

Mezzeteller für dich

vegetarisch (3 kalte + 1 warme Mezze)

22.50

Humus: Kichererbsenmus mit Olivenöl, Tahin (Sesampüree), Kümmel und Knoblauch

Zeytin und Domates: Marinierte Oliven und in der Sonne getrocknete und gewürzte Tomaten, eingelegt in Olivenöl verfeinert mit Oregano, getrocknetem Dill und Knoblauch

Mevsim Sebzesi: Frisches Saisongemüse mariniert mit verschiedenen Gewürzen

Sigara Börek: Dünner Teig gerollt zu kleinen Stäbchen, gefüllt mit Schafskäse, Spinat und Peperoniwürfeln

mit Fleisch (3 kalte + 1 warme Mezze)

25.50

Cacik: Geraffelte Gurken in Joghurt mit Knoblauch, getrockneten Minzen und Dill

Kisir: Bulgursalat mit Frühlingszwiebeln und Petersilie verfeinert mit Granatapfelsauce

Mevsim Sebzesi: Frisches Saisongemüse mariniert mit verschiedenen Gewürzen

Misket Köfte: Gegrillte Hackfleischbällchen (Lamm&Rind)

oder

Tavuk Sis: Marinierte Pouletbrust am Spiess

**Die beiden Mezzeteller sind für 1 Person. Wenn sie geteilt werden, verrechnen wir einen Servicezuschlag von 3.-*

**Ab 2 Personen empfehlen wir in Schalen zu bestellen. Das Tant Pis-Team kann euch bei der Zusammenstellung behilflich sein.*

Mezze in Schalen für alle

Kalte Mezze

<i>Mercimek: Grüne Linsen mit Gurken und frischen Minzen</i>	7.50
<i>Humus: Kichererbsenmus mit Tahin (Sesampüree), Kümmel und Knoblauch</i>	8.50
<i>Acili: Pürierte rote, spitzige Peperoni verfeinert mit Walnuss, Petersilie und Sumach (scharf)</i>	8.50
<i>Zeytin und Domates: Marinierte Oliven und in der Sonne getrocknete Tomaten, eingelegt in Olivenöl mit Oregano, getrocknetem Dill und Knoblauch verfeinert</i>	8.50
<i>Mevsim Sebzesi: Frisches Saisongemüse mariniert mit verschiedenen Gewürzen</i>	7.50
<i>Cacik: Geraffelte Gurken in Joghurt mit Knoblauch, getrockneten Minzen und Dill</i>	7.50
<i>Kisir: Bulgursalat mit Frühlingszwiebeln und Petersilie verfeinert mit Granatapfelsauce</i>	8.50
<i>Babagannus: Gegrillte Auberginen & Zwiebeln & Peperoni mit Sesampüree, Kümmel, Knoblauch und Petersilie</i>	9.50
<i>Balik Salatasi: Gebratene Schollenfilet mit blanchierten Zwiebeln und Kräuter, eingelegt in Olivenöl-Estragonessig-Marinade</i>	10.50

warme Mezze

- Sigara Börek: Dünner Teig gerollt zu kleinen Stäbchen, gefüllt mit Schafskäse, Spinat und Peperoniwürfeln dazu Joghurt* 8.50
- Misket Köfte: Gegrillte Hackfleischbällchen (Lamm&Rind)* 9.50
- Falafel: Kichererbsen mit Petersilie, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen verfeinert zu Kugeln geformt und frittiert dazu Cacik* 8.50
- Tavuk Sis: Marinierte Pouletbrust am Spiess* 8.50
- Gözleme: In der Bratpfanne angebratener dünner Teig mit Schafkäse, Peperonistückchen und Spinat gefüllt dazu Cacik* 11.50
- Keçi peyniri: Gebratener Ziegenkäse mit Zitronensaft marinierten Randen auf Salat* 10.50
- Ahtapot: Mit Olivenöl, Petersilie, Peperoncini und Tomaten im eigenen Saft stundenlang geschmorter Pulpo (ohne Gewürze und Salz)* 12.50
- Mantar sote: In Scheiben geschnittene Steinpilze mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern, in Olivenöl sautiert und mit Weisswein abgelöscht* 10.50

Warme Hauptgerichte

- Manti:* 'Türkische Tortellini' handgemachte türkische Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Kalbsfleisch an Joghurt mit Knoblauch und Paprika-Buttersauce 27.50
- Izmir Köfte:* Gegrillte Hackfleischbällchen (Lamm&Rind) serviert mit Bulgur, Saisongemüse und Cacik 29.50
- Kuzu Pirzola:* Marinierte Lammkoteletts gegrillt, dazu Bratkartoffeln, Saisongemüse und Cacik 31.50
- Tavuk Sis:* Marinierte Pouletwürfel mit Paprika und Zwiebeln am Spiess gebraten serviert mit Bulgur und Saisongemüse 28.50
- Kavurma:* In der Pfanne gebratene Lammfleischwürfel mit Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch und Tomaten dazu Bulgur und Saisongemüse 30.50

Vegetarisch

- Gözleme:* In der Bratpfanne angebratener dünner Teig mit Schafkäse und Spinat gefüllt, dazu Salat, Cacik 26.50
- Falafelteller:* Kichererbsen mit Petersilie, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen verfeinert, zu Kugeln geformt und frittiert dazu Salat und Cacik 25.50
- Patates Manti:* 'Türkische Tortellini' handgemachte türkische Teigtaschen gefüllt mit gewürzten Kartoffeln an Joghurt mit Knoblauch und Paprika-Buttersauce 26.-
- Sebze Tabagi:* Verschiedene Saisongemüse warm oder kalt serviert je nach Saison und Zubereitungsart dazu Kisir und Cacik 24.50
- Keçi peyniri:* Gebratener Ziegenkäse mit Zitronensaft marinierten Randen auf Blattsalat dazu Saisongemüse und Kisir 26.50

Leichtes

<i>Gemischter Salatteller (saisonale Produkte)</i>	15.50
<i>Griechischer Salat (während Gurken und Tomatensaison)</i>	19.50
<i>Kleiner, bunter Salat (nur als Vorspeise)</i>	8.50
<i>Tagessuppe</i>	10.50

Süßes

<i>Schoggikuchen</i>	5.50
<i>Mohnkuchen</i>	5.50
<i>Panna Cotta mit Waldbeeren-Coulis</i>	9.50
<i>(alles hausgemacht)</i>	
<i>Sorbetto im Chübeli (nur im Sommer)</i>	5.50