

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 word geen gebruikgemaakt van geur of smaakversterkers. Dat betekent dat de snelheid van uitsterveren wat langer kan duren dan uw in gemiddeld restaurant gewent 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

Koude en Warme voorgerechten

- | | |
|---|-----------------------|
| 101. ICLI KOFTE | € <u>12,75</u> |
| Op speciale Turks wijze bereide buiten kant met bulgur,ingevuld met gekruide kalfs gehakt | |
| 102. MUTEBBEL | € <u>13,75</u> |
| Op speciale wijze bereide ingedikte yoghurt met gegrillde aubergine pure, tahien, knoflook,citroen en diverse diverse kruiden | |
| 103. MEZE | € <u>13,75</u> |
| Op speciale wijze bereide meze`s van de chef drie kleine schaaljes | |
| 104. MIDYE GÜVEÇ | € <u>14,50</u> |
| Op speciale wijze bereide ovenschotel met mosselen | |
| 105. HİNKAL | € <u>14,75</u> |
| Op speciale wijze bereide ,deeg vulling met kalfs gehakt | |
| 106. KALAMAR DOLMASI | € <u>14,75</u> |
| Ingevuelde kalamare met boefelkaas,ui,basilicum, dille, pikantesaus | |
| 107. KEKLIK YUMURTALI MÜCVER | € <u>15,50</u> |
| Verse gemengen kruiden bouket met verse kaas bereiden mucver serverdt met kwartel ei | |
| 108. KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI | € <u>15,75</u> |
| Op speciale wijze bereide courget bloemen ingevuld met gemenge Turks kazen diverse kruiden | |
| 109. KARİDES GÜVEÇ | € <u>16,50</u> |
| Op speciale Turkse wijze bereide ovenschotel met gamba's | |
| 110. KAVAL KEMİĞİ IZGARASI | € <u>15,75</u> |
| Op speciale wijze bereide , Gegrillde merg pijp een delicatessen | |
| 111. HÜRREM DOLMASI | € <u>17,75</u> |
| Gefrituurde aubergine ingevuld met kwartel fille en rodewijnsaus | |
| 112. AHTAPOT BACAGI IZGARA | € <u>18,50</u> |
| Op speciale wijze bereide gegrillde octopus serverd met hummu | |

HOOFDGERECHTEN

Grill gerechten

301. KEBABIYE € 25,50

Pittig gekruid gegrild gehakt aan de spies met zacht pikante tomatensaus en yoghurtsaus

302. EGE ŞİŞ € 26,50

Op speciale wijze bereide gemareneerd ,mager, mals, licht gegrilde vlees aan spies van de grill

303. KALEM PİRZOLA € 27,50

Op speciale wijze bereide gegrilde lamskoteletten

304. KARISIK IZGARA € 28,50

4 Soorten vlees van de grill, pittig gekruid gegrild gehakt aan spies, lams kotelet, gehaktballen, stukjes kalfvlees aan despies

Oven gerechten

305. KARNIYARIK € 25,50

Gefrituurde aubergine gevuld met kruidig gehakt

306. BEYKOZ KEBABI € 27,50

Gefrituurde aubergine gevuld met diverse groenten en lamsvlees

Vegetarische gerechten

307. İMAM BAYILDI € 24,50

Aubergine gevuld met diverse groenten en diverse kruiden

308. YUFKA KEBABI € 25,50

Gevuld filodeeg met diverse groenten en diverse kruiden

309. DOLMA € 26,50

Tomaten gevuld met rijst en diverse kruiden

310. GÜVEÇ € 27,50

Stoofpot uit de oven met diverse groenten en diverse kruiden

wij adviseren boven 6 personen groeps menu nemen

HOOFDGERECHTEN

(Bord van de chef)

401. SULTANİGÂH € 29,50

Op speciale wijze bereide lamshaas met saffraan,
honing en gedroogde zuidvruchten

402. BULGUR YATAGINDA KÜŞNEME € 31,50

Op speciale wijze bereide mager,mals,lichtgegrilde lamshaas
op bed van fijne gekruid bulgur.

403. İSPANAKLI BONFILE € 33,50

Op speciale wijze bereide mager, mals, licht
gegrilde ossehaas met licht pikante romige spienazie

404. KUZU FİLETOSU € 34,50

Op speciale wijze bereide mager, mals gegrilde lamsfilet

405. KÜLBASTI € 34,50

Op speciale wijze bereide ossehaas met groenten, bereid
in bakpapier op de gril

406. YÖRÜK LOKUMU € 34,50

Op speciale wijze bereide mager, mals, licht
gegrilde ossehaas met met romige gebakken gemengede champignons

407. KUZU GÖBEĞİ € 35,50

Op speciale wijze bereide mager, mals gegrilde lamsfilet op mix champignon
krachtige aroma van morrelje ,oesterse zwaan en gemeente champignons

EXTRA'S

Olijven € 2,75

Brood € 3,75

Yogurt € 3,75

Portie friet € 5,75

Pilav (rijst) € 5,75

wij adviseren boven 6 personen groeps menu nemen

SALADES

601. EGE SALATASI

€ **9,50**

Gemengd middellanse 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 middellanse zee sla, Turkse nomad kaas(Tulum peynire), tomaat, komkommer, ui, peterselie, olijven, granaatappelsap en olijfolie

604.HELLIM PEYNİRLİ SALATA

€ **10,50**

Gemengd middellanse zee sla, gegrilde Turkse Hellim kaas, tomaat, komkommer, ui, peterselie, olijven, granaatappelsap en olijfolie

605. İZMİR BÖRULCESİ SALATASI

€ **11,75**

Izmir haricots, fijn sniepert verse kruiden, lente ui, peterselie, vers fruit, granaatappelsap en olijfolie

606. URLA SALATASI

€ **12,75**

Tomaat, rode, ui, peterselie, olijven, garnalen, granaatappelsap en olijfolie

HOOFDGERECHTEN

Vis gerechten

- 501. LEVREK IZGARA** € **26,50**
Op speciale Turks styl beriede gegrild zeebarsfilet's
- 502. IZGARADA SOM BALIGI** € **27,50**
Op speciale wijze bereide zalm van de gril met zacht romige saus
- 503. JUMBO KARİDES IZGARA** € **28,50**
Gegrilde grote wilde witte scampis met olijfolie en knoflook bereid
- 504. SAFRAN SOSLU DİL BALIGI FİLETOSU** € **30,50**
Op speciale Turks styl bereide tongfilet's met witte wijn bereiden safran saus
- 505. SEBZE YATAGINDA KILIÇ BALIGI** € **32,50**
Op speciale wijze bereide zwaardvismoten van de gril, geserveerd met pan breide groente en romige oranjus saus
- 506. IZGARADA TONBALIĞI** € **33,50**
Licht gegrilde tonijnmoten, geserveerd met romige uiensaus
- 507. TONBASTI** € **34,50**
Op speciale wijze bereide gegrilde tonijnmoten en groenten, bereid in bakpapier op de gril

wij adviseren boven 6 personen groeps menu nemen

Alle gerechten worden geserveerd met diverse soorten garnituur

NAGERECHTEN

701. KUPA DONDURMA Ijs met slagroom	€ <u>8,75</u>
702. BALLI YOĞURT Ingedikte Turkse yoghurt met honing en walnoten slagroom	€ <u>8,75</u>
703. İNCİR DOLMASI Gekarameliseerde gedroogde vijgen met walnoten vulling, ijs en slagroom	€ <u>9,75</u>
704. BAKLAVALI DONDURMA Laagjes bladerdeeg met honingspijs en nootjes, geserveerd met ijs en slagroom	€ <u>9,75</u>
705. KAHVE KOKTEYL Koffie met Turkse mokka-likeur, Turkse cognac	€ <u>9,75</u>
706. MEYVALI DONDURMA ijs met verse vruchten en slagroom	€ <u>11,50</u>
707. DONDURMALI ŞILLIK TATLISI Krep prepared wiht warmet warm vanilla aroma sauce, ice cream, caramel sauce wiht fresh fruits	€ <u>11,75</u>
708. DONDURMA KIZARTMASI Op speciale wijze bereide gefriuterde vanilla ijs	€ <u>12,50</u>

EGE SELEKTERDE TURKS BUBBELS

Altin Kopuk (Witte Bubbels Extraa Brut) Per Glas € 7.95 Per Fles € 35,50
Emir Turks Lokaal druiven

Altin Kopuk (Roze Bubbels Extraa Brut) Per Glas € 7.95 Per Fles € 35,50
Emir Turks Lokaal druiven

Yasasin (Witte Bubbels Extraa brut) Per Glas € ____ Per Fles € 69,50
Natuur styl in Fles binnenn 3 jaar Fermanteren Top Kwaliteit
Kalecik karasi Turks Lokaal druiven

Yasasin (Roze Bubbels) Per Glas € ____ Per Fles € 69,50
Natuur styl in Fles binnenn 3 jaar Fermanteren Top Kwaliteit
Kalecik karasi Turks Lokaal druiven

EGE SELEKTERDE TURKS WIJN

Yakut (Rode wijn) Per Glas € 5.95 Per Fles € 27,50
Okuzgozu-Bogazkere Turks Lokaal druiven

Cankaya (Wite wijn Turks Lokaal druiven) Per Glas € 5.95 Per Fles € 27,50
Narenciye-Emir-Sultaniye Druiven uit Turks Lokaal druiven

Sultaniye (Zoete witte wijn) Per Glas € 5.95 Per Fles € 27,50
Sultaniye Lokaal druiven uit Turkije

Ancyra (Rode Wijn) Per Glas € 6.95 Per Fles € 29,50
Syraah, Cabernet Sauvignon uit Turkije)

Ancyra (Roze Wijn) Per Glas € 6.95 Per Fles € 29,50
Cal Karasi Lokaal Druiven uit Turkije)

Ancyra (Witte Wijn) Per Glas € 6.95 Per Fles € 29,50
Sauvignon Blanc uit Turkije)

Egeo (Rode wijn) Per Glas € 7.75 Per Fles € 34,50
Syraah uit Turkije

Egeo (Wite wijn) Per Glas € 7.75 Per Fles € 34,50
Sauvignon Blanc uit Turkije

Egeo (Wite wijn) Per Glas € 7.75 Per Fles € 34,50
Chardonnay uit Turkije

Voor meer Turks wijnsoorten kunt onze wijnkaart inkijken

FRISDRANKEN

Cola, Sinas, Spa rood, Spa blauw, Cola light,	€ <u>3,95</u>
Spa citroen, Cassis, Sprite. Bitter lemon,	€ <u>3,95</u>
Jus d'orange, appelsap	€ <u>3,95</u>
Verse jus d'orange	€ <u>5,75</u>
Liter (fles) Spa rood, Liter(fles) Spa blauw	€ <u>7,50</u>

WARME DRANKEN

Koffie, Espresso, Thee, Appelthee Mint Thee	€ <u>3,95</u>
De Cafe, Dubbel Espresso, Cappuccino, Koffie Crema	€ <u>4,35</u>
Turks Koffie	€ <u>4,35</u>
Irish Koffie, Frenc Koffie, Koffie Mashtigga	€ <u>7,75</u>

BIEREN

Bier (fles)	€ <u>3,95</u>
Alcoholvrij (fles)	€ <u>3,95</u>
Efes Turkse bier (fles)	€ <u>4,50</u>
Wit bier (fles)	€ <u>5,95</u>
Trappist (fles) westmalle dubbel	€ <u>6,95</u>
Trappist (fles) westmalle triebel	€ <u>7,95</u>

BUITENLANDSE APERITIEF

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

TURKSE APERITIEF

Tatlisert rood, Tatlisert wit	€ <u>5,95</u>
-------------------------------	---------------

GEDISTILLEERDE DRANKEN

Whisky, Rum, Cognac, Wodka, Grappa, Turkse Cognac	€ <u>7,75</u>
---	---------------

BUITENLANDSE LIKEUR

Sambucca, Amaretto, Tia Maria, Cointreau, Grand Marnier	€ <u>7,75</u>
---	---------------

TURKSE LIKEUR

Mashtigga, Amandellikeur, Mokkalikeur, Rozenlikeur, Goldlikeur, Kruidenlikeur, Mintlikeur	€ <u>7,75</u>
---	---------------

GROEPS MENU'S

2 GANGEN CHEF MENU

(Minimum voor twee personen)

€ 39,50

VOORGERECHTEN

Keuzen van de chef voorgerechten

HOOFDGERECHTEN

Keuzen 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

Keuzen van de chef voorgerechten

HOOFDGERECHTEN

Keuzen van de chef Vlees van de Dag, Vis van de Dag, Vegatarisch van de Dag

NAGERECHTEN

Keuzen van de chef

4 GANGEN CHEF MENU

€ 49,50

Keuzen van de chef voorgerechten, Tussegerechten, Hooftgerechten, Nagerechten

Beside Cemil KÜSÜKOSMANOĞLU
Uw Turkse Resi "EKIN" IS TOP!!!
Een Keuken VAN Traditie en
PRIMA Smaak
En Perfectione bediening
Noor 2010 gerond leid
en goede zaken toegewenst
met Collegiale Groep

Cas Spijker