

SOEPEN



Linzensoep

Op traditionele wijze bereid rode linzensoep

6,-

Tomatensoep

Verse huisgemaakte tomatensoep, bereid met zorgrijpe tomaten

6,-

KOUDE TAPAS



Meze van de dag

6,-

Acılı Ezme

Pittige tomatenpuree gemengd met fijngehakte groenten en kruiden

6,-

Çerkez Tavugu

Kipreepjes met walnoot-knoflooksaus gemaakt volgens traditioneel recept

6,-

Cacık

Verfrissende yoghurt met komkommer, knoflook en munt

6,-

Şakşuka

Gebakken aubergine, paprika en courgette in een kruidige tomatensaus

6,-

Girit Mezesi

Romige spread van feta, hüttenkäse, knoflook en verse kruiden

8,-

Atom

Romige yoghurt met knoflook, geroosterde pepers, pittige boter en rode paprikapoeder.

8,-

WARME TAPAS



Sigara Böreği (5 stuks)

Krokante deegrolletjes gevuld met zachte feta en peterselie

6,-

Avcı Böreği (2 stuks)

Goudbruin gebakken deeg gevuld met gehakt en kruiden

8,-

Karides Tava

Gebakken garnalen in boter met knoflook en kruiden

10,-

Kalamar

Krokant gebakken inktvisringen met frisse saus

10,-

İçli Köfte (3 stuks)

Gefrituurde bulgurballen gevuld met gekruide gehakt en walnoten

10,-

SALADES



Coban Salade

Turkse salade met tomaat, komkommer, paprika en ui

10,-

Gavur Dağı Salade

Fijngehakte salade van tomaat, komkommer, ui, peterselie en walnoten

10,-

GRILLGERECTEN

Gerechten worden geserveerd met: rijst, bulgur, aardappelpuree



Adana Kebab

Gegrilde spies van gekruide lamsgehakt, op houtskool bereid en geserveerd met gegrilde groenten en rijst

25,-

Beyti

Gekruide gehakt van de grill, gerold in lavashbrood, overgoten met tomatensaus en geserveerd met yoghurt en rijst

24,-

Köfte

Ambachtelijk gekruide gehaktballetjes van de grill, geserveerd met rijst en gegrilde groenten

22,-

Soslu Köfte

Gekruide gehaktballetjes in een rijke tomatensaus met paprika en kruiden

24,-

Ali Nazik

Gegrilde auberginepuree met romige yoghurt, belegd met gekruide lamsgehakt en geserveerd met rijst

30,-

Lamsspies

Mals lamsvlees aan de spies, gegrild op houtskool en geserveerd met rijst en gegrilde groenten

28,-

Lamskoteletten

Gegrilde lamskoteletten, mals van binnen en licht gekruide, geserveerd met rijst en groenten

28,-

Ribeye

Sappige ribeye van de grill, licht gekruide en geserveerd met rijst en gegrilde groenten

30,-

Kalfsspareribs

Langzaam gegaarde kalfsspareribs, mals en smaakvol, geserveerd met rijst en gegrilde groenten

30,-

Kipspies

Gemarineerde kipfilet aan de spies, gegrild op houtskool en geserveerd met rijst en gegrilde groenten

23,-

Ossenhaas

Malse ossenhaas van de grill, licht gekruide en geserveerd met rijst en gegrilde groenten

34,-

Mix Grill

Een gevarieerde selectie van gegrild Adana Kebab, kipspies, lamsspies, lamskotelet, köfte, geserveerd met rijst en gegrilde groenten

34,-



VEGETARISCH GERECHTEN

Deze gerechten bevatten geen vlees of vis, maar kunnen wel zuivel of eieren bevatten.



Allergieën? Vraag een medewerker naar allergenen.

ANATOLISCHE KEUKEN



Saç Kavurma

Lamsvlees in stukjes, gebakken in een hete pan met paprika, tomaat en aromatische kruiden

30,-

Kuzu Tandır

Langzaam gegaard lamsvlees, boterzacht en vol van smaak, geserveerd met gegrilde groenten

32,-

Çökertme Kebabi

Dunne reepjes gegrild rundvlees, geserveerd op krokante frietjes met yoghurt en tomatensaus

30,-

Et Guvec

Traditioneel stoofgerecht met mals lamsvlees, langzaam gegaard met groenten en kruiden in een aardewerken pot

32,-

Manti

Kleine deegkussentjes gevuld met gekruide gehakt, geserveerd met yoghurt en knoflooksaus

20,-

Manti Vega

Kleine deegkussentjes gevuld met groenten, geserveerd met yoghurt en knoflooksaus

20,-

Karnı Yarık

Gegrilde aubergine gevuld met gekruide gehakt, tomaat en paprika volgens traditioneel recept

23,-

Dana Rosto (Anatolische stijl)

Langzaam gegaarde rollade van rundvlees, gesneden en geserveerd in een rijke saus met kruiden

30,-

Tavuk Sote

Malse stukjes kip gebakken met paprika, tomaat en aromatische kruiden

24,-

Tavuk Guvec

Malse kipfilet in een romige saus met knoflook en lichte kruiden

26,-

Yogurtlu Kızartma

Gebakken groenten overgoten met romige yoghurt en knoflooksaus

22,-

Bij **Rumi** komt de rijke **Anatolische keuken** tot leven. Met geurige specerijen en eeuwenoude recepten viert wij samen eten en samen zijn.



VISGERECHTEN (VAN DE GRILL)



Zeebaars / Levrek

Hele zeebaars van de grill, licht gekruid
en geserveerd met verse groentemix in olijfolie en citroen

27,-

Dorade / Tsipoura

Hele dorade van de grill, licht gekruid
en geserveerd met verse groentemix in olijfolie en citroen

27,-

KINDERMENU



Köfte

Gegrilde gehaktballetjes met friet, mayonaise, appelmoes

13,-

Kipspiesje

Kleine stukjes gemarineerde kip met friet, mayonaise, appelmoes

13,-

Nugget

6 Stuks Krokante kipnuggets met friet, mayonaise, appelmoes

13,-

EXTRA'S



Bulgur

4,-

Rijst

4,-

Friet

4,-

Mandje brood

4,-

EXTRA SAUS

Champignon-roomsaus

3,-

Pepersaus

2,-

BBQ Saus

2,-

Knoflooksaus

2,-



VEGETARISCH GERECHTEN

Deze gerechten bevatten geen vlees of vis, maar kunnen wel zuivel of eieren bevatten.



Allergieën? Vraag een medewerker naar allergenen.

DESSERTS



Künefe

In boter gebakken deegslertjes, gevuld met kaas
en overgoten met zoete siroop

10,-

Baklava

Laagjes filodeeg gevuld met gemalen
pistache doordrenkt met zoete siroop

9,-

Sütlaç

Traditioneel gebakken rijstpudding

8,-

Portie Ijs (3 bolletjes)

4,5

Extra bolletje ijs + 1,5



ANATOLISCHE KEUKEN EN RUMI

De Anatolische keuken is geworteld in een land
waar culturen, smaken en tradities elkaar
eeuwenlang hebben ontmoet.

In dezelfde regio leefde en schreef Rumi (1207-1273),
de wereldberoemde dichter en mysticus.

Zijn woorden over liefde, vreugde en samen delen
weerspiegelen dezelfde geest die in de
Anatolische keuken te vinden is:
overvloed, gastvrijheid en het vieren van het leven
rond de tafel.

Zoals Rumi ons uitnodigt om de “wijn van geluk” te drinken,
nodigt de Anatolische keuken ons uit om samen te genieten
van gerechten die warmte en verbondenheid brengen.



Rumi

ANATOLIAN RESTAURANT

Menukaart

