

▼ケバブ&キョフテ / Kebaplar ve Köfte / Kebabs & Meatball

シシケバブとは…

「シシ」は串の意味、「ケバブ」は炙り焼く調理法の意味。なのでシシケバブ＝串焼きです。ケバブ料理は多種多様。シチューのようなタスケバブや壺で蒸し焼きするテストィケバブもケバブの一種。トルコで単に「ケバブ」と呼ぶ時は通常、串焼きを指します。

*なお、ファーストフードのドネルは扱っていません。

【ケバブは盛り合わせがおすすめ】



Karışık Kebap/Karışık Izgara
Mix Kebab

ミックスケバブ

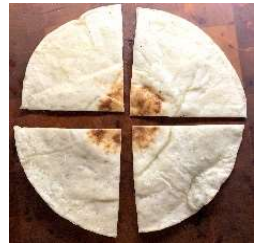
5,900円/2~5名様向け

3種類のシシケバブに付け合わせとして2枚分のエキメキ(パン)、焼き野菜、麦とお米2種類のピラウ、玉ねぎサラダなどをボリュームたっぷりに盛り合わせます

Ekmek/Lavaş
Bread/Flat Bread

追加用エキメキ 280円/1枚

自家製フラットブレッド。ケバブ用には4等分にカットします
肉や野菜を包んで食べるのがおすすめ



【ブロック肉（塊肉）のケバブ】

Tavuk Şiş
Chicken Shish

チキンのシシケバブ

1,680円/1人前

香ばしくてジューシー

【付け合わせ】

- ・焼き野菜(トマトと唐辛子)
- ・玉ねぎサラダ
- ・2種のピラウ(お米と挽割小麦)
→ピラウはエキメキに変更できます

チキン

Kuzu Şiş
Lamb Shish

ラムのシシケバブ

1,980円/1人前

一番人気。臭みがなくやわらかい

【付け合わせ】

- ・焼き野菜(トマトと唐辛子)
- ・玉ねぎサラダ
- ・2種のピラウ(お米と挽割小麦)
→ピラウはエキメキに変更できます

ラム



*税込価格(Tax included price)