

# A'la

RESTAURANT



## ALERJEN LİSTESİ / LIST OF ALLERGENS LISTE DER ALLERGENE / СПИСОК АЛЛЕРГЕНОВ



TR Kabuklular  
EN Crustacean  
DE Schalentiere  
RU Ракообразные



TR Süt Ürünleri  
EN Dairy  
DE Milchprodukte  
RU Молочные продукты



TR Balık  
EN Fish  
DE Fisch  
RU Рыба



TR Hardal  
EN Mustard  
DE Senf  
RU Горчица



TR Yumuşakçalar  
EN Molluscs  
DE Weichtiere  
RU Моллюски



TR Yumurta  
EN Egg  
DE Ei  
RU Яйцо



TR Soya  
EN Soy  
DE Soja  
RU Соя



TR Kabuklu Çerez  
EN Tree Nuts  
DE Nüsse  
RU Орехи



TR Glüten  
EN Gluten  
DE Gluten  
RU Глютен



TR Susam  
EN Sesame  
DE Sesam  
RU Кунжут



TR Fıstık  
EN Peanut  
DE Erdnuss  
RU Арахис



TR Kereviz  
EN Celery  
DE Sellerie  
RU Сельдерей



TR Acı Bakla  
EN Lupin  
DE Lupinen  
RU Люпин



TR Sülfıt  
EN Sulphine  
DE Sulfıt  
RU Сульфит



TR Alkol  
EN Alcohol  
DE Alkohol  
RU Алкоголь



TR Domuz Eti  
EN Pork  
DE Schweinefleisch  
RU Свинина

*Liebe Gäste,*

*falls Sie Lebensmittelallergien oder besondere Ernährungswünsche  
haben, informieren Sie bitte unser Team vor Ihrer Bestellung.*

# A'la

RESTAURANT

## VORSPEISEN

Fladenbrot, Ezine- und Obruk-Käse mit Walnüssen, Butter und Pastırma



Hummus mit Roter Bete, Cornichons und Frischer Minze,  
Artischocken mit Favabohnen, Würzige Gemüse-Ezme,  
Mastave, Auberginen, Weinblätter mit Kirschen



## SUPPEN

**Mandel-Cremesuppe mit Milch**  
mit Gerösteten Mandeln,  
Rosenblütenpulver und Frischer Minze



**Suppe „Çeşm-i Nigar“**  
mit Minze und Butter



## WARMER VORSPEISEN

### İçli Köfte

mit Gebratenem Hackfleisch  
und Walnüssen



### Gebratene Edirne-Leber

mit Zwiebeln, Sumach  
und Petersilie



### Zucchini-Puffer & Börek „Paçanga“

mit Tomatensauce und  
Abgetropftem Joghurt



## SALATE

### Salat „Levk“

Mit Feinem Bulgur, Roter Bete, Grünen Linsen, Ei,  
Frischen Kräutern, Gerösteten Walnüssen,  
Frischkäse Und Maulbeerensauce



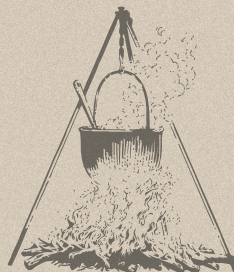
### Salat „Antep“

mit Tomaten, Gurken, Çarliston-Paprika, Chili,  
Roten Zwiebeln und Knoblauch, Tarhana-Chips,  
Cornichons, Granatapfelsirup und Sumach



### Salat mit Mungbohnen und Avocado

mit Frischen Kräutern, Tomaten,  
Blattsalat, Tahini-Dressing  
und Schwarzkümmelöl



## HAUPTGERICHTE

### Şehzade Lokumu

Gegrilltes Rinderfilet mit Joghurt, Tomatensauce,  
Knusprigen Kartoffeln und Butter



### Seebarsch in Weinblättern

mit Olivenöl



### Geschmortes Hähnchen mit Gemüse

mit Gemüse und Hähnchensauce



## KEBABS

### Adana Kebab

mit Bulgur In Tomatensauce und  
Gegrilltem Gemüse



### Urfa Kebab

mit Bulgur In Tomatensauce und  
Gegrilltem Gemüse



### Hähnchenflügel Am Spieß

mit Bulgur In Tomatensauce und  
Gegrilltem Gemüse



### Lammkarree

mit Bulgur In Tomatensauce  
und Gegrilltem Gemüse



## DESSERTS

### Baklava In Milchsirup



### Kürbisdessert

mit Tahini und Walnüssen



### Milchpudding „Alaçatı“

Mit Gerösteten Haselnüssen

