

LA SOFA

Lounge & Grill

“WELCOME LA SOFA”

Entspannen Sie sich und genießen Sie unsere Lounge & Grill-Küche, die mit Leidenschaft und Fachwissen zubereitet wird. Unsere Gerichte sind so konzipiert, dass sie Ihren Gaumen mit reichen, rauchigen Aromen und den frischesten Zutaten auf eine Reise mitnehmen.

Am Tisch servierte Mezze-Varianten

Ballon-Lavasch, Ezine-Käse (V), Walnüsse, Butter, Artischocken mit Fava, gewürzte Ezme, Mastave, Cive, Mamzana, Hibeş, Haydari

DOLMA-TELLER

Zwiebel-Dolma, Zucchini Blüten-Dolma, Feigen-Dolma

Von Quittenblättern bis hin zu Weinblättern: Dolma, zubereitet mit verschiedensten Zutaten, zählt seit dem 15. Jahrhundert zu den bedeutendsten Gerichten der osmanischen Küche. Personen, die sich auf die Zubereitung von Dolma spezialisiert hatten, wurden „Dolmaci“ genannt.



SUPPEN

GÜLÜKLÜ-SUPPE

Mit kleinen Hähnchenfleischbällchen, Minze und Butter.

Die Gülüklü-Suppe, eine der beliebtesten Suppen in der lokalen Küche von Alanya, wird häufig bei traditionellen Hochzeitsessen und Festen serviert. Es handelt sich dabei um ein Produkt mit geografischer Herkunftsangabe..



KNURRHAHN-SUPPE

Mit Weizen und Gartengemüse

Im Jahr 1764 zählte diese Suppe zu den exquisitesten und beliebtesten Gerichten der Sultansküchen.



WARME VORSPEISEN

İÇLI KÖFTE NACH ANTEP-ART

mit Joghurtsauce



◆ SPAŞaeli 6N Karasakız ◆
Auffällige Wahl; lebendige Fruchtaromen balancieren die Würze.

MIHRAB BOREK

Käsegefüllte Börek-Röllchen

Mihrab-Börek verdankt seinen Namen seiner eleganten Form, die an den Mihrab einer Moschee erinnert, sowie seiner kunstvollen Verarbeitung. Diese anatolische Spezialität ist ein Ausdruck von Geduld und sorgfältiger Handarbeit.



EDIRNE GEBRATENE LEBER

Mit Sumach gewürzten Zwiebeln und Petersilie.



WARMER HUMMUS MIT LAMMFLEISCH

In Zwiebelsaft und Thymian marinierte Lammstücke, serviert auf warmem Hummus mit gerösteten Pinienkernen.

Dieses Gericht wird traditionell in Ländern wie der Türkei, Armenien, Zypern und Griechenland zubereitet und gegessen. In der Türkei ist es besonders in den Regionen Hatay und Mersin verbreitet. In den letzten Jahren erfreut es sich auch in Europa und Amerika zunehmender Beliebtheit.



GEFÜLLTE WEINBLÄTTER MIT SAUERKIRSCHEN UND FLEISCH

Mit Fleisch gefüllte Weinblätter, verfeinert mit Sauerkirschen und serviert mit cremigem Joghurt.

Die gefüllten Weinblätter mit Sauerkirschen und Fleisch zählen zu den unverzichtbaren Klassikern der osmanischen und türkischen Küche. Der leicht säuerliche Geschmack der Kirschen, kombiniert mit der zarten Textur des in Brühe gekochten Reises, ergibt eine harmonische Verbindung aus süßen und säuerlichen Aromen.



BAFRA-PIDE

Mit Rucola

Die Bafra-Pide wurde im Jahr 2005 vom türkischen Patent- und Markenamt geschützt und gehört seither zu den eingetragenen Spezialitäten der Region Samsun.



MINI LAHMACUN

Mit Petersilie

Obwohl nicht identisch mit dem traditionellen nahöstlichen Lahmacun, wird diese Spezialität – auch bekannt als „Lahm Bi Ajin“ oder „Sfiha“ – in unterschiedlichen Formen und mit vielfältigen Zutatenkombinationen zubereitet.



SALATE

TABLACI-SALAT (V)

Tomaten, Petersilie, Chiliflocken, rote Zwiebeln, Sumach, Granatapfelsirup und Olivenöl.

Dieser Salat wird aus fein gehackten Tomaten, Zwiebeln und Petersilie zubereitet, mit Sumach gewürzt und anschließend mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt. Der Name „Tablaci“ stammt daher, dass Kebap-Köche ihn traditionell schnell auf der Theke („Tabla“) zubereiten.



Gluten



Ei



Milch
Laktose



Fisch



Nüsse



Sesam



Senf



Sellerie



Erdnuss



Sulfit



Vegetarier



Karotte



Scharfer Pfeffer



Soja

AVOCADO-SALAT MIT MUNGBOHNEN (V)

Mit frischen Kräutern, Tomaten, gemischtem Blattsalat und einer Essig-Tahin-Soße.

Mungobohnen sind reich an Ballaststoffen, weshalb sie cholesterinsenkende Eigenschaften besitzen. Avocado hingegen hilft, die kardiovaskuläre Gesundheit zu fördern und depressive Symptome zu reduzieren.



PIMPIRIN-SALAT

Mit Portulak, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Knoblauch-Joghurt-Soße.

Portulak gilt als förderlich für die Gewichtsabnahme und ist vorteilhaft für die Herzgesundheit.



HAUPTGERICHTE

ŞEHZADE LOKUMU

Rinderfilet mit cremigem Joghurt, Tomatensoße, knusprigen Kartoffeln und Butter.

Inspiziert von der osmanischen Küche, wird das Şehzade Lokumu aus zartem und aromatischem Rinderfilet zubereitet. Es verdankt seinen Namen den exquisiten Aromen, die einst die Tafeln der Prinzen bereicherten, und zählt zu den unvergesslichen Hauptgerichten bei besonderen Anlässen und Festlichkeiten.



◆ Porta Caeli Ament ◆

Signature-Pairing; elegante Tannine sorgen für Balance.

ADANA KEBAB

Mit gegrilltem Gemüse und Sumach-Zwiebeln.

The tradition of cooking meat over open flames in nomadic cultures played an important role in the creation of Adana Kebab.



◆ Kavaklıdere Selection / Öküzgözü-Boğazkere ◆

Empfehlung des Küchenchefs; lebendige Frucht und ausgewogene Tannine sorgen für eine kraftvolle Harmonie.

BEYTI SARMA MIT JOGHURT

Mit Concassé-Tomatensoße und Knoblauch-Joghurt

Der Name „Beyti“ stammt vom 1945 eröffneten Restaurant Beyti. Dieses Rezept, das aus der osmanischen Palastküche bis in die heutige Zeit überliefert wurde, ist ein echter Klassiker.



LAMMRÜCKEN-SPIEßE

Gegrilltes Lammfleisch, Knoblauch-Pilaw und Gemüse

„Knoblauch-Pilaw“ ist ein aromatisches und geschmackvolles Reisgericht mit langer Tradition in der mediterranen Küche. Besonders in ländlichen Regionen wird dieses gesunde Gericht aus natürlichen und einfachen Zutaten zubereitet.



◆ Paşaeli K2 ◆

Signature-Pairing; vollmundig und würzig, eine kraftvolle Kombination.

WOLFSBARSCH, KÜLBASTI

Mit Oliven nach Hatay-Art und warmem Tomatensauté

Boğos Piranyan, Küchenchef am Merzifon Anadolu College zwischen 1896 und 1915, betonte bereits 1914 in seinem Buch „Aşçının Kitabı“, dass Kochen nicht nur ein praktisches oder technisches Können sei, sondern ebenso Ausdruck der Ideen, Kultur und sogar der Seele eines Kochs.



HÄHNCHEN-KOTELETT KÜLBASTI

Hähnchenkotelett mit gegrillten Tomaten, gegrillten Paprika und Zwiebeln mit Sumach



Gluten



Ei



Milch
Laktose



Fisch



Nüsse



Sesam



Senf



Sellerie



Erdnuss



Sulfit



Vegetarier



Karotte



Scharfer Pfeffer



Soja

DESSERTS

KÜNEFE

Mit Sahniger Eiscreme.

Es wird angenommen, dass diese Spezialität ursprünglich aus den Regionen Aleppo und Damaskus stammt, wo erstmals süße Käse-Desserts zubereitet wurden. In der Türkei ist sie vor allem in Hatay, Gaziantep und den südostanatolischen Provinzen als berühmtes Dessert in unterschiedlichen Variationen bekannt.



KÜRBISDESSERT

Mit Sahne, Tahini und Walnüssen

Eine der traditionellen und unverzichtbaren Spezialitäten Antalyas.



ALAÇATI MILK PUDDING

Mit knusprigen Haselnüssen

Dieses Dessert, das die ruhige und natürliche Lebensweise von Alaçatı widerspiegelt, ist ideal für Liebhaber sowohl moderner als auch traditioneller Geschmacksrichtungen. Obwohl es meistens als erfrischende Süßspeise in den Sommermonaten genossen wird, bereichert es die Tische zu jeder Jahreszeit.



VEGAN MENU

ARTISCHOCKENHERZEN IN OLIVENÖL

mit Roter Bete und Microgreens



WARME ZWISCHENGERICHTE

SPAGHETTI MIT GEMÜSE

Mit Zucchini, Karotten, Auberginen, Pilzen und Knoblauch-Olivenöl-Soße.



Hauptgerichte

BLUMENKOHL-STEAK

Mit Crumble-Kruste, Kartoffel-Sellerie-Püree und Zwetschgen-Chutney.



DESSERTS

KÜRBIS-CUP

Serviert mit Tahini, Kürbis und veganer Creme.



GEGRILLTE FRIKADELLEN



SPAGHETTI BOLOGNESE



KINDER MENÜ

POMMES FRITES

GEGRILLTES HÄHNCHEN



SPAGHETTI NAPOLI



Gluten



Ei



Milch
Laktose



Fisch



Nüsse



Sesam



Senf



Sellerie



Erdnuss



Sulfit



Vegetarier



Karotte



Scharfer Pfeffer



Soja