

◇ Tuzlu tatlar - Hartig:

Beyaz peynir: feta kaas

Labne: romige witte smeerkaas

Söğüş: tomaat en komkommer met olijfolie

Salam: runderworst

Kuru kaysı ve ceviz: gedroogde abrikozen en walnoten

Kızartma: gebakken groenten met tomatensaus

Muhammara: gedroogde tomaten en paprika puree met walnoten tahin

Zeytin: olijven in olijfolie

◇ İkili tatlı cümbüş- Zoet duo:

Çökelek-vişne: ongezoeten kruimelkaas met wilde kersenjam

Tahin-pekmez: sesampasta met druivenstroop

Bal-kaymak: mascarpone en honing

◇ Sıcak lezzetler - Warm:

Sigara böreği: gebakken gerolde deeg met feta kaas en peterselie

Börek: laagjes deeg gevuld met feta en peterselie uit de oven

Sucuk spiesjes: gekruid worst met cherrytomaten en paprika

Hellim peyniri: kaas uit Cyprus gebakken op de bakplaat

Sahanda yumurta veya haşlanmış yumurta: gebakken of gekookt ei

Turks Ontbijt (1 persoon)

€14,50

Turks Ontbijt (2 personen)

€26,00

◇ Extra bij te bestellen:

Sucuklu yumurta: gebakken ei met sucuk

€1,00

Menemen naturel

€7,50

Menemen met sucuk of feta

€8,00

Menemen met sucuk en feta

€8,50



Turks Ontbijt



Kahvaltı is het Turks voor Ontbijt.

Het ontbijt is in Turkije uitgegroeid tot een ware rage. Een gevarieerd pallet aan zoete, romige, hartige en fruitige lekkernijen vergezeld van bittere Turkse thee wordt rijkelijk geëtaled op de ontbijttafel. Diverse soorten kaas, olijven, komkommer en tomaat, eieren, brood, room en honing vormen de basis van het Turks Ontbijt.

Kuru kayısı ve ceviz: gedroogde abrikozen en walnoten en diverse dipjes van gegrilde paprika tot aubergine en yoghurt met dille, geven kleur aan het Turks ontbijt. Het wordt helemaal compleet als er deegspecialiteiten aan worden toegevoegd zoals bijvoorbeeld *Börek*: laagjes deeg gevuld met feta en peterselie uit de oven.

Zo leg je een goede bodem vóór de koffie!

Het vertrouwde Turks ontbijt dat uit soep en brood bestond, is uitgegroeid tot een nieuw traditie van lekker lang tafelen tijdens het ontbijt.

Maar waarmee is deze rage begonnen? Uit Ottomaanse dagboeken blijkt dat het keizerlijk ontbijt van de veroveraar van Istanbul Fatih Sultan Mehmet op 9 juli 1469, slechts uit pap met eieren en een soort ravioli in yoghurt bestond.

Hieruit blijkt dat de rage niet toen is begonnen, maar later.

In het Turkije van nu, zijn er steden waarin restaurants vanaf de vroege uurtjes tot zonsondergang Turks ontbijt serveren.

Deze nieuwe traditie gaat gepaard met nieuwe creaties en smaken.

