blanched seagrass salad, topped with freshly squeezed lemon juice, Garlic and the finest olive oil
19. **YOĞURTLU HAVUÇ TARATOR**
Geriebene und gebratene Möhren, verfeinert mit Joghurt und Knoblauch
Grated and fried carrots, refined with yogurt cream and garlic
20. **TUMBAKÇE (1469)**
Pikantes Weißkäse Mus, verfeinert mit fein gehackten Zwiebeln, Kräutern, Gewürze, Schwarzkümmel, feinstem Olivenöl, Knoblauch und frischem Dill
Spicy White cheese mush, refined with chopped onions, pepper, herbs, spices, black cumin, finest olive oil, Garlic and fresh dill
21. **CEVİZLİ KIRMIZI LAHANA**
Fein geschnitten und gebratene Rotkohl verfeinert mit Knoblauchjoghurt und Walnusskerne
Finely sliced and fried red cabbage refined with garlic yoghurt and crushed walnuts
22. **ORDÖV TABAĞI SOĞUK (1 Person) (VM)**
Gemischte kalte Platte, Zusammenstellung von 5 kalten Vorspeisen
Mixed cold plate, set of 5 cold appetizers
23. **ORDÖV TABAĞI SOĞUK (2 Person) (VM)**
Gemischte kalte Platte, Zusammenstellung von 5 kalten Vorspeisen
Mixed cold plate, set of 5 cold appetizers
24. **ORDÖV TABAĞI SOĞUK (3 Person) (VM)**
Gemischte kalte Platte, von 5 kalten Vorspeisen, die von der Küche zusammengestellt werden.
Mixed cold plate, set of 5 cold appetizers

(V) Vegan – (VM) Vegan möglich

(alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer / All prices include service and VAT)

SICAK MEZELER ♦♦ WARME VORSPEISEN ♦♦ **HOT APPETIZERS**

30. SİGARA BÖREĞİ

Blätterteigröllchen gefüllt mit Weißkäse, Petersilie und Dill

Crispy fried puff pastry rolls filled with white cheese, parsley and dill

31. PASTIRMALI PAÇANGA BÖREĞİ

Knusprig gebratene Blätterteigröllchen gefüllt mit Türkische Knoblauch Rinder Schinken, kleingehackte Paprika, kleingewürfelte Tomaten, Kaschkavalkäse und Petersilie

Crispy fried puff pastry rolls filled with Turkish garlic beef ham, chopped peppers, diced tomatoes, kashkaval cheese and parsley

32. İÇLİ KÖFTE (1300)

Kibbeh, knusprig gebratene Weizen Frikadellen mit eine Füllung von Kalb Hackfleisch, Zwiebeln, Walnüssen, Gewürzmischung und Kräuter.

Serviert mit Joghurt

Kibbeh, crispy fried wheat meatballs with a filled of veal minced meat, onions, walnuts, spice mix and herbs. Served with yogurt

33. ŞAKŞUKA (1839)

(VM)

Gebratene Auberginen, Zucchini, Paprika, gewürfelte Kartoffeln mit "Spezial KEKİK Tomatensauce" und Joghurt

Fried eggplant, zucchini, bell pepper, diced potatoes with "special KEKİK tomato sauce" and yogurt.

34. MİTİTE KÖFTE

Gebratene Hackfleischbällchen mit "Spezial KEKİK Tomatensauce"

Fried mini meatballs with "special KEKİK tomato sauce"

35. ARNAVUT CİĞERİ

Knusprig braun gebratene gewürfelte Lammleber mit rotem Zwiebelsalat

Crispy fried diced brown lamb liver with red onion salad

36. FIRINDA PEYNİRLİ MİDYE (1471)

Miesmuscheln mit Käse überbacken in der Muschelschale dazu pikante "Spezial KEKİK Tomatensauce"

Half shell mussels in a spicy "special KEKİK tomato sauce", baked with cheese

37. KURU BİBER KIZARTMASI (1471)

Getrocknete und knusprig gebratene Paprika verfeinert mit Knoblauch-Joghurt und zerlassener Rosen-Paprika-Butter

Dried and crispy fried peppers topped with garlic yogurt

(V) Vegan – (VM) Vegan möglich

(alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer / All prices include service and VAT)

SALATALAR

SALATE

SALADS

Die Hirten nahmen auf ihren Wegen reife Tomaten, Paprikaschoten, eine Gurke und eine Zwiebel mit.

Wenn sie der Hunger überkam, schnitten sie all das in Stücke, und würzten diese mit Salz und Olivenöl.

Dieses Rezept wird heute noch mit verfeinerten Zutaten angewandt...

50. **ÇOBAN SALATASI** (VM)
Hirtensalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Zitrone, feinstem Olivenöl und Weißkäse
Shepherd salad with tomatoes, cucumbers, peppers, onions, hot peppers, olives, lemon, finest olive oil and white cheese

51. **BAHÇE SALATASI** (V)
Gemischter Gartensalat mit Zitrone und feinstem Olivenöl
Fresh mixed garden salad lettuce tossed with lemon and finest olive oil

52. **NAR EKŞİLİ CEVİZLİ KAŞIK SALATA** (V)
Kleingehackter Löffelsalat mit Walnüssen und saurer Granatapfelsauce
Chopped Spoon salad with walnuts and tangy pomegranate sauce

(V) Vegan – (VM) Vegan möglich

(alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer / All prices include service and VAT)

ANA YEMEKLER ♦♦ HAUPTSPEISEN ♦♦ MAIN DISHES
KUZU ETLİ YEMEKLER ♦♦ MIT LAMMFLEISCH ♦♦ WITH LAMB

60. HÜNKÂR BEĞENDİ (1569)

Des Sultans Entzücken (das traditionellste osmanische Gericht) Pikant gewürzte Lammfleischstücke auf geräuchertem Auberginen Püree und Kaschkavalkäsemus, verfeinert mit zerlassener Rosen-Paprika-Butter serviert mit "KEKİK Art" Reis

The traditional Ottoman dish, Sultan's delight, lamb stew on vegetables With eggplant puree and béchamel sauce baked with cheese served With "KEKİK style" rice

61. TERTİB-İ MUTANCANA (1539)

Gewürfeltes Lammfleisch, zubereitet mit Cranberry, getrocknete Feigen, Aprikosen, Zimt, Honig und Mandeln, serviert in Tontopf mit "KEKİK Art" Reis ein wahrhaft den Sultanen würdiges Gericht

Diced lamb with cranberry, dried figs, apricots, cinnamon, honey and almonds, Served in a clay pot with "KEKİK style" rice a truly worthy of the Sultans court

62. KAVUN DOLMASI (1469)

Gefüllte Honig Melone, im Ofen gebackene entkernte Honigmelone, gefüllt mit einer Mischung aus Lammhackfleisch, Reis, Kräutern, Mandeln, Pinienkernen und Korinthen

Stuffed melon, cored melon baked in the oven, filled with a mixture of minced lamb meat and ground beef, rice, herbs, almonds, pine nuts and currants.

63. BEĞENDİLİ KUZU İNCİK (1764)

Pikant gewürzte und im Backofen gegrillte Lammhaxe auf geräucherte Auberginen und Kaschkavalkäsemus, eine Köstlichkeit, der die Sultane nicht widerstehen konnten serviert mit "KEKİK Art" Reis

Lamb Shank with Eggplant puree, baked lamb shank on bed of pureed eggplant and cheese sauce Served with "KEKİK style" rice

64. ERİK ASİDELİ KUZU GERDAN (1469)

Es ist eines des sehr beliebtesten Gerichtes in der osmanischen Küche. Lammscheiben mit einem Püree von Aprikose, Pflaume, Trauben Melasse und Spezial Gewürzen. serviert mit "KEKİK Art" Reis

It is a very popular dish in the Ottoman cuisine. Lamb slices with a puree of apricot, plum, grape molasses and special spices, served with "KEKİK style" rice

65. SAC KAVURMA

Gewürfeltes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und "KEKİK Gewürze", serviert mit "KEKİK Art" Reis in einer heißen türkischen Blechpfanne

Diced lamb cooked with peppers, onions, tomatoes and "Spices KEKİK" served with "KEKİK style" rice in a Turkish hot metal pan

(V) Vegan – (VM) Vegan möglich

(alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer / All prices include service and VAT)

ANA YEMEKLER ♦♦ HAUPTSPEISEN ♦♦ MAIN DISHES
DANA ETLİ YEMEKLER ♦♦ MIT KALBFLEISCH ♦♦ WITH VEAL

80. SARAY KEBABI (1653)

Palast Kebab, pikant gewürztes Milchkalbfleisch, frische Champignons, Rahmsauce serviert mit "KEKİK Art" Reis

Palace kebab, spicy flavoured milk veal, fresh mushrooms, cream Sauce and served with "KEKİK style" rice

81. PAŞAZADE KEBABI (1553)

Pascha-Kebab, Milchkalbfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Auberginen, Paprika im Tontopf mit Käse überbacken. serviert mit "KEKİK Art" Reis

Pasha Kebab, milk veal with onions, tomatoes, eggplant, Peppers baked in a clay pot with cheese. Served with "KEKİK style" rice

82. TİRİT KEBABI (1236)

Tirit Kebabi, es ist eines des sehr beliebtesten Gerichten in der Seldschuken Küche. Pikant gewürztes geschnetztes Milchkalbfleisch mit Paprika, Zwiebel, Petersilien auf knuspriges Fladenbrot, verfeinert mit zerlassener Rosen-Paprika-Butter.

Tirit Kebabı, it is one of the very popular dishes in the Seljuk's Kitchen. Spicy flavored milk sliced veal with peppers, onion, Parsley on crusty flatbread, topped with melted Rose pepper Butter.

83. ÇÖKERTME KEBABI (1873)

Pikant gewürztes geschnetztes Milchkalbfilet und Pommes mit Knoblauch Joghurt, Tomatensauce

Çökertme, spicy sliced milk veal and French fries with garlic yogurt, tomato sauce

ANA YEMEKLER ♦♦ HAUPTSPEISEN ♦♦ MAIN DISHES
TAVUK ETLİ YEMEKLER ♦♦ MIT HÄHNCHENFLEISCH ♦♦ WITH CHICKEN

90. TERTİB-İ MAHMUDIYYE (1539)

Mit Mandeln, Aprikosen, Preiselbeere, Honig, Zimt und Zitronensaft verfeinertes gewürfeltes Hühnerbrustfilet serviert in Tontopf mit "KEKİK Art" Reis

Stewed chicken flavoured with cinnamon, and apricots garnished with cranberry and almonds. Served in a clay pot with "KEKİK style" rice

91. TAVUK MASUSA (1469)

Gewürfeltes Hühnerbrustfilet mit Safran, Mastiks, Zimt, Koriander, und Sellerie streifen verfeinert mit Spezial Gewürzen. Serviert in Tontopf mit "KEKİK Art" Reis

Diced chicken breast with saffron, Mastic, cinnamon, coriander, stripes celery and flavored with special spices. Served in a clay pot with "Kekik style" rice

(V) Vegan – (VM) Vegan möglich

(alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer / All prices include service and VAT)

ANA YEMEKLER ♦♦ BALIKLAR
HAUPTSPEISEN ♦♦ MIT FRISCHE FISCHEN
MAIN DISHES ♦♦ WITH FRESH FISH

- 100. KILÇIKSIZ HAMSİ TAVA**
Frische Sardellen ohne Gräten nach "KEKİK Art", serviert mit Beilagensalat
Fresh boneless sardines of the house, served with side salad
- 101. SEBZELİ MİDYE TAVA (1473)**
Pikant Gebratene Muscheln mit Auberginen, Zucchini, Paprika, und "Spezial KEKİK Kräuter" im Tontopf serviert mit "KEKİK Art" Reis
Spicy fried mussels with eggplant, zucchini, peppers, Onions and "special Kekik herbs" in a clay pot served with "KEKİK style" rice
- 102. KARİDES TAVA**
Gebratene Garnelen, mit pikanten "Spezial KEKİK Kräutern" und Knoblauch in Butter gebraten, serviert in Tontopf mit Beilagensalat
Fried prawns, with spicy "special herbs KEKİK" and garlic fried in butter, served in a clay pot with side salad
- 103. KARİDES GÜVEÇ**
Überbackene Garnelen: mit frischen Tomaten, Champignons, Paprika und im Tontopf mit Käse überbacken
Baked shrimp, with fresh tomatoes, mushrooms, peppers and Cheese baked in a clay pot
- 104. FENER BALIĞI KAVURMA**
Gebratene Seeteufel im Tontopf, Gewürfelte Seeteufel Fleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, verfeinert mit Kräutern, Knoblauch und feinstem Olivenöl serviert mit Beilagensalat.
Roasted monkfish in a clay pot, diced monkfish meat with peppers, Onions and tomatoes. Flavored with herb, garlic and finest olive oil served with side salad
- 105. AHTAPOT TANDIR (1471)**
Octopus Tandoori, Octopus Tentakel im Tontopf verfeinert mit Kräutern und Knoblauch in feinstem Olivenöl serviert mit gemischtem Salat.
Octopus Tandoori, Octopus tentacles in a clay pot seasoned with herbs and garlic in the finest olive oil served with side salad.
- 106. KEKİK SPESİYAL DENİZ ÜRÜNLERİ**
Gebratene Garnelen, Octopus Tentakel, Miesmuscheln und Seeteufel-Filetstücke mit pikanten "Spezial KEKİK Kräutern" und Knoblauch im Tontopf. Serviert mit Beilagensalat.
Fried shrimp, octopus tentacles, mussels and monkfish fillet with spicy "Special Kekik herbs" and garlic in a clay pot. Served with side salad.

(V) Vegan – (VM) Vegan möglich

(alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer / All prices include service and VAT)

VEJETARYEN MENÜ VEGETARISCHES MENÜ ♦♦ **VEGETARIAN MENU**

- 120. KAVUN DOLMASI (1469) (V)**
Im Ofen gebackene entkernte Honigmelone, gefüllt mit einer Mischung aus Reis, Kräutern, Mandeln, Pinienkernen und Korinthen.
Oven-baked cored melon, filled with a mixture of rice, herbs, almonds, pine nuts and currants.
- 121. ŞAKŞUKA (1839) (VM)**
Gebratene Auberginen, Zucchini, Paprika, gewürfelte Kartoffeln mit "Spezial KEKİK Tomatensauce" und Joghurt
Fried eggplant, zucchini, bell pepper, diced potatoes with "special KEKİK tomato sauce" and yogurt.
- 122. BORANI-I HASSA (1473)**
Spinat mit Zwiebel, Reis, Ei und unserer Spezialwürzmischung serviert mit Joghurt.
Spinach with onion, rice, egg and our special seasoning served with yogurt.
- 123. ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA (VM)**
Paprikaschoten, gefüllt mit Reis, Korinthen, Pinienkerne, unserer Spezialwürzmischung und Kräutern serviert mit Joghurt.
Stuffed peppers with rice, currants, pine nuts, our special seasoning and herbs. Served with yogurt
- 124. NAR EKŞİLİ KURU DOLMA (1541) (VM)**
Getrocknete Auberginen, gefüllt mit Reis, Korinthen, Pinienkerne, verfeinert mit saurer Granatapfelsauce, unserer pikante Spezialwürzmischung und Kräutern. Serviert mit Joghurt.
Dried eggplant, stuffed with rice, currants, pine nuts, topped with sour pomegranate sauce, our spicy Special spice mixture and herbs. Served with yogurt.
- 125. LAHANA SARMASI (1844) (VM)**
Weißkohlblätter gefüllt mit Reis, Korinthen, Pinienkerne und Kekik Spezial Gewürzmischung serviert mit Joghurt.
Cabbage leaves stuffed with rice, currants, pine nuts and Kekik special blend of spices served with yogurt.
- 126. FALAFEL (HAUSGEMACHT) (VM)**
Falafel: Vegetarische Bällchen aus Kichererbsen, Spezialwürzmischung und Kräutern serviert mit Humus, "KEKİK Art" Sesamsauce und Reis.
Falafel: Vegetarian balls made of chickpeas, special seasoning and herbs served with humus, "Kekik style" sesame sauce and rice.

(V) Vegan – (VM) Vegan möglich

(alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer / All prices include service and VAT)

TATLILAR

DESSERT

DESSERTS

130. SARAY BAKLAVA

Ein unverzichtbares Dessert der Osmanischen Küche, süßes Gebäck mit Schichten aus sehr dünnen Blätterteig mit Pistazien gefüllt und in Sirup getränkt

An indispensable dessert of the Ottoman cuisine, sweet pastry with layers of very thin filo pastry, filled with pistachio and soaked in syrup

131. SULTAN KADAYIF

Osmanische Kadayif, sehr dünne Teigfäden mit Pistazienfüllung. Serviert mit Rahm, helfen Sie sich selbst mit leichtes Honig und Zitronesirup.

Ottoman Kadayif, very thin sheet of dough with pistachio filling, served with cream, help itself with light honey and lemon syrup.

132. SARAY İRMİK HELVASI

Ein unverzichtbares Dessert der Osmanischen Küche, Süßer Maisgrieß mit Pinienkernen, Rosenwasser und Zimt.

An indispensable dessert of the Ottoman cuisine, Sweet corn meal with pine nuts, Rose water and cinnamon

133. BADEMLİ FIRIN HELVA

Eine traditionelle Dessert - Im Ofen gebackene Halva verfeinert mit Mandeln.

A traditional dessert, oven-baked halva refined with almonds

134. HAREM KATMER

Eine Köstlichkeit, hauchdünnem Blätterteig gefüllt mit grob gemahlene pistazienkernen.

A delicacy, of extremely thin pastry filled with roughly ground pistachios.

(V) Vegan – (VM) Vegan möglich

(alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer / All prices include service and VAT)