



AMASRA RESTAURANT & BAR



Unsere Silvester a' la Carte-Speisekarte

Vorspeisen

Salate / Salatalar

1.) Kleiner gemischter Salatteller 3,50 €

Kalt

2.) Gefüllte Auberginenröllchen ummantelt mit Pastirma 6,50 €

3.) Bulgursalat mit Jogurt (Kisir) 5,50 €

4.) Marinierte Bohnen mit Pastirma (türkischer Rinderschinken) 6,00 €

5.) Cig köfte-Vegan (türkische Weizen Frikadellchen) auf Romana Salat 6,50 €

6.) Geräuchertes Forellenfilet auf Bulgursalat 7,50 €

7.) Hausgemachte Zucchini-puffer mit Räucherlachs 7,50 €

Kalte Dipps

8.) Cacik 2,50 €

9.) Antep Ezme (scharfes Pfefferschotenpüree) 3,00 €

10.) Humus 3,00 €

Warm

11.) Garnelen mit Aromaten gebraten im Tontopf 8,50 €

12.) Börek mit Schafskäse gefüllt dazu Cacik 6,50 €

13.) Mariniertes Schafskäse frisch aus dem Ofen 7,50 €

14.) Manti- türkische Teigtaschen in Tomaten-Knoblauchsoße 6,50 €

15.) Baby Calamari mit Aromaten gebraten 7,50 €

16.) Hausgemachte Kartoffelpuffer mit zweierlei Räucherfisch 8,00 €

17.) Pulpo frisch aus der Pfanne nach Amasra Art 7,50 €

Gemischter Kalter Vorspeisenteller für 2 Personen 19,50 €

Gemischter Kalt - Warm Vorspeisenteller für 2 Personen 23,50 € Unsere 1 Meter Vorspeisenplatte – die feinsten Vorspeisen aus der Amasra Küche – ab 8 Personen, sprechen Sie mit unseren Service Mitarbeitern



AMASRA RESTAURANT & BAR



Osmanische Spezialitäten

Zu den Gerichten servieren wie traditionellen Türkischen Pilav –Reis

18.) **Tavuklu Mutancana** 14,90 €

Hähnchenmedaillons mit Aprikosen, Pflaumen, Rosinen und gerösteten Mandeln in einer leichten Apfel-Jus

19.) **Osmanli Meftune** 15,50 €

Geschmorte Rindfleischstücke in Feigen -Anissoße mit Walnüssen und karamellisierten Perlzwiebeln

20.) **Pilic Osmanli** 14,50 €

Gegrillte Hähnchenbrust mit Schafskäse gefüllt auf einer Champignon Rahmsoße

21.) **Hünkar Beyendi** 15,50 €

Geschmorte Rindfleischwürfel aus dem Ofen auf geräuchertem Auberginenpüree in einer leichten Tomaten-Knoblauchsoße

22.) **Coban Kavurma** 15,90 €

Geschmortes Lammfleisch aus dem Ofen mit Spitzpaprika, karamellisierten Perlzwiebeln, Tomaten im Tontopf, dazu servieren wir Pilav-Reis

23.) **Amasra Grillteller** 21,50 €

Lammhackspieß, Lammspieß, Lammkotelett, Hähnchenspieß auf Yufka-Brot mit Grilltomate, Grillpaprika, marinierten Zwiebeln, zweierlei Dipps dazu Pilav-Reis oder Bulgur Weizen und Beilagesalat

24.) **Dana Sis Kebap** 18,50 €

Hausmarinierter Kalbspieß auf Yufka-Brot mit Grilltomate, Grillpaprika, marinierten Zwiebeln zweierlei Dipps dazu Pilav-Reis oder Bulgur-Weizen



AMASRA RESTAURANT & BAR



Lammspezialitäten des Hauses

Für unsere Lammspezialitäten verwenden wir nur ausgesuchte Lämmer die unter 12 Monate alt sind. Dadurch können wir Ihnen, liebe Gäste, eine gleichbleibende Qualität an Geschmack bieten. Wir schmoren Lammfleisch nach alter türkisch-osmanischer Tradition über mehrere Stunden mit speziellen Kräutern und Gewürzen im Backofen. Durch diese lange und milde Garzeit entwickelt sich die außergewöhnliche Zartheit des Fleisches.

Firinda Kuzu Kol 19,50

Geschmorte Lammschäufelchen auf Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln

Iskender Kebab vom Lamm 200g 16,80 oder 300g 23,80

Geschnetzeltes von der hausmarinierten Lammkeule auf geröstetem Weißbrot mit Jogurt, Tomaten-Knoblauchsoße und zerlassene Paprika-Butter

Kuzu Incik 16,80

Zart geschmorte Lammhaxe aus dem Ofen mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Sac´da Kuzu Pirzola 24,50

Rosa gebratene Lammkoteletten mit Kräuterkruste in der osmanischen Wokpfanne gegart mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Kuzu sirti 24,80

Hausmarinierte Lammlachse rosa gebraten in Rosmarinbutter mit grünen Bohnen, Rosmarinkartoffeln 150g 17,80 250g mit Filet

Kuzu File/Lammfilet 22,50

Lammfilet eingelegt in unserer speziellen Hausmarinade und in der Pfanne rosa gebraten mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Lammcarré 26,50

Lammcarré in Aromaten rosa gebraten mit Bohnen und Rosmarinkartoffeln

Gemischter Lammteller 29,50

Lammcarre, Lammschäufelchen frisch aus dem Ofen und Lammfilet rosa gebraten auf Gemüse der Saison mit Rosmarinkartoffeln

Aus Wunsch servieren wir Ihnen dieses Gericht ab 2 Personen klassisch traditionell auf unserem original Felsgeschlagenen Naturstein aus Amasra. Wählen Sie aus folgenden Soßen zu Ihrer Lammgerichten:

Feigen-Anissoße, - Knoblauch-Kräutersoße Rosmarin-Soße, - Rotwein-Rosmarinsoße