

MYRA

ABENDKARTE

SUPPEN

Mercimek Corbasi - Linsensuppe	4,50
Tavuk Corbasi - Hähnensuppe mit Gemüse und Nudeln	4,50

HAUPTGERICHTE

Mantar Dolma. (vegetarisch) Riesen Champignons gefüllt mit Blattspinat, Paprika, Zwiebeln und Kräutern in Tomatensauce, dazu Reis und Joghurt	13.90
Sahanda Köfte - Hackfleischbällchen vom Lamm und Kalb mit Kartoffeln, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und Kräutern mit Mozzarella überbacken in Tomatensauce, dazu Reis und Joghurt	15.50
Karisik Musakka - Gebratenem Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln und Kräutern mit Hackfleisch mit (Lamm und Kalb) In eigener Sauce, aus dem Ofen, dazu Reis und Joghurt	15.50
Incik Kebab - Geschmorte Lammhaxe in Bratensauce, dazu Reis und Salat	16.50
Et Sote - Lammgeschnetzeltes mit Paprika, Tomaten, Champignons und Zwiebeln mit Mozzarella überbacken, in eigener Sauce, dazu Reis und Joghurt	17.50
Ali Nazik –Kalbfleischwürfeln mit Paprika und Tomaten in feiner Buttersauce gebraten auf gerösteten Auberginen mit Kräutern und Cremige Joghurt	17,90
Edirne Kebap - Kalbsleberwürfeln in Pfanne gebraten in feiner Butter Sauce, dazu Reis und Salat	17,90
Kuskonmaz Dana Biftek - Spargel gewickelt in Rinderfilet vom Grill (ca. 200gr.) in Champignonssauce, dazu Ofenkartoffeln und Salat	21.50

DESSERTS

Creme Brûlée	5.50
Tahinli Kemalpaşa - Griessteig in Zuckersirup eingelegt mit Sesampaste	5.50
Firin Sütlac - Milchreis mit Zimt	5,90
Schokolade Souffle (lauwarm) mit Vanilleeis, Früchte und Sahne	7,50