

ELA ANATOLIAN RESTAURANT

MITTAGESSEN - ABENDESSEN

VORSPEISEN

Linsensuppe (V)

Mit geschmolzener Butter, gewürzten Croutons und Zitrone

Linsen wurden vor etwa 9.000 Jahren im Nahen Osten entdeckt. Besonders in Mesopotamien angebaut, sind sie als eiweiß- und ballaststoffreiche Hülsenfrucht bekannt.



Hühnersuppe

Mit geschmolzener Butter, gewürzten Croutons und Zitrone



Yuvalama-Suppe

Mit Butter und Minze

“Was Yuvalama besonders macht, ist die gemeinsame Zubereitung als Symbol der Verbundenheit an besonderen Tagen. Für die Familie von Ela Excellence ist jeder Tag etwas Besonderes.”



Kalte Ayran-Suppe (V)

Mit grünen Linsen, Leinsamen, Weizenschrot, Kichererbsen und nativem Olivenöl



Ceviche mit Garnelen

Mit Avocado, Zitronen-Olivenöl-Dressing und mediterranen Kräutern



Mozzarella Caprese (V)

Mit Fleischtomaten, geröstetem Knoblauch-Baguette, Pinienkernen, Rucola und Basilikum-Pesto



SALATE

Caesar-Salat mit Hähnchen

Mit Römersalat, Caesar-Dressing, gewürzten gerösteten Kichererbsen, Kirschtomaten und Parmesan

Caesar Cardini nutzte all sein Können, um aus den letzten Vorräten seiner Speisekammer einen einzigartigen Salat zu kreieren, der heute zu den beliebtesten der Welt zählt. Den legendären Geschmack des Caesar Salats hat fast jeder entweder selbst gekostet oder zumindest davon gehört.



Gartenkräutersalat (V)

Mit Parmesan und getrocknetem Tomaten-Dressing



Marinierter Tomatensalat

Mit geschälten Tomaten, roten Zwiebeln und Himbeerstückchen



REGIONALE GERICHTE

Kuru Fasulye (Weiße Bohnen)

Im Ofen gegarte İspir-Bohnen mit grüner Paprika nach Schwarzmeer-Art



Analı Kızıl

Kleine Bulgurklöße mit gefüllten Hackfleischklößen

"Analı Kızıl" ist eines der besonders bedeutungsvollen Gerichte der türkischen Küche. Die Wurzeln dieses köstlichen Gerichts reichen zurück in die fruchtbaren Böden Anatoliens und sein reiches kulturelles Erbe.



Joghurt-Keme-Eintopf

Mit gewürfelmtem Fleisch, Pilzen, Kichererbsen und Schalotten

Joghurt-Keme-Eintopf, eine 500 Jahre alte Spezialität aus Gaziantep, ist ein fast in Vergessenheit geratenes Gericht.



PASTA / PIZZA / PIDE / SANDWICHES

Amerikanischer Beef-Burger

Hausgemachter Burger mit Rinderpatty, Salat, Tomate, Gewürzgurke, (auf Wunsch mit Käse)
Serviert mit Pommes und Coleslaw-Salat.

Der Hamburger hat einen langen Weg zurückgelegt, um in seiner heutigen Form zu erscheinen. Der Ursprung dieses Weges reicht bis ins 1. Jahrhundert n. Chr. zurück.



Steak Sandwich

Mit Rinderfilet, gegrillten Zwiebeln, Pilzen, Tomaten, Gewürzgurken,
BBQ-Sauce und Pommes Frites



Tagliatelle mit Hähnchen und Pilzen

Hähnchenbrust mit cremiger Pilz-Käsesauce und geriebenem Parmesan.



Manti (V)

Mit Joghurt und Buttersauce



Gluten



Ei



Milch
Laktose



Senf



Fisch



Schalentiere



Nüsse



Sesam



Scharfer
Pfeffer



Soja



Vegan



Vegetarier



Karotte

Spaghetti Bolognese

Mit Rinderhackfleisch und Parmesan



Penne Arrabbiata (V)

Mit Tomatensauce und Parmesan



Toast mit Käse oder gemischtem Belag

Mit Pommes Frites



Pizza Margherita (V)

Mit Mozzarella, Tomatensauce, frischem Basilikum und nativem Olivenöl



Pizza mit Garnelen und Thunfisch

Mit Mozzarella, Baby-Garnelen, Thunfisch und frischem Mais

Erhältlich zwischen 12:00 und 24:00 Uhr



Pizza mit Rinderrippe

Mit Mozzarella, langsam gegarten Rinderrippen und Jalapenos.

Der Begriff "Pizza" stammt vom lateinischen Verb „pinsere“, was „zerdrücken“ oder „mahlen“ bedeutet.

Erhältlich zwischen 12:00 und 24:00 Uhr



Bafra Pide

Mit schwarzem Pfeffer gewürztes, in Butter sautiertes Rinderhackfleisch und Zwiebeln.

Erhältlich zwischen 12:00 und 24:00 Uhr



Pide mit Spinat und Käse (V)

Mit Mozzarella und in Zwiebeln sautierter roter Paprika.

Erhältlich zwischen 12:00 und 24:00 Uhr



HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Steak 'Café de Paris'

Mit Babykarotten, Pommes Frites und Café de Paris-Soße



Gluten



Ei



Milch
Laktose



Senf



Fisch



Schalentiere



Nüsse



Sesam



Scharfer
Pfefferr



Soja



Vegan



Vegetarier



Karotte

Çökertme Kebab

Julienne geschnittene Rinderfiletstücke mit spezieller Soße, Joghurt und knusprig frittierten Pommes Sticks.

Eine in Bodrum und Umgebung entstandene Kebab-Spezialität, die ihren Namen von einem Dorf in dieser Region trägt und vom Türkischen Patent- und Markenamt als geografisch geschützte Spezialität registriert wurde.



Balkanische Frikadellen

Mit gegrilltem Gemüse, Reis, frisch gewürztes Pide und Petersilie mit Sumach.

Dieses traditionelle Gericht, auch als „Çevapi“ bekannt, ist ein kulinarisches Wahrzeichen von Bosnien-Herzegowina.



Mariniertes gegrilltes Hähnchenbrustfilet

Mit Ofengemüse



Wiener Schnitzel

Dünn geschnittene Hähnchenbrust mit Kartoffelsalat und Butter.



Wolfsbarsch Meuniere

Sautierter Kürbis, frischer Spargel und Meunière-Soße mit Estragon.



DESSERTS

Medovik

Russischer Kuchen mit Honig



Sütlaç - Gebackener Milchreis mit Mastix (V)

Mit gerösteten Haselnüssen.

Das im 15. Jahrhundert in der osmanischen Küche entstandene Dessert, bekannt als 'Sütlü Aş', hat sich im Laufe der Zeit zu dem heutigen 'Sütlaç' entwickelt.



Kürbis-Tahini-Mousse (VG)

Mit Walnuss-Krokant.



Apfeltarte (V)

Mit Vanilleeis.



Gluten



Ei



Milch
Laktose



Senf



Fisch



Schalentiere



Nüsse



Sesam



Scharfer
Pfeffer



Soja



Vegan



Vegetarier



Karotte

VEGAN MENÜ

Vorspeisen

Reispapier-Rollen

Mit Reis-Vermicelli, saisonale Gemüse, Mikrokräuter und Thai-Soße.



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.



Dessert

Kürbis-Cup

Serviert mit Tahini, Kürbis und veganer Creme.



KINDER MENÜ

Gegrillte Frikadellen



Gegrilltes Hähnchen



Spaghetti Bolognese



Spaghetti Napoli



Pommes Frites



Gluten



Ei



Milch
Laktose



Senf



Fisch



Schalentiere



Nüsse



Sesam



Isot
Pfeffer



Soja



Vegan



Vegetarier



Karotte