

Beste gast,

Goedenavond en welkom in ons specialiteitenrestaurant Turkoise.

Wij vinden het een genoegen om u kennis te laten maken met de Turkse keuken, die zich kenmerkt door drie belangrijke basisprincipes:

Vers, puur en uitgebalanceerd.

De gerechten die wij bereiden zijn zorgvuldig samengesteld en zijn vrij van kunstmatige kleur- geur- en smaakstoffen.

Bij het maken van uw keuze vertellen wij u graag meer over de verschillende gerechten die wij serveren.

Mocht u desondanks een gerecht hebben gekozen dat niet naar uw smaak is, dan geven wij u graag de gelegenheid om een nieuwe keuze te maken.

Wij hopen dat u zich thuis voelt in ons restaurant en wensen u een aangename avond toe.

**Tekin Altay**

## KOUDE VOORGERECHTEN

<b>ZEYTİN ✓</b> Turkse olijven	4.25
<b>YAPRAK SARMASI ✓</b> Wijnbladeren gevuld met rijst, rozijnen, pijnboompitten en kruiden	8.50
<b>SÖĞÜŞ ✓</b> Plakjes Turkse kaas, tomaat en komkommer	6.00
<b>ÇOBAN SALATASI ✓</b> Herderssalade van fijngesneden tomaat, komkommer, peterselie, milde peper, ui, olijven en fetakaas	8.00
<b>TON BALIKLI SALATA</b> Tonijnsalade	8.75
<b>SÜPRİZ SOĞUK</b> Verrassingsmix van koude voorgerechten voor twee personen	30.50
<b>SÜPRİZ SOĞUK/SICAK</b> Verrassingsmix van koude en warme voorgerechten voor twee personen	32.50
<hr/>	
<i>Deze mezzes worden geserveerd met brood – perfect om te dippen!</i>	
<b>CACIK ✓</b> Frisse Turkse yoghurt met komkommer, dille en knoflook	6.50
<b>PAŞA MEZESİ ✓</b> Ingedikte yoghurt en fetakaas met knoflook en scherpe kruiden	7.75
<b>PATLICAN EZMESİ ✓</b> Gerookte aubergine met paprika, knoflook en kruiden	7.75
<b>YOĞURLU PATLICAN EZMESİ ✓</b> Fijngesneden aubergine met knoflook, kruiden en olijfolie in yoghurt	8.75
<b>ACILI EZME ✓</b> Licht pikante tapenade van tomaat, paprika, peterselie, groene pepers en ui	8.25

## WARME VOORGERECHTEN

<b>MERCİMEK ÇORBASI ✓</b> Turkse linzensoep	6.25
<b>SIGARA BÖREĞİ ✓</b> Knapperige deegrolletjes gevuld met Turkse kaas en diverse kruiden	7.25
<b>PAÇANGA BÖREĞİ</b> Deegrolletjes gevuld met salami, knakworst, gedroogde ossenhaas, champignons en kaas	7.50
<b>İÇLİ KÖFTE</b> Gekruid gehakt met walnoten in een krokant laagje van couscous	8.50
<b>KAŞAR PANE ✓</b> Gepaneerde Turkse kaas	6.75
<b>KAĞITA PASTIRMA</b> Gedroogde ossenhaas met champignons en groenten uit de oven	8.50
<b>MİNİ KÖFTE</b> Gekruide gehaktballetjes in tomatensaus	7.75
<b>KREMALI KABAK</b> Verse courgette gevuld met gehakt, kruiden en Turkse kaas	8.75
<b>PATLICAN KIZARTMASI ✓</b> Gebakken aubergine met knoflookyoghurt en tomatensaus	8.25
<b>KARİDES GÜVEÇ</b> Stoofpotje met garnalen en groenten uit de oven	11.25
<b>MİDYE TAVA</b> Gebakken mosselen	8.25
<b>KALAMAR TAVA</b> Gebakken inktvisringetjes	8.25
<b>SÜPRİZ SICAK TAVA</b> Verrassingsmix van warme voorgerechten voor twee personen	34.25

## HOOFDGERECHTEN - VLEES

### GRILLGERECHTEN

<b>KÖFTE</b>	20.75
Gekruid gehakt van de grill	
<b>TAVUK ŞİŞ</b>	21.50
Mager kipfilet gegrild aan de spies	
<b>ADANA KEBAP</b>	21.50
Pittig gegrild gehakt aan de spies	
<b>YOĞURLU KEBAP</b>	22.75
Pittig gegrild gehakt aan de spies, geserveerd op Turks brood met knoflookyoghurt en tomatensaus	
<b>BEYTİ KEBAP</b>	23.50
Pittig gegrild gehakt opgerold in een wrap met knoflookyoghurt en tomatensaus	
<b>KARIŞIK IZGARA</b>	26.75
Mixed grill van kalfsspies, ossenhaas, lamskotelet en gehakt	
<b>EFES KEBAP</b>	26.75
Mixed grill van lamsvlees: lamsspies, lamslende, lamskotelet en gehakt	
<b>KIYMALI ALİ NAZİK KEBABI</b>	21.50
Gegrild gekruid gehakt, geserveerd op een romige puree van geroosterde aubergine gemengd met yoghurt.	
<b>PİRZOLA</b>	25.50
Gegrilde lamskoteletten	
<b>BONFILE</b>	28.50
Gegrilde ossenhaas (220gr)	
<b>DANA ŞİŞ KEBAP</b>	21.50
Gegrilde stukjes kalfsvlees aan de spies	
<b>KUZU ŞİŞ KEBAP</b>	21.50
Gegrilde stukjes lamsvlees aan de spies	

*Alle gerechten worden geserveerd met rijst, bulgur en salade  
Grillgerechten worden geserveerd met twee soorten saus*

<b>KUZU KASKI - DANA KASKI</b>	21.50
Mals gegrilde lamslende of kalfslende	
<b>İSKENDER</b>	22.75
Kalfsdöner geserveerd op Turkse brood met knoflookyoghurt en tomatensaus. (Kıyma döner)	
<b>KINDERMENU</b>	12.50
Gegrilde kip of gehakt, geserveerd met rijst of aardappelschijfjes	
<b><u>PAN- OVENGERECHTEN</u></b>	
<b>TURKOİSE SPECIALİTESİ</b>	28.50
Licht gebakken ossenhaas, gemarineerd in verse kruiden en olijven	
<b>SEBZELİ ETLİ KEBAP</b>	22.50
Diverse soorten gebakken groenten met knoflook en kruiden, geserveerd met gekruid gehakt van de grill	
<b>PATLICAN OTURTMASI</b>	22.50
Gebakken aubergine, tomaat, ui en knoflook, met stukjes mager lamsvlees	
<b>ETLİ GÜVEÇ</b>	22.50
Stoofpot uit de oven met lamsvlees en diverse groenten	
<b>DANA ETLİ ALİ NAZİK KEBABI</b>	23.50
Kalfsvlees, geserveerd op een romige puree van geroosterde aubergine gemengd met yoghurt.	
<b>KUZU FİLETO</b>	23.75
Gebakken lamshaasjes met paprika, tomaat en ui	
<b>SAÇ KAVURMA</b>	23.50
Turkse wok met malse stukjes lamsvlees, tomaat, paprika en ui	
<b>TAVUK SOTE</b>	23.50
Gebakken stukjes kipfilet met gesmoorde groenten	
<b>ORYANTAL PİLİÇ</b>	24.50
Kipfilet gevuld met gedroogde ossenhaas, knakworst en champignons	
<b>BALLI TAVUK BAGET</b>	21.25
Stukjes romige kipfilet uit de oven met honing en walnoten	

## HOOFDGERECHTEN - VEGETARISCH

<b>İMAM BAYILDI ✓</b>	22.50
Aubergine gevuld met rijst, groenten en kruiden Geserveerd met Turkse kaas en yoghurt	
<b>SEBZELİ KEBAP ✓</b>	21.50
Diverse soorten gebakken groenten, kruiden en een zacht pikante saus Geserveerd met Turkse kaas en yoghurt	
<b>FIRINDA İSPANAK ✓</b>	21.50
Spinazie met gebakken ei, knoflook en een zacht pikante saus Geserveerd met Turkse kaas en yoghurt	
<b>PATLICAN YAHNI ✓</b>	21.50
Gebakken stukjes aubergine, tomaten en ui Geserveerd met Turkse kaas en yoghurt	

## HOOFDGERECHTEN – VİS

<b>ALABALIK</b>	24.75
Zalmforel	
<b>SOMON BALIĞI</b>	24.75
Zalmfilet	
<b>KARİDES GÜVEÇ</b>	24.50
Stoofpot uit de oven met grote scampi's en groenten	
<b>BÜYÜK KARİDES</b>	28.50
Grote gegrilde scampi's (zelf te pellen)	
<b>DİL BALIĞI</b>	27.50
Tongvis	

***Visgerechten worden geserveerd met aardappelschijfjes***

### Extra

Aardappel	4.75	Knoflookyoghurt	2.00
Rijst	3.50	Salade	2.50
Bulgur	3.50	Brood	1.75
Knoflooksaus	2.00		

## NAGERECHTEN

<b>BAKLAVA</b>	8.25
Zoete bladerdeeghapjes met een vulling van pistachenoten Geserveerd met een bolletje ijs en slagroom	
<b>KADAYIF</b>	8.25
Zoete dunne deeglierten met een vulling van pistachenoten Geserveerd met een bolletje ijs en slagroom	
<b>REVANİ</b>	7.75
Zoete Turkse eiercake geserveerd met een bolletje ijs en slagroom	
<b>KARIŞIK TATLI</b>	8.25
Mix van drie soorten toetjes geserveerd met een bolletje ijs en slagroom	
<b>PORTAKAL SOSLU DONDURMA</b>	8.25
Ijs met warme saus van versgeperste sinaasappels, wodka en roomboter *Specialiteit van de chef-kok	
<b>DAME BLANCHE</b>	7.00
Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	
<b>MEYVELİ DONDURMA</b>	7.50
Vanille-ijs met verse vruchten en slagroom	
<b>KAVUNLU DONDURMA</b>	7.50
Vanille-ijs met galiameloen en slagroom	
<b>KİWİLİ DONDURMA</b>	7.50
Vanille-ijs met kiwi en slagroom	
<b>ANANASLI DONDURMA</b>	7.50
Vanille-ijs met ananas en slagroom	
<b>MEYVE KOKTEYLİ</b>	6.75
Fruit cocktail	
<b>BALI YOĞURT</b>	6.75
Turkse yoghurt met honing en walnoten	
<b>KINDERIJS</b>	4.75

## FRISDRANKEN

---

COCA-COLA	3.30	7-UP	3.30
COCA-COLA ZERO	3.30	AYRAN	3.30
FANTA	3.30	LIPTON ICETEA	3.40
CASIS	3.30	LIPTON ICETEA GREEN	3.40
TONIC	3.30	RIVELLA	3.40
BITTER LEMON	3.30	GINGERALE	3.40
SOURCY BLAUW	3.30	APPELSAP	3.40
SOURCY ROOD	3.30	SALGAM	3.40
SPA BLAUW 0.75L	7.50	FLES SALGAM	8.50
SPA ROOD 0.75L	7.50	SINAASAPPELSAP	3.40
		CHOCOMEL	3.40
		FRISTI	3.40

## KOFFIE

---

ESPRESSO	3.00
DUBBEL ESPRESSO	4.00
KOFFIE	3.20
CAPPUCCINO	3.50
KOFFIE VERKEERD	3.50
TURKSE KOFFIE	3.50



## WERELDSE KOFFIE

---

KOFFIE COCKTAIL – <i>Mokka</i>	8.50
IRISH COFFEE - <i>Whiskey</i>	8.50
SPANISH COFFEE - <i>Tia Maria</i>	8.50
ITALIAN COFFEE - <i>Amaretto</i>	8.50
BAILEY COFFEE	8.50

## THEE

---

TURKSE THEE	2.00
TURKSE THEE GROOT	3.00
TURKSE APPELTHEE	2.00
THEE	3.20
MUNTTHEE	4.20



## TURKSE HUISWIJN

---

YAKUT - RODE WIJN  
ÇANKAYA - WITTE DROGE WIJN  
SULTANIYE - ZOETE WITTE WIJN  
LÂL – ROSÉ WIJN

PER GLAS	5.25
HALVE KARAF (½ LITER)	17.25
HELE KARAF (1 LITER)	32.00
PER FLES (0,75 LITER)	24.00

## HUISWIJN

---

RODE WIJN  
WITTE DROGE WIJN  
ZOETE WITTE WIJN  
ROSÉ WIJN



PER GLAS	4.75
HALVE KARAF (½ LITER)	15.25
HELE KARAF (1 LITER)	28.25

## BIER

---

EFES	3.95
BAVARIA	3.75
BAVARIA 0.0	3.75
RADLER	3.75
HOEGAARDEN WIT	5.95
JUPILER	3.75
TRAPPIST WESTMALLE DUBBEL	6.95
TRAPPIST WESTMALLE TRIPEL	7.95

## RAKI

---

	TEKIRDAG GOLD	YENI RAKI
GLAS (4 cl)	6.75	6.25
DUBBEL (8 cl)	11.50	11.00
FLES 35 cl	45.00	40.00
FLES 70 cl	80.00	75.00

*“Raki is een aromatische en heldere anijsdrank verkregen uit een tweede distillatieproces van druiven en anijs. Raki moet koud gedronken worden, puur of met toevoeging van water.”*

## ALCOHOLISCHE DRANKEN 6.50

---

ROZEN LIKEUR  
PORT  
COGNAC  
DIMPLE  
BACARDI  
GIN  
COINTREAU  
SAMBUCA

GRAND MARNIER  
DRAMBUIE  
TIA MARIA  
BAILEYS  
FRANGELICO  
LIKEUR 43  
AMARETTO

## Wijnselectie – Turkije

Wit

### **Angora**

**21.00**

Druif: Sultaniye

Regio: Denizli, Turkije

Kleur: Felgroen tot lichtgeel

Aroma: Tropisch en rijp wit fruit

Smaak: Droog - Fris, fruitig en evenwichtig, met een aangename en aanhoudende afdronk

### **Çankaya**

**24.00**

Druif: Narince, Emir, Sultaniye

Regio: Cappadocië & Denizli, Centraal-Anatolië, Turkije

Kleur: Helder lichtgeel

Aroma: Wit fruit met subtiele boterachtige tonen

Smaak: Droog - Fris, levendig en fruitig. Evenwichtig met een aangename, aanhoudende afdronk

### **Sultaniye**

**24.00**

Druif: Sultaniye

Regio: Denizli, Turkije

Kleur: Helder lichtgroen-geel

Smaak: Halfzoet - Aromatisch en uitgesproken, met tonen van nectarine en witte kers.

### **Vin Art Narince-Chardonnay**

**26.50**

Druif: Chardonnay, Narince

Regio: Cappadocië, Centraal-Anatolië, Turkije

Kleur: Heldergeel

Smaak: Droog - Gestructureerd, romig en persistent met een scherpe aciditeit.

### **Selection Narince-Emir**

**28.50**

Druif: Narince, Emir

Regio: Tokat & Nevşehir (Cappadocië), Turkije

Kleur: Droog - Helder, goudachtig geel

Smaak: Elegant, romig, geconcentreerd met een lange afdronk van minerale toetsen.

### **Côtes d'Avanos Narince-Chardonnay**

**38.50**

Druif: Narince & Chardonnay

Regio: Centraal-Anatolië, Turkije

Kleur: Heldergeel

Smaak: Droog - Vol en elegant karakter met rijke aroma's, goede aciditeit en een ronde, romige, lange afdronk

## Wijnselectie – Turkije

### *Rood*

#### **Angora** **21.00**

Druif: Alicanté, Cabernet Sauvignon, Carignan & Merlot

Regio: Egeïsche regio, Denizli, Turkije

Kleur: Helder kersenrood

Smaak: Droog – kruidige en lichtzoete aroma's van rode vruchten, met stevige maar evenwichtige tannines. Vol van karakter en soepel in de afdronk.

#### **Yakut** **24.00**

Druif: Alicanté, Boğazkere, Carignan, Öküzgözü

Regio: Oost-Anatolië, Zuidoost-Anatolië & Egeïsche regio, Turkije

Kleur: Levendig, intens fuchsiarood

Smaak: Droog – intens en complex met aroma's van rode vruchten. Zachte tannines en een soepele, evenwichtige afdronk.

#### **Vin & Art Kalecik Karasi-Syrah** **26.50**

Druif: Kalecik Karası & Syrah

Regio: Egeïsche regio & Centraal-Anatolië, Turkije

Kleur: Licht granaatrood met robijntinten

Smaak: Droog – zachte tannines, rijk en vol van smaak met een lange afdronk. Aanhoudende aroma's van rijp rood fruit en een subtiele kruidigheid.

#### **Selection** **28.50**

Druif: Boğazkere & Öküzgözü

Regio: Elazığ (Oost-Anatolië) & Diyarbakır (Zuidoost-Anatolië), Turkije

Kleur: Donker robijnrood

Smaak: Droog – vol en krachtig met stevige tannines. Complexe aroma's van gedroogd rood fruit en een lange, intense afdronk.

#### **Prestige Bogazkere** **38.50**

Druif: Boğazkere

Regio: Diyarbakır, Zuidoost-Turkije

Kleur: Granaatrood met robijntinten

Smaak: Droog – vol van smaak met stevige, maar evenwichtige tannines. Complexe aroma's van gedroogd rood fruit en kruidige tonen, met een lange en krachtige afdronk.

### *Rosé*

#### **Lâl** **24.00**

Druif: Çal Karası

Kleur: Helder, licht zalmroze

Aroma: Uitgesproken aroma's van vers rood fruit zoals aardbeien en frambozen

Smaak: Fris en fruitig met intense, aanhoudende aroma's. Mooi gebalanceerd en rond in de afdronk.