

MYRA

ABENDKARTE

SUPPEN

Süzme Mercimek Corbasi- Linsensuppe	4,50
Kremali SebzeCorbasi- Gemüse cremesuppe	4,50

HAUPTGERICHTE

Sebzeli Karniyarik (vegetarisch) Gefüllte Auberginen mit Zucchini , Paprika, Zwiebeln, Pinienkernen und Kräuter in Tomatensauce, dazu Reis und Joghurt	13,90
Mantar Dolma- (vegetarisch) Riesen Champignons gefüllt mit Blattspinat, Karotten, Sellerie und Kräutern in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken, dazu Reis und Joghurt	12,90
Avocado Dolma- Avocados gefüllt mit Hühnerbrustwürfeln, Karotten, Kartoffeln, Paprika und Erbsen in Tomaten- Cremesuppe mit Mozzarella überbacken, dazu Reis und Joghurt	15,50
Kiy mali Lasagne- Lasagne mit Hackfleisch, Tomaten, Zwiebeln und Karotten in Tomatensauce, mit Käse überbacken, dazu Salat	14,50
Sahanda Köfte - Hackfleischbällchen vom Lamm und Kalb mit Kartoffeln, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und Kräutern mit Mozzarella überbacken, dazu Reis und Joghurt	15,50
Mussaka- Gebratenen Auberginen, Zucchini ,Zwiebeln und Kräuter in Hackfleisch (Lamm& Kalb) im Ofen gebacken, dazu Reis und,Joghurt	15,50
Ispanakli Canak Köfte- Hackfleischbällchen (Lamm und Kalb) gefüllt mit Blattspinat in Tomatensauce, mit Käse überbacken, dazu Reis und Joghurt	15,90
Dana Kürek- Geschmorte Jungbullenschulter mit Kartoffeln und Karotten in Bratensauce, dazu Reis und Joghurt	16,50
Dana Kaburga- Geschmorte Kalbsrippe mit Bulgur Reis, Joghurt und Salat	16,90
Ali Nazik – Kalbfleischwürfeln mit Paprika und Tomaten in feiner Buttersauce gebraten auf gerösteten Auberginen mit Kräuter und Cremige Joghurt	17,90
Edirne Cigeri- Gebratenen Kalbsleberwürfeln in feiner Butter Sauce, dazu Reis und Salat	17,90

Fisch

Loup de Meer-(ganzer Fisch) vom Grill, dazu Babykartoffeln und Salat	19,50
---	-------

DESSERTS

Baklava mit frischen Früchten und Sahne	6.50
Creme Brûlée	5.50
Dondurmali Ayva Tatlisi- Quitte in Zuckersirup eingelegt mit Vanilleeis und Walnüssen	5.90
Firin Sütlac- Milchreis mit Zimt	5,90
Schokolade Souffle (lauwarm) mit Vanilleeis, Früchte und Sahne	7,50