

▼Salatalar / サラダ



Çoban salata

チヨバンサラダ

760円

「羊飼いのサラダ」と呼ばれるトルコ定番のサラダ。角切り野菜をマリネ風に和えます。トルコ産の「サクロの濃縮液」で程よい酸味とまろやかさを加えます

Akdeniz salata

アクデニズサラダ

1,000円

「チヨバンサラダ」になつぶりのベヤズペイニル(トルコ産白チーズ)をトッピングします

▼Sıcak Menü / 温かい料理

Patlıcan Musakka

パットルジャンムサカ

1,100円

ナスとラム挽肉とトマトのコンビネーションが絶妙な煮込み。単品でもピラウ(ピラフ350円)を合わせても



Tavuk Haşlama

チキンのハシユラマ

1,300円(冬季限定)

骨付きチキンをやわらかく煮込んだ優しい味の一品。ピラウ(ピラフ)付き



Pilav

ピラウ

350円

トルコはピラフ発祥の国。バター風味の薄味ご飯なのでメイン料理に合わせてどうぞ。ひよこ豆とŞehriye(パスタ)入り



Menemen

メネメン

980円

野菜のトマト煮込みに卵をのせグツグツで提供します。余熱で卵をお好みの状態にする。楽しい卵料理。ソースをエキメキ(パン220円)につけて食べるのがおすすめ



Kuzu et sote

エトウソテー

1,350円

ラム肉と野菜の煮込み。辛さが選べます。マイルド/少しスパイシー/スパイシー/激辛など。ご希望をお知らせください



▼Ara Meze / 合間におすすめの一品

Zeytin

ゼイティン(オリーブ)

650円~ ※ご人数に合わせて

トルコはオリーブの原産国。トルコ産黒オリーブ(種有り)をスパイスやしモンと合わせて



Turşu

ピクルス

550円~ ※ご人数に合わせて

自家製のピリ辛ピクルスや辛くないピクルス(コルニツション)などお任せで

Sigara böreği

シガラボレイ

780円/3本入

トルコ産白チーズ(ベヤズペイニル)とパセリの揚げ春巻。ユフカ(皮)もトルコ産を使用



Hellim peynir

ハルミチーズのソテー

880円

食感が楽しいトルコ産のハルミチーズ(ヘリムペイニル)をソテー



Cacık

ジャジユク

670円

ヨーグルト・きゅうり・ガーリック・ミントなどを合わせた定番家庭料理。ケバフと一緒に、またはラクのおつまみとしてもおすすめ

