



MEZE - VEGETARISKA FÖRRÄTTER

- | | |
|--|--------------|
| 1. HAYDARI | 45:- |
| Krämig röra gjord på yoghurt, mynta, fetaost, vitlök, olivolja, paprikakrydda, inkl. pitabröd. | |
| 2. HUMUS | 45:- |
| Kikärtsröra med tahini (sesamolja), citron, vitlök, olivolja, inkl. pitabröd. | |
| 3. SAKA SUKA | 65:- |
| Aubergineröra med paprika, zucchini, tomatpuré, vitlök, inkl. pitabröd. | |
| 4. SIGARA BÖREGI | 55:- |
| Friterade turkiska vårrullar fyllda med fetaost och persilja. | |
| 5. VINBLADSDOLMA | 45:- |
| Vinbladsrullader fyllda med ris och kryddor, serveras med en klick yoghurt. | |
| 6. MEZETALLRIK (för två pers.) | 129:- |
| Ett smakprov av <u>alla</u> ovanstående smårätter, serveras med pitabröd. | |
| 7. HALLUMI | 65:- |
| Grillad fårost toppad med olivolja. Serveras med skivad tomat, oliver och pitabröd. | |

DRINKAR

82:-/4 cl, 104:-/6 cl

DRY MARTINI

Gin, martini dry

APPLE MARTINI

Vaniljvodka, Sour Apple

MANHATTAN

Whiskey, söt vermouthe, angostura bitter

COSMOPOLITAN

Vodka, cointreau, färsk lime, tranbärsjuice

BLACK RUSSIAN

Vodka, kahlua

G.T.

Gin och tonic

GRASSHOPPER

Creme de menthe, vit cacaolikör, grädde

NISSE

Absolut mandrin, limejuice, sprite

PIGGELIN

Vodka, midori, sprite

CUBA LIBRE

Rom, cola, lime

VODKA LIME

Vodka, färsk lime, sprite

APERITIF

48:-/4 cl, 68:-/6 cl

Martini Bianco - Martini Rosso - Campari - Dubonnet

TRÄKOLSGRILLAT

KÖTT- & KYCKLINGRÄTTER

- 11. ADANA (medelstark) 160:-**
Kryddat lammfärsspett som serveras med bulgur, cacik*, ezme*, sallad och pitabröd.
- 12. URFA 160:-**
Lammfärsspett, serveras med bulgur cacik*, ezme*, sallad och pitabröd.
- 13. SHISH 195:-**
Marinerad lammfilé som serveras med bulgur, cacik*, ezme*, sallad och pitabröd.
- 14. DANA SHISH 185:-**
Marinerad kalvfilé som serveras med bulgur, cacik*, ezme*, sallad och pitabröd.
- 15. DOMUZ SHISH 160:-**
Marinerad fläskfilé som serveras med bulgur, cacik*, ezme*, sallad och pitabröd.
- 16. MIX SHISH 195:-**
En mix av kalv-, fläsk- samt kycklingfilé. Serveras med bulgur cacik*, ezme*, sallad och pitabröd.
- 17. BEYTI 189:-**
Lammfärsspett rullat i grillat tunnbröd, toppat med husets tomatsås.
Serveras med bulgur, cacik* och ezme*.
- 18. 7 KRYDDOR SPECIAL 225:-**
En blandad tallrik som innehåller lammkotlett, kycklingfilé, kalvfilé och kryddat lammfärsspett. Serveras med bulgur, cacik*, ezme*, sallad och pitabröd.
- 19. KÖFTE 160:-**
Turkiska lammfärsbiffar toppade med husets tomatsås.
Serveras med bulgur, cacik*, ezme*, sallad och pitabröd.
- 20. KASHARLI KÖFTE 170:-**
Ostgratinerade turkiska lammfärsbiffar, toppade med husets tomatsås.
Serveras med bulgur cacik*, ezme*, sallad och pitabröd.
- 21. ASKALOP 245:-**
Oxfile fyllt med champinjoner, persilja och mozzarellaost.
Serveras med klyftpotatis, grillad tomat samt husets kantarellsås.
- 22. RULO DOMUZ 215:-**
Fläskfilérullader fyllda med champinjoner, mozzarellaost och basilika.
Serveras med klyftpotatis, grillad tomat samt husets kantarellsås.
- 23. CAFÉ DE PARIS ENTRECÔTE 195:-**
Entrecôte på en bädd av rödvinssås, inkl. café de paris-smör, klyftpotatis samt grillad tomat.
- 24. BIFTEK 195:-**
Biff på en bädd av rödvinssås. Serveras med klyftpotatis samt grillad tomat.
- 25. BONFILÉ 235:-**
Oxfilemedaljonger på en bädd av rödvinssås, inkl. klyftpotatis och grillad tomat.
- 26. KUZU PIRZOLA 229:-**
Vitlöksmarinerade lammkotletter, serveras med bulgur, cacik*, ezme*, sallad och pitabröd.
- 27. TAVUK SHISH 155:-**
Marinerad kycklingfilé som serveras med bulgur, cacik*, ezme*, sallad och pitabröd.

*Cacik: Husets sås gjord på yoghurt, gurka, vitlök och olivolja.

*Ezme: Husets salsås baserad på färska tomater och kryddor.

FISKRÄTTER

- 28. SALMON PIRZOLA** 155:-
Grillad laxkotlett som serveras med bulgur, hollandaisesås och sallad.
- 29. SALMON SHISH** 175:-
Grillspett med lax och grönsaker som serveras med bulgur, hollandaisesås och sallad.

VEGETARISKT

- 30. VEGETARISK GRYTA** 165:-
En gryta med bl.a. zucchini, aubergine, lök, vitlök, champinjoner, paprika, majs samt husets gräddiga tomatsås. Serveras med bulgur, pitabröd och grillad tomat.
- 31. VEGETARISKT GRILLSPETT** 155:-
Grillad aubergine, zucchini, paprika, champinjon, hallumiost och tomat. Serveras med bulgur, cacik*, ezme*, sallad samt pitabröd.

BARNMENY (under 12 år)

79:- inkl. läsk

- 1. DOMUZ SHISH**
Grillad fläskfilé som serveras med cacik*, sallad och klyftpotatis.
- 2. TAVUK SHISH**
Grillad kycklingfilé som serveras med cacik*, sallad och klyftpotatis.
- 3. DANA SHISH**
Grillad kalvfilé som serveras med cacik*, sallad och klyftpotatis.



DESSERTER

- BAKLAVA** 65:-
Valnötsfylld filodeg som toppas med sockerlag och pistagenötter. Serveras med vaniljglass.
- DONDURMA** 55:-
Vaniljglass som serveras med valfri sås (choklad, kola, jordgubb, noisette).
- KLADDKAKA** 55:-
Kladdkaka på en bädd av chokladsås, serveras med grädde.
- DAIMTÅRTA** 55:-
Daimtårta på en bädd av chokladsås, serveras med grädde.

*Cacik: Husets sås gjord på yoghurt, gurka, vitlök och olivolja.

*Ezme: Husets salsasås baserad på färska tomater och kryddor.

RÖDA VINER

	GLAS	FLASKA
HUSETS RÖDA Fråga gärna personalen om husets aktuella vin.	58:-	225:-
ALKOHOLFRITT RÖTT VIN	35:-	
SELECTION (TURKIET) Torr med inslag av röda vinbär och kryddor. Fyllig med tydlig fatkaraktär. Frisk fruktighet i eftersmaken.		395:-
BOLLA LE POIANE (ITALIEN) Utvecklad, balanserad smak med inslag av mörka bär, kryddor och fat.		345:-
EL COTO CRIANZA (RIOJA, SPANIEN) Medelfyllig, ganska mjuk smak med inslag av röda och mörka bär, kaffe, vanilj och en balanserad ekfatston. Passar till både kött och kyckling.		255:-
MUSEUM REAL RESERVA (SPANIEN) Ekfatslagrat vin med fyllig smak som ger toner av mogna bär, mynta och örter. Passar till kraftiga rätter som oxfilé och lamm.		465:-
PENFOLDS KALIMNA BIN 28 (AUSTRALIEN) Smakrikt, mycket friskt och fruktigt vin med tydlig fatkaraktär. Inslag av mörka bär, vanilj, choklad och mynta.		465:-

VITA VINER

	GLAS	FLASKA
HUSETS VITA Fråga gärna personalen om husets aktuella vin.	58:-	225:-
ALKOHOLFRITT VITT VIN	35:-	
CHABLIS (FRANKRIKE) Fruktig, fräsch smak med frisk syra. Toner av citrus och lime.		365:-
EL COTO BLANCO (RIOJA, SPANIEN) Torr smak med inslag av mogna äpplen och mandel.		255:-

ÖVRIG DRYCK

MOUSSERANDE VIN	20 cl	½ FLASKA	FLASKA
	65:-	135:-	225:-
HUSETS ROSÉVIN			225:-
CHAMPAGNE Moët Chandon Brut (Frankrike)			897:-

ÖL PÅ FLASKA - 50 cl

Efes Pilsener (Turkiet)	58:-
Mariestads	55:-

ÖL PÅ FLASKA - 33 cl

Staropramen	45:-
Heineken	45:-
Newcastle ale	45:-
Mellanöl	40:-

KAFFE/THE

Kaffe/the	25:-
Cappuccino	28:-
Kaffe Latte	30:-
Macchiato	26:-
Latte macchiato	32:-
Turkiskt kaffe	28:-
Enkel/dubbel espresso	25:-/30:-

AVEC - 16:-/cl

Likör 43
Benedictine D.O.M
Drambuie
Cointreau
Midori
Amaretto
Dooleys
Baileys
Kahlua
Carlshamn punsch
Crème de cacao white
Crème de menthe
Frangelico

COGNAC/CALVADOS

Calvados Boulard	22:-
Grönstedts *** VS	16:-
Grönstedts Monopole VSOP	20:-
Martell VS	20:-
Renault Carte Noire Extra	24:-
Remy Martin VSOP	24:-
Päroncognac Xanté	16:-

CIDER - 50 cl

Päroncider	55:-
------------	------

DRYCK - 33 cl

Läsk, lättöl, mineralvatten, apelsinjuice	25:-
---	------

KAFFEDRINKAR

82:-/4 cl, 104:-/6 cl

Irish Coffee
Kaffe Karlsson
Kaffe Amaretto
Kaffe D.O.M.
Kaffe Dooleys

SNAPS m.m. - 16:-/cl

Strega
Jägermeister
Absolut (olika sorter)
OP Andersson
Skåne
Jubileum Akvavit
Gammel dansk
Fernet Branca
Bacardi (ljus)
Tequila
Gin
Grappa di Chardonnay
Raki

WHISKEY

The Famous Grouse	16:-
Jameson	16:-
Jim Beam	15:-
Macallan (12 years)	24:-
Bowmore (12 years)	22:-
Laphroaig (10 years)	24:-
Lagavulin (16 years)	26:-
Oban	22:-