

MYRA

ABENDKARTE

SUPPEN

Süzme Mercimek Corbasi - Linsensuppe	4.50
Kremali Mantar Corbasi - Champignons - Cremesuppe	4,50

HAUPTGERICHTE

Beyaz Peymirli Kabak Güvec- (vegetarisch) Zucchini Eintopf mit Tomaten, Paprika und Dill mit Schafskäse überbacken in Tomatensauce, dazu Salat	12,90
Patlicanli Tavuk Güvec- Aubergineneintopf mit Hühnerbrustwürfel, Tomaten, Paprika und Zwiebeln in eigener Sauce mit Mozzarella überbacken, dazu Reis und Joghurt	14.50
Beyendili Incik Kebab- Geschmorte Lammhaxe in Bratensauce auf cremigem Auberginenpüree mit Kräutern, dazu Salat	15.90
Dana Kürek- Geschmorte Jungbullenschulter in Rotweinsauce auf mediterranem Gemüse. dazu Reis	16.50
Karisik Musakka- Hackfleisch vom Lamm und Kalb mit Aubergine, Paprika, Zucchini, Tomaten, Knoblauch und Kräutern in eigener Sauce aus dem Ofen, dazu Reis und Joghurt	16.50
Et sote- Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in eigener Sauce mit Mozzarella überbacken, dazu Reis und Joghurt	17.50
Ali Nazik –Kalbfleischwürfel mit Paprika und Tomaten in feiner Buttersauce gebraten auf gerösteten Auberginen mit Kräutern und Cremige Joghurt	17,90
Edirne Kebab- Kalbsleberwürfel in Pfanne gebraten in feiner Butter Sauce, dazu Reis und Salat	17,90
Kuzu Tandir- Geschmorte Lammschulter und Lammhals in eigenem Saft auf Reis mit Joghurt und Salat	19-50

Fisch

Loup de Meer- vom Grill mit Babykartoffeln und Salat	19.90
Bogaz Ici Güvec- Gedämpfter Loup De Meer Filet mit Calamari, Garnelen, grüne Zwiebeln, Paprika und Tomaten in Weissweinsauce, dazu Salat	20.90

DESSERTS

Creme Brûlée	5.50
Firin Sütlac- Milchreis mit Zimt	5,90
Schokolade Souffle (lauwarm) mit Vanilleeis, Früchte und Sahne	7,50