

DE TURKSE KEUKEN

Voor fijnproevers is de Turks keuken zonder twijfel een van de rijkste ter wereld. Veel recepten zijn eeuwenlang van generatie op generatie overgeleverd door vele culturen. Voor het zo smakelijke mogelijke bereiden van Turks gerechten is tijd nodig. Wij werken uitsluitend met vers vlees, verse groenten, fruit en kruiden en er wordt geen gebruikgemaakt van geur of smaakversterkers. Dat betekent dat de snelheid van uitserveren wat langer kan duren dan uw in gemiddeld restaurant gewend bent. Gedurende uw diner kunt u luisteren naar Turkse muziek.

Met plezier doen wij ons best.

Het personeel van restaurant EGE wenst u smakelijk eten!



VOORGERECHTEN

Baslangiclar ve Ara sicaklar

Koude en Warme voorgerechten

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 101. SICAK PASTIRMA | € <u>10,50</u> |
| Onder de zon gedroogde, gekruide ossenhaas met gesmoorde groenten | |
| 102. IZGARA SUCUK | € <u>10,75</u> |
| Gegrilde Turkse knoflookworst | |
| 103. MEZE | € <u>11,50</u> |
| Op speciale wijze bereide meze`s van de chef in drie kleine schaaljes | |
| 104. ICLI KOFTE | € <u>12,50</u> |
| Op speciale Turks wijze bereide buitenzijde met bulgur, gevuld met gekruid kalfs gehakt | |
| 105. ELMALI KARİDES | € <u>13,50</u> |
| Garnalen met appel en appel-yoghurt saus | |
| 106. MİDYE GÜVEÇ | € <u>13,75</u> |
| Op speciale wijze bereide ovenschotel met mosselen | |
| 107. KALAMAR DOLMASI | € <u>13,75</u> |
| Gevulde calamares met buffelkaas, ui, basilicum, dille en pikante saus | |
| 108. KARİDES GÜVEÇ | € <u>15,50</u> |
| Op speciale Turkse wijze bereide ovenschotel met gamba's | |
| 109. HÜRREM DOLMASI | € <u>16,50</u> |
| Gefrituurde aubergine gevuld met kwartel filet en rodewijnsaus | |
| 110. AHTAPOT BACAGI IZGARA | € <u>17,50</u> |
| Op speciale wijze bereide gegrilde octopus geserveerd met humus | |

VOORGERECHTEN

Baslangiclar ve Ara sicaklar

Koude en warm voorgerechten

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 201. MERCİMEK ÇORBASI
Rode linzen soep | € <u>6,50</u> |
| 202. SİĞARA BÖREĞİ
Deegrolletjes gevuld met Turkse kaas, kruiden en yoghurtsaus | € <u>7,75</u> |
| 203. CACIK
Op speciale wijze bereide ingedikte yoghurt met komkommer, knoflook en diverse kruiden | € <u>9,75</u> |
| 204. ÇILBIR
Op speciale Turkse wijze bereid ei in yoghurt saus met paprika dressing | € <u>9,75</u> |
| 205. TAZE BAHARATLAR MÜCVERİ
Verse gemengen kruiden bouquet met verse kaas bereidt en geserveerd met tzatziki | € <u>11,50</u> |
| 206. ÇINGENE HUMUSU
Gegrillde knoflookworst, kofte en octopus op een bed van humus | € <u>11,75</u> |
| 207. SOĞUK PASTIRMA
Onder de zon gedroogde, gekruide ossehaas geserveerd met meloen, gedroogde tomaten en Turkse nomad (Tulum) kaas | € <u>12,50</u> |
| 208. HİNKAL
Op speciale wijze bereid deeg gevuld met kalfsgehakt | € <u>13,75</u> |
| 209. KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI
Op speciale wijze bereide courget bloemen gevuld met gemengde Turkse kazen en diverse kruiden | € <u>14,50</u> |
| 210. KAVAL KEMİĞİ IZGARASI
Op speciale wijze bereide gegrilde mergpijp; een delicatessen | € <u>15,75</u> |

HOOFDGERECHTEN

- 301. KEBABIYE** € 23,50
Pittig gekruid gegrild gehakt aan een spies met zacht pikante tomatensaus en yoghurtsaus
- 302. EGE ŞİŞ** € 24,50
Op speciale wijze bereide gemarineerd, mager, mals, licht gegrild vlees aan een spies van de grill
- 303. KALEM PİRZOLA** € 26,50
Op speciale wijze bereide gegrilde lamskoteletten
- 304. KARISIK IZGARA** € 27,50
4 soorten vlees aan de spies van de grill:
pittig gekruid gegrild gehakt, lamskotelet, gehaktballen, en stukjes kalfvlees
- 305. SULTANİĞÂH** € 27,50
Op speciale wijze bereide lamshaas met saffraan, honing en gedroogde zuidvruchten
- 306. BULGUR YATAGINDA KÜŞNEME** € 28,50
Op speciale wijze bereide mager, mals, lichtgegrilde lamshaas op een bed van fijne gekruid bulgur
- 308. KUZU FİLETOSU** € 29,75
Op speciale wijze bereide mager, mals gegrilde lamsfilet
- 307. İSPANAKLI BONFILE** € 32,50
Op speciale wijze bereide mager, mals, licht gegrilde ossehaas met licht pikante romige spinazie
- 309. YÖRUK LOKUMU** € 32,50
Op speciale wijze bereide mager, mals, licht gegrilde ossehaas met met romige gebakken gemengde champignons
- 310. KÜLBASTI** € 32,50
Op speciale wijze bereide ossehaas met groenten, bereid in bakpapier op de grill
- 311. KUZU GÖBEĞİ** € 34,50
Op speciale wijze bereide mager, mals gegrilde lamsfilet, krachtige aroma met een mix van morrelen, oesterzwammen en gemengde champignons

wij advieseren boven 6 personen groeps menu nemen

HOOFDGERECHTEN

Vis gerechten

- 401. LEVREK IZGARA IZGARADA SOMBALIĞI** € **24,50**
Op speciale Turkse stijl bereide gegrilde zeebaarsfilet
- 402. IZGARADA SOM BALIGI** € **25,50**
Op speciale wijze bereide zalm van de grill met zacht romige saus
- 403. JUMBO KARİDES IZGARA** € **26,50**
Gegrilde grote wilde witte scampis met olijfolie en knoflook bereid
- 404. SAFRAN SOSLU DİL BALIGI FİLETOSU** € **27,50**
Op speciale Turkse stijl in witte wijn bereide tongfilet met saffraan saus
- 405. SEBZE YATAGINDA KILIÇ BALIGI** € **28,50**
Op speciale wijze bereide zwaardvismoten van de grill, geserveerd met in de pan bereide groente en romige sinasappel saus
- 406. IZGARADA TONBALIĞI** € **29,50**
Licht gegrilde tonijnmoten, geserveerd met een romige uiensaus
- 407. TONBASTI** € **31,50**
Op speciale wijze bereide gegrilde tonijn moten met groente, bereid in bakpapier op de grill

EXTRA'S

- Olijven** € **2,75**
- Brood** € **2,75**
- Yogurt** € **3,75**
- Portie friet** € **5,75**
- Pilav (rijst)** € **5,75**

wij adviseren boven 6 personen het groepsmenu te nemen

Alle gerechten worden geserveerd met diverse soorten garnituur

HOOFDGERECHTEN

Het bereiden van oven gerechten neemt iets meer tijd in beslag dan

onze andere gerechten

Oven gerechten en Vegetarische gerechten

- 501. KARNIYARIK** € 24,50
Gefrituurde aubergine gevuld met kruidig gehakt
- 502. BEYKOZ KEBABI** € 26,50
Gefrituurde aubergine gevuld met diverse groenten en lamsvlees

Vegetarische gerechten

- 505. İMAM BAYILDI** € 22,50
Aubergine gevuld met diverse groenten en diverse kruiden
- 506. YUFKA KEBABI** € 23,50
Gevuld filodeeg met diverse groenten en diverse kruiden
- 507. DOLMA** € 23,75
Tomaten gevuld met rijst en diverse kruiden

wij adviseren boven 6 personen het groepsmenu te nemen

Alle gerechten worden geserveerd met diverse soorten garnituur

SALADES

- 601. EGE SALATASI** € 9,50
Gemengd middellandse zee sla, tomaat, komkommer, ui, peterselie, olijven, granaatappelsap en olijfolie
- 602. DOMATES SALATASI** € 9,75
Tomaat, feta kaas, ui, peterselie, olijven, granaatappelsap en olijfolie
- 603. TULUM PEYNİRLİ SALATA** € 9,75
Gemengd middellandse zee sla, Turkse nomad kaas (Tulum peynire), tomaat, komkommer, ui, peterselie, olijven, granaatappelsap en olijfolie
- 604. HELLİM PEYNİRLİ SALATA** € 10,50
Gemengd middellandse zee sla, gegrilde Turkse Hellim kaas, tomaat, komkommer, ui, peterselie, olijven, granaatappelsap en olijfolie
- 605. AYVALIK SALATASI** € 11,50
Broccoli, lente ui, peterselie, mint, vers fruit, rode bonen, maïs granaatappelsap en olijfolie
- 606. İZMİR BÖRULCESİ SALATASI** € 11,75
Izmir haricots, tomaat, komkommer, lente ui, peterselie, vers fruit, granaatappelsap en olijfolie
- 607. URLA SALATASI** € 12,75
Tomaat, rode ui, peterselie, olijven, garnalen, granaatappelsap en olijfolie

NAGERECHTEN

701. COCUK DONDURMASI Kinderijs met slagroom	€ <u>6,50</u>
702. DONDURMALI SICAK HELVA Warme sesam pasta (helva) met ijs en slagroom	€ <u>7,50</u>
703. KUPA DONDURMA Ijs met slagroom	€ <u>7,50</u>
704. BALLI YOĞURT Ingedikte Turkse yoghurt met honing en walnoten	€ <u>7,50</u>
705. KAHVE KOKTEYL Koffie met Turkse mokka-likeur, Turkse cognac en slagroom	€ <u>8,50</u>
706. İNCİR DOLMASI Gekarameliseerde gedroogde vijgen met walnoten vulling, ijs en slagroom	€ <u>8,75</u>
707. BAKLAVALI DONDURMA Laagjes bladerdeeg met honingspijs en nootjes, geserveerd met ijs en slagroom	€ <u>8,75</u>
708. MEYVALI DONDURMA Ijs met verse vruchten en slagroom	€ <u>9,50</u>
709. DONDURMA KIZARTMASI Op speciale wijze bereide gefrituurde vanilla ijs	€ <u>10,75</u>

EGE SELEKTERDE TURKS BUBBELS

Altin Kopuk (Witte Bubbels Extraa Brut) Per Glas € **6,95** Per Fles € **32,50**
Emir Turks lokale druiven

Altin Kopuk (Roze Bubbels Extraa Brut) Per Glas € **6,95** Per Fles € **32,50**
Emir Turks lokale druiven

Yasasin (Witte Bubbels Extraa brut) Per Glas € Per Fles € **59,50**
Natuur styl in Fles binnen 3 jaar Fermanteren Top Kwaliteit
Kalecik karasi Turks lokale druiven

Yasasin (Roze Bubbels) Per Glas € Per Fles € **59,50**
Natuur stijl in fles binnen 3 jaar Fermanteren Top Kwaliteit
karasi Turks lokale druiven Kalecik

EGE SELEKTERDE TURKS WIJN

Yakut (Rode wijn) Per Glas € **5,50** Per Fles € **24,50**
Okuzgozu-Bogazkere Turks lokale druiven

Cankaya (Wite wijn Turks lokale druiven) Per Glas € **5,50** Per Fles € **24,50**
Narenciye-Emir-Sultaniye Druiven uit Turks lokale druiven

Sultaniye (Zoete witte wijn) Per Glas € **5,50** Per Fles € **24,50**
Sultaniye lokale druiven uit Turkije

Ancyra (Rode Wijn) Per Glas € **6,50** Per Fles € **27,50**
Syrah, Cabernet Sauvignon uit Turkije)

Ancyra (Roze Wijn) Per Glas € **6,50** Per Fles € **27,50**
Cal Karasi lokale Druiven uit Turkije)

Ancyra (Witte Wijn) Per Glas € **6,50** Per Fles € **27,50**
Sauvignon Blanc uit Turkije)

Egeo (Rode wijn) Per Glas € **7,75** Per Fles € **32,50**
Syrah uit Turkije

Egeo (Wite wijn) Per Glas € **7,75** Per Fles € **32,50**
Sauvignon Blanc uit Turkije

Egeo (Wite wijn) Per Glas € **7,75** Per Fles € **32,50**
Chardonnay uit Turkije

Voor meer Turks wijnsoorten kunt onze wijnkaart inkijken

FRISDRANKEN

Cola, Sinas, Spa rood, Spa blauw, Cola light,	€ <u>3,35</u>
Spa citroen, Cassis, 7up. Bitter lemon,	€ <u>3,35</u>
Jus d'orange, appelsap	€ <u>3,75</u>
Verse jus d'orange	€ <u>4,75</u>
Liter (fles)Spa rood, Liter(fles) Spa blauw	€ <u>7,50</u>

WARME DRANKEN

Koffie, Espresso, Thee, Appel Thee, Mint Thee	€ <u>3,35</u>
De Cafe, Dubbel Espresso, Cappuccino, Koffie Crema	€ <u>3,75</u>
Turks Koffie	€ <u>3,75</u>
Irish Koffie, French Koffie, Koffie Mashtigga	€ <u>6,75</u>

BIEREN

Bier (fles)	€ <u>3,75</u>
Alcoholvrij (fles)	€ <u>3,75</u>
Efes Turkse bier (fles) Palm (fles)	€ <u>3,95</u>
Wit bier (fles)	€ <u>5,95</u>
Trappist (fles) westmalle dubbel	€ <u>6,95</u>
Trappist (fles) westmalle triple	€ <u>7,95</u>

BUITENLANDSE APERITIEF

Port, Martini, Campari, Sherry	€ <u>4,75</u>
--------------------------------	---------------

TURKSE APERITIEF

Tatlisert rood, Tatlisert wit	€ <u>4,95</u>
-------------------------------	---------------

GEDISTILLEERDE DRANKEN

Whisky, Rum, Cognac, Wodka, Grappa, Turkse Cognac	€ <u>6,95</u>
---------------------------------------------------	---------------

BUITENLANDSE LIKEUR

Sambucca, Amaretto, Tia Maria, Cointreau, Grand Marnier	€ <u>6,95</u>
---------------------------------------------------------	---------------

TURKSE LIKEUR

Mashtigga, Amandellikeur, Mokkalikeur, Rozenlikeur, Goldlikeur, Kruidenlikeur, Mintlikeur	€ <u>6,95</u>
-------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

RAKIS

Raki, (4 cl)	€ <u>6,95</u>
Raki Duple (8 cl)	€ <u>11,50</u>

GROEPS MENU'S

2 GANGEN CHEF MENU

(Minimum voor twee personen)

€ 39,50

VOORGERECHTEN

Keuze van de chef voorgerechten

HOOFDGERECHTEN

Keuze van de chef Vlees van de Dag / Vis van de Dag / Vegatarisch van de Dag

(Minimum voor twee personen)

3 GANGEN CHEF MENU

(Minimum voor twee personen)

€ 44,50

VOORGERECHTEN

Keuze van de chef voorgerechten

HOOFDGERECHTEN

Keuze van de chef Vlees van de Dag / Vis van de Dag / Vegatarisch van de Dag

NAGERECHTEN

Keuze van de chef

4 GANGEN CHEF MENU

€ 49,50

Keuze van de chef: Voorgerechten, Tussengerechten, Hoofdgerechten, Nagerechten

