

SofraYa

M E N U K A A R T

Klassiekers van het huis

Icli Kofte of Kibbeh : balletjes van bulgur en gehakt • 9

Falafel met zoete aardappel en yoghurt/harissasaus • 8

Mixed bordje: Icli Kofte en Falafel • 10

Bijgerechten

Aardappel-ei-hazelnoot salade • 6

Muyaddara (bruine rijst, linzen) • 6

Salade van de Chef/Fattoush • 6

Brood en deegwaren

Gözleme – yufkadeeg pannenkoek gevuld met kaas • 9

kaas en spinazie • 10

Knabbels - om te starten

Vergezeld van Lavash (dun, zacht brood)

Geitenkaas – gegrilde paprika – munt dip (veggie) • 5

Jeruzalem hummus (vegan) • 5

Baba Ganoush – turkish way (vegan) • 5

De aangegeven gerechtjes zijn porties voor één persoon.

De gerechten zijn met zorg samen gesteld en komen uit een eerlijke keuken met verse ingrediënten op het moment van je bestelling. Wij hopen op je begrip voor de wachttijden.

De volgorde van de gerechtjes wordt door de keuken bepaald.

TO SHARE IS TO LOVE

Gerechtjes om te delen (prijs per eenpersoonsportie)

Vegetarisch

In Josper gegrilde bloemkool met kruidige gremolatta (vegan) • 12

Geitenkaas-taartjes met sinaasappel, pistachenootjes en oregano met slaatje • 12

Vlees en gevogelte

Kadeifi Mantsi : gehaktballetjes in engelenhaar met gekruide tomaten-yoghurt saus • 13

Eendenborst met granaatappel - tabouleh • 16

Vis

In Josper gegrilde inktvis op auberginepuree met tahini en sinaasappel • 12

‘Hamsi tava’ : gebakken ansjovis • 11

Zijderoutemenu

We nemen je mee op de zijderoute: van de modern gemixte keukens uit Istanboel tot hedendaagse interpretaties van ambachtelijke gerechten.

Of heb je gewoon overal zin in en kan je niet kiezen?

Ga voor deze combinatie van verschillende knabbels, twee gerechtjes en een dessert

Prijs per persoon • 37

Dessert

Muhallabe – pudding met rozenwater en pistachenootjes (vegan) • 8

Kunafa : gebakje van engelenhaar met oranjebloesemsiroop (vegan) • 8

Helva – tahini brownie met yoghurt-ijs • 8

We streven naar zoveel mogelijk lokaal, seizoensgebonden, biologische - en halal- ingrediënten.

*De keuken sluit een halfuurtje voor sluitingstijd
Graag één rekening per tafel*

Alle bereidingen kunnen sporen van gluten, tarwe, soja, ei, lactose, mosterd, selderij en noten bevatten : vraag naar informatie over allergenen

PAYLAŞMAK SEVMEKTİR