

DE TURKSE KEUKEN

Voor fijnproevers behoort de Turkse keuken zonder twijfel tot de rijkste en meest veelzijdige ter wereld. Veel van onze gerechten zijn gebaseerd op eeuwenoude recepten die van generatie op generatie zijn doorgegeven en zijn beïnvloed door verschillende culturen.

Om de authentieke smaken optimaal tot hun recht te laten komen, nemen wij de tijd voor de bereiding van onze gerechten. Wij werken uitsluitend met vers vlees, verse groenten, fruit en kruiden. Daarnaast maken wij geen gebruik van geur-, kleur- of smaakversterkers.

Hierdoor kan de bereiding en het uitserveren van uw gerecht mogelijk iets langer duren dan u wellicht gewend bent. Wij vragen hiervoor uw begrip. Tijdens uw diner kunt u genieten van sfeervolle Turkse muziek.

Met veel plezier doen wij ons uiterste best om u een heerlijke culinaire ervaring te bezorgen.

Het team van Restaurant EGE wenst u smakelijk eten!



VOORGERECHTEN

Baslangiclar ve Ara sicaklar

Koude en warm voorgerechten

- | | |
|--|-----------------------|
| 101. MERCİMEK ÇORBASI
Rode linzensoep | € <u>6,50</u> |
| 102. SİĞARA BÖREĞİ
Deegrolletjes gevuld met Turkse kaas en kruiden met yoghurtsaus | € <u>7,75</u> |
| 103. ÇILBIR
Op speciale Turkse wijze bereid ei in yoghurtsaus met paprika dressing | € <u>11,50</u> |
| 104. MEZE
Op speciale wijze bereide meze's van de chef. Drie kleine schaaljes | € <u>13,75</u> |
| 105. TAZE BAHARATLAR MÜCVERİ
Vers gemengd kruidenboeket met verse kaas bereide mucver geserveerd met kwartel ei. | € <u>13,75</u> |
| 106. SAHANDA ARAP ŞAKŞUKASI
Op speciale wijze bereide versnipperde ui, knoflook, paprika, tomaten, ei, peterselie en diverse kruiden. | € <u>14,50</u> |
| 107. YABAN İSPANAGI KAVURMASI
Op speciale wijze gebakken licht pikante romige wilde spinazie | € <u>14,75</u> |
| 108. KURU
Op speciale Turks wijze gedroogd vlees geserveerd met rucola, olijfolie, granaatappel dressing, oregano met rucola, izmir tulum kaas en zondroogde tomaten . | € <u>15,75</u> |
| 109. KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI
Op speciale wijze bereide courgettebloemen, gevuld met gemengde Turkse kazen en diverse kruiden. | € <u>15,75</u> |

VOORGERECHTEN

Baslangiclar ve Ara sicaklar

Koude en Warme voorgerechten

- | | |
|--|-----------------------|
| 201. SICAK PASTIRMA
Zongedroogde gekruide ossenhaas met gesmoorde groenten. | € <u>12,50</u> |
| 202. IZGARA SUCUK
Gegrilde Turkse knoflookworst | € <u>13,75</u> |
| 203. ÇINGENE HUMUSU
Gegrilde knoflookworst, köfte, octopus op een bed van humus. | € <u>13,75</u> |
| 204. MİDYE GÜVEÇ
Op speciale wijze bereide ovenschotel met mosselen | € <u>14,75</u> |
| 205. HİNKAL
Op speciale wijze bereide, deegvulling met kalfsgehakt. | € <u>14,75</u> |
| 206. KALAMAR DOLMASI
Gevulde calamari met buffelkaas, ui, basilicum, dille en pikante saus. | € <u>14,75</u> |
| 207. KAVAL KEMİĞİ IZGARASI
Op speciale wijze bereide, gegrilde mergpijp. Een delicatessen! | € <u>15,75</u> |
| 208. KARİDES GÜVEÇ
Op speciale Turkse wijze bereide ovenschotel met gamba's. | € <u>16,50</u> |
| 209. HÜRREM DOLMASI
Gefrituurde aubergine gevuld met kwartel filet en rode wijnsaus. | € <u>16,75</u> |
| 210. ÇÜRÜK
Op speciale Turkse wijze bereide ossenhaas in boter vleesjus met rucola, izmir tulum kaas en zondroogde tomaten . | € <u>17,75</u> |
| 211. AHTAPOT BACAGI IZGARA
Op speciale wijze gegrilde octopus, geserveerd met hummus | € <u>18,50</u> |

GROEP MENU'S

2 GANGEN CHEF MENU

(Kleine meze's van huis)

€ 39,50

VOORGERECHTEN

Keuze van de chef voorgerechten

HOOFDGERECHTEN

Keuze van de chef; Vlees van de Dag, Vis van de Dag, Vegetarische gerechten van de Dag

3 GANGEN CHEF MENU

(Kleine meze's van het huis)

€ 44,50

VOORGERECHTEN

Keuze van de chef voorgerechten

HOOFDGERECHTEN

Keuze van de chef; Vlees van de Dag, Vis van de Dag, Vegetarische gerechten van de Dag

NAGERECHTEN

4 GANGEN CHEF MENU

(Kleine meze's van het huis)

€ 49,50

Keuze van de chef; voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten en nagerechten

HOOFDGERECHTEN

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 bereid gemarineerd, mager, mals en licht gegrild vlees aan spies van de gril.

303. KALEM PİRZOLA € **27,50**

Op speciale wijze bereide gegrilde lamskoteletten.

304. KARISIK IZGARA € **28,50**

4 Soorten vlees van de gril: pittig gekruid gegrild gehakt aan spies, lamskoteletten, gehaktballen en stukjes kalfvlees aan de spies.

Oven gerechten en Vegetarische 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 € **25,50**

Aubergine gevuld met diverse groenten en kruiden.

308. YUFKA KEBABI € **25,50**

Gevuld filodeeg met diverse groenten en kruiden.

309. DOLMA € **26,50**

Tomaten gevuld met rijst en diverse kruiden.

310. GÜVEÇ € **27,50**

Stoofpot uit de oven met diverse groenten en kruiden.

Wij adviseren boven de 6 personen een groeps menu te nemen

HOOFDGERECHTEN

(Bord van de chef)

401. SULTANİĞÂH € 31,50

Op speciale wijze bereide lamshaas met saffraan, honing en gedroogde zuidvruchten (zoet).

402. BULGUR YATAGINDA KÜŞNEME € 32,50

Op speciale wijze bereide mager, mals en licht gegrilde lamshaas aan de spies, op een bed van fijn gekruide bulgur.

403. İSPANAKLI BONFILE € 34,50

Op speciale wijze bereide mager, mals en licht gegrilde ossehaas met licht pikante romige spinazie.

404. YÖRÜK LOKUMU € 35,50

Op speciale wijze bereide mager, mals en licht gegrilde ossehaas met romig gebakken gemengde champignons.

405. KÜLBASTI € 35,50

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

406. KUZU FİLETOSU € 35,50

Op speciale wijze bereide mager en mals gegrilde lamsfilet.

407. KUZU GÖBEĞİ € 36,50

Op speciale wijze bereide mager en mals gegrilde lamsfilet met een krachtig aroma van morielje, oesterzwam en gemengde champignons.

EXTRA'S

Olijven € 2,75

Brood € 3,75

Yogurt € 3,75

Portie friet € 5,75

Pilav (rijst) € 5,75

Wij adviseren boven de 6 personen een groeps menu 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. HELLIM PEYNİRLİ SALATA

€ 10,50

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

605. İZMİR BÖRULCESİ SALATASI

€ 11,75

Izmir haricots, fijn gesnipperde 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**
In speciale Turkse stijl bereide gegrilde zeebaarsfilet'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, bereid met olijfolie en knoflook.
- 504. SAFRAN SOSLU DİL BALIGI FİLETOSU** € **30,50**
In speciale Turks stijl bereide tongfilet's met witte wijn-safraan saus.
- 505. SEBZE YATAGINDA KILIÇ BALIGI** € **32,50**
Op speciale wijze bereide zwaardvismoten van de gril, geserveerd met pan bereide groente in romige sinaasappel saus.
- 506. IZGARADA TONBALIĞI** € **33,50**
Licht gegrilde tonijnmoten, geserveerd met romige uiensaus.
- 507. TONBASTI** € **34,50**
Op speciale wijze bereide gegrilde tonijnmoten met groenten, bereid in bakpapier op de gril.

Wij adviseren boven de 6 personen een groeps menu te nemen

Alle gerechten worden geserveerd met diverse soorten garnituur

NAGERECHTEN

701. KUPA DONDURMA Ijs met slagroom	€ <u>8,50</u>
702. DONDURMALI SICAK HELVA Warme sesam pasta, (helva) met ijs en slagroom	€ <u>9,50</u>
703. BALLI YOĞURT Ingedikte Turkse yoghurt met honing en walnoten met slagroom	€ <u>9,75</u>
704. İNCİR DOLMASI Gekarameliseerde gedroogde vijgen met walnoten vulling, ijs en slagroom	€ <u>9,75</u>
705. BAKLAVALI DONDURMA Laagjes bladerdeeg met honingspijs en nootjes, geserveerd met ijs en slagroom	€ <u>9,75</u>
706. KAHVE KOKTEYL Koffie met Turkse mokka-likeur en Turkse cognac	€ <u>9,75</u>
707. MEYVALI DONDURMA Ijs met verse vruchten en slagroom	€ <u>11,75</u>
708. DONDURMALI ŞILLIK TATLISI Crêpe, bereid met warme vanillesaus, ijs, karamelsaus en vers fruit.	€ <u>11,75</u>
709. DONDURMA KIZARTMASI Op speciale wijze bereide gefrituurd vanilla ijs	€ <u>12,50</u>

EGE SELEKTERDE TURKS BUBBELS

Altin Kopuk (Witte BubbelsExtra Brut) Per Glas € 6.95 Per Fles € 35,50
Emir, Turkse Lokale druiven

Altin Kopuk (Roze Bubbels Extra Brut) Per Glas € 6.95 Per Fles € 35,50
Emir, Turkse Lokale druiven

Yasasin (Witte Bubbels Extra brut) Per Glas € ____ Per Fles € 69,50
Natuur stijl in Fles binnen 3 jaar gefermenteerd. Top Kwaliteit
Kalecik karasi, Turkse Lokale druiven

Yasasin (Roze Bubbels) Per Glas € ____ Per Fles € 69,50
Natuur stijl in Fles binnen 3 jaar gefermenteerd. Top Kwaliteit
Kalecik karasi Turkse Lokale druiven

EGE SELEKTERDE TURKS WIJN

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

Cankaya (Witte wijn Turkse Lokale druiven) Per Glas € 5.95 Per Fles € 27,50
Narenciye-Emir-Sultaniye, Turkse Lokale druiven

Sultaniye (Zoete witte wijn) Per Glas € 5.95 Per Fles € 27,50
Sultaniye, Turkse Lokale druiven

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, Turkse Lokale druiven

Ancyra (Witte wijn) Per Glas € 6.95 Per Fles € 20,50
Sauvignon Blanc uit Turkije

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

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

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

Voor meer Turkse wijnsoorten kunt u onze wijnkaart raadplegen

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>
Decafe, Dubbele Espresso, Cappuccino, Koffie crema	€ <u>4,35</u>
Turkse 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 Turks bier (fles)	€ <u>4,50</u>
Witbier (fles)	€ <u>5,95</u>
Trappist (fles) Westmalle dubbel	€ <u>6,95</u>
Trappist (fles) Westmalle tripel	€ <u>7,95</u>

BUITENLANDSE APERITIEF € 4,95

Port, Martini, Campari, Sherry

TURKSE APERITIEF € 5,95

Tatlisert rood, Tatlisert wit

GEDISTILLEERDE DRANKEN € 7,75

Whisky, Rum, Cognac, Wodka, Grappa, Turkse Cognac

BUITENLANDSE LIKEUR € 7,75

Sambucca, Amaretto, Tia Maria, Cointreau, Grand Marnier

TURKSE LIKEUR € 7,75

Mashtigga, Amandellikeur, Mokkalikeur, Rozenlikeur, Goldlikeur, Kruidenlikeur, Mintlikeur

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 Groet

Cas Spijker