

Efendi

Am Wilhelmsplatz

Restaurant Efendi am Wilhelmsplatz

Özalp Efendi UG (haftungsbeschränkt)
Urbanstraße 18
96047 Bamberg

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag ab 17 Uhr (Mittwoch Ruhetag)
0951 18501030

www.efendi-bamberg.de
facebook.com/efendibamberg
instagram.com/efendibamberg

#ExperienceTheTasteOfTurkey

Alle Preise in der Speisekarte in Euro!

Eine Speisekarte mit detaillierten Informationen zu Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Servicepersonal!

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Antioxidationsmittel, 3 = mit Farbstoff, 4 = mit Koffein, 5 = aus Kuhmilch

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Cacık
Knoblauchjoghurt mit Gurken
5

Humus
Kichererbsenpüree mit Sesampaste
5

Kısır
Weizengrützesalat mit
Granatapfelsirup, Olivenöl und
Petersilie
5

Patlıcan salatası
Auberginensalat
(Gegrillte Aubergine mit Paprika,
Tomaten, Granatapfelsirup und
Olivenöl)
6

Patlıcan ezme
Auberginenpüree
(gegrillte Auberginen mit Joghurt,
Knoblauch und Sesampaste)
6

Peynir tabağı
Weichkäse (5) mit Kräutern und
Olivenöl
6

Piyaz
weißer Bohnensalat
5

Biber ezme (acı)
Paprikapüree (scharf)
mit Olivenöl, Granatapfelsirup und
gegrillten Tomaten
5

Mercimek Köfte
rote Linsenlaibchen
5

Borani
Knoblauchjoghurt mit gegrillter Paprika
5

Havuçlu
Knoblauchjoghurt mit gebratenen
Karotten und Petersilie
5

Warme Vorspeisen

Sigara böreği
Blätterteigröllchen, gefüllt mit
Weichkäse (5) und Petersilie
5

Sarma
Gerollte Weinblätter (gefüllt mit Reis,
Kräutern und Olivenöl)
6

Kızartma
Gebratenes Gemüse (Auberginen,
Paprika und Zucchini)
6

İçli Köfte
Täschchen aus Gries und Bulgur,
gefüllt mit Hackfleisch und Walnüssen,
dazu Cacık
7

Karides Manti
Garnelen im Blätterteigmantel gebraten
mit Joghurtsoße und zerlassener Butter
8

Gemischter kalter Vorspeisenteller

klein - 10 mittel - 15 groß - 20

Salate + Vegetarisches

Salate

Karışık salata
Großer gemischter Salat
7

Çoban salatası
Hirtensalat mit Weichkäse (5) und
Oliven
9

Karidesli salata
Salat mit Garnelen
12

Tavuklu salata
Salat mit gegrillter Hähnchenbrust
11

Taboulé-Salat
Frischer Couscous-Linsen-Salat mit
Petersilie, Tomate, Frühlingszwiebeln
und Granatapfeldressing wahlweise mit
Halloumi
10

Beilagensalat
3

Dressings
wahlweise Olivenöl-Granatapfel,
Olivenöl-Zitrone oder Joghurt

Suppe

Mercimek çorbası
Linsensuppe
5

Vegetarische Hauptspeisen

Falafel
Kichererbsenbällchen mit Joghurt-
Tahinsoße, gebratenem Gemüse,
Joghurtsoße und Salatbouquet
8

Sebzeli Güveç
Gemüse im Tontopf mit Käse (5)
überbacken, dazu Reis und Salat
11

Fırında peynirli kabak
Zucchini mit Weichkäse (5) gefüllt und
mit Kaşarkäse überbacken,
dazu Bulgur und Salat
11

Patlıcan kebab
Auberginenkebab mit Linsen und
Kichererbsen gefüllt, mit Kaşarkäse
überbacken,
dazu Bulgur und Salat
13

Patlıcanlı Falafel
Falafel - in Aubergine umwickelt – auf
Humus mit Salatbouquet &
Gemüsebeilage
12

Biber Dolma
Spitzpaprika, gefüllt mit Kartoffeln,
Zwiebeln, Aubergine und Zucchini,
überbacken mit Käse, auf
Tomatensoße, dazu Reis und Salat
12

Gemischter Vegetarischer Teller
Unsere besten vegetarischen Gerichte
vereint auf einem Teller, dazu Salat
für 1 Person - 18
für 2 Personen - 30

Alle unsere vegetarischen Gerichte können wir vegan servieren!

vom Grill

Dana şiş
Kalbsspieß mit Reis, Gemüsebeilage,
zweierlei Soßen und Salat
15

Kuzu şiş
Lammspieß mit Bulgur,
Gemüsebeilage, zweierlei Soßen und
Salat
16

Kuzu pirezola
Lammkotelett mit Bulgur,
Gemüsebeilage, zweierlei Soßen und
Salat
17

Karışık kuzu tabağı
Gemischter Lammteller mit Bulgur,
Gemüsebeilage, zweierlei Soßen und
Salat
18

Tavuk şiş
Hähnchenspieß mit Reis,
Gemüsebeilage, zweierlei Soßen und
Salat
12

Tavuk Izgara
Hähnchenkotelett mit Bulgur,
Gemüsebeilage, zweierlei Soßen und
Salat
12

Karışık şiş
Gemischter Spieß mit Kalb, Lamm und
Hähnchen, Bulgur, Gemüsebeilage,
zweierlei Soßen und Salat
16

Külbastı
feinstes Lammlachs auf Gemüsebeet,
dazu Bulgur und Salat
17

Köfte
Frikadellen mit Reis, Gemüsebeilage,
zweierlei Soßen und Salat
11

Peynirli Köfte
Frikadellen mit Käsefüllung (5) mit Reis,
Gemüsebeilage, zweierlei Soßen und
Salat
14

Adana Kebap
Hackfleischspieß mit gegrillten Tomaten
mit Bulgur, Gemüsebeilage, zweierlei
Soßen und Salat
13

Yufka Kebap
Hackfleischspieß in dünnem Fladen
gerollt, dazu Reis, Joghurtsoße,
zerlassener Butter und Salat
13

Yufka Tavuk
Hähnchenspieß in dünnem Fladen
gerollt, Bulgur, Joghurtsoße, zerlassene
Butter und Salat
13

Urfa Kebap
Hackfleischspieß mit Auberginen-
Tomatensoße (scharf), mit Reis,
Gemüsebeilage, Joghurtsoße und
Salat
14

Can Kebap
Hackfleischbällchen, auf gebratenen
Kartoffeln, Joghurtsoße und Salat
12

İskender Kebap
Dünn aufgeschnittener
Hackfleischspieß auf geröstetem Brot
mit zerlassener Butter, dazu Salat
14

vom Grill

Efendi Grillteller für eine Person
Gemischter Grillteller,
dazu Reis und Bulgur, Gemüsebeilage,
zweierlei Soßen und Salat
20

Efendi Grillplatte
Gemischte Fleischsorten vom Grill,
dazu Reis und Bulgur, Gemüsebeilage,
zweierlei Soßen und Salat

für 2 Personen - 38
für 3 Personen - 52
für 4 Personen - 69

aus dem Backofen

Etlü Güveç
Lammfleisch mit Gemüse aus dem
Backofen,
dazu Reis, Bulgur und Salat
16

İslim Kebap (Dana)
Kalbsgeschnetzeltes, ummantelt von
Aubergine, abgeschmeckt mit
Joghurtsoße, dazu Reis und Salat
16

Sultan Kebap
Hähnchenfleisch mit Gemüse in einer
Teigtasche aus dünnem Fladenbrot mit
Joghurt, dazu Bulgur und Salat
14

İslim Kebap (Kıymalı)
angebratenes Hackfleisch, ummantelt
von Aubergine, abgeschmeckt mit
Joghurtsoße, dazu Reis und Salat
14

für die kleinen Efendis

Ela Su Teller
Hähnchenspieß oder Hähnchenkotelett
mit gebratenen Kartoffeln, Joghurtsoße
& Salat
7

İlay Teller
Frikadellen mit gebratenen Kartoffeln,
Joghurtsoße und Salat
7

Rona Teller
Kalb- oder Lammspieß mit gebratenen
Kartoffeln, Joghurtsoße und Salat
8

Patates Kızartması
Gebratene Kartoffeln
3

Fisch

Izgara kalamar
Gegrillter Tintenfisch, natur, mit
Knoblauch und Olivenöl, Dip, Reis,
Gemüse und Salat
15

Izgara çupra
Gegrillte Dorade mit Reis, Zwiebelsalat
und Salat
16

Fırında çupra
Dorade aus dem Backofen mit
Gemüse, Tomatensoße, Reis und Salat
17

Çupra fileto
Doradenfilet auf Spinatbett, mit Reis
und Salat
17

Karides Güveç
Krabben mit Gemüse im Tontopf mit
Käse (5) überbacken, Bulgur, dazu
Salat
16

Tipp!
Zu den Fischgerichten passt sehr gut
unser Hauswein Villa Doluca oder so
wie in der Türkei üblich ein Glas Raki

Desserts

Baklava
Süßspeise aus Blätterteig mit Nüssen
5
mit Vanilleeis
6

Künefe
Süßspeise aus Teigfäden mit
Weichkäse
6
mit Vanilleeis
7

Vanilleeis mit Tahin (Sesampaste)
5

Kızartılmış Dondurma
Gebackenes Vanilleeis auf
Traubensirup und Sesampaste
6

Vegan tatlısı
Veganes Dessert
(bitte Verfügbarkeit beim
Servicepersonal erfragen)
6

Getränke

Biere

Kaiserdom Pilsner vom Fass

Auf einen spritzigen Antrunk folgt der schlanke Malzkörper mit fülligem Hopfenaroma mit einer lang anhaltenden Bittere als Finale, mild und rezent.

0,2 - 2

0,4 - 3,5

Helles vom Fass

Kristallklar, ausbalanciert und herrlich süffig schmeichelt das Helle dem Gaumen, ausgesprochen spritzig und mit großer Frische.

0,3 - 2,5

0,5 - 4

Kellerbier vom Fass

Dieses unfiltrierte, naturtrübe Bier enthält noch viele natürliche Eiweiß- Hefe- und Hopfenbestandteile, wodurch es einen hohen ernährungsphysiologischen Wert hat. Ein Bier mit ursprünglichem Charakter und einer süffigen und würzigen Geschmacksfülle.

0,3 - 2,5

0,5 - 4

Klosterbräu Schwärzla

Tiefschwarz mit rubinroten Reflexen, das malzblumige Schwarzbier wirkt auf den Gaumen geschmeidig schlank und anziehend Mild

0,5 - 4

Kaiserdom Hefeweizen

Diese naturtrübe Bier-Specialität zeichnet sich aus durch seinen weichen und milden Geschmack und seiner guten champagnerähnlichen Rezenz, prickelnd und erfrischend.

0,5 - 4

Kaiserdom Hefeweizen alkoholfrei

0,0 % vol.

0,5 - 4

Kaiserdom Alkoholfrei 0,0 % vol.

0,5 - 4

Radler

0,2 - 2

0,4 - 3

Weine

Villa Doluca - rot, trocken

*Öküzgözü, Cabernet Sauvignon & Syrah
Während Öküzgözü dem Wein seinen einzigartigen Aroma und die fruchtige Komponente verleiht, geben die Cabernet Sauvignon Trauben ihm seine Kraft und die rubinrote Farbe. Die Trauben der Sorte Syrah unterstreichen die Fruchtigkeit.*

Kavaklıdere Yakut - rot, trocken

*Öküzgözü, Boğazkere, Carignan & Alicante
Der aus Ostanatolien stammende Yakut passt als kräftiger Rotwein besonders zu Lammgerichten.*

Sevilen Majestik - rot, trocken

*Syrah und Kalecik Karası
Der Majestik Rotwein aus Denizli an der Ägäis hat eine tiefrote Farbe, ist klar, intensiv, frisch und reif. Er hat eine bemerkenswerte aromatische Fülle im Duft und eine gute Balance aus Früchten, Mineralien und Gewürzen.*

Kavaklıdere Lâl - rosé, trocken

Der Roséwein aus der Ägäisregion ist einer der bekanntesten Roseweine aus der Türkei. Er wird bevorzugt zu Fisch oder als Apparativ getrunken.

Sevilen Majestik, rosé

*Grenache und Kalecik Karası
Mit Aromen von Erdbeeren, Pflaumen und Kirschen ist der Majestik Rose besonders frisch, weich und rund.*

Villa Doluca - weiß, trocken

*Sultaniye & Semillon
Der trockene Weißwein stammt aus der Ägäisregion im Westen der Türkei. Er ist ein erfrischend leichter Weißwein mit markanter Säure und Aromen von Ananas, Grapefruit, grüner Apfel und Zitronen.*

Kavaklıdere Çankaya - weiß, trocken

*Emir & Narince
Mit seinen aus Zentralanatolien stammenden Rebsorten Emir und Narince gibt der trockene Wein anhaltende Früchtearomen im Gaumen und passt sehr gut zu Fisch, wie auch zu Geflügel.*

Sevilen Majestik - weiß, trocken

*Sauvignon Blanc
Dieser Wein ist reichhaltig und stark und hat einen leichten Geschmack mit einem Hauch von Grapefruit und tropischen Früchten.*

alle Weine jeweils

0,25l - 5 0,5l - 10

Flasche 0,75l - 13

Getränke

Softdrinks

Afri Cola ^(3,4)
Afri Cola ohne Zucker ^(3,4)
Bluna Zitrone ⁽¹⁾
Bluna Orange ^(1,2,3)
Cola-Mix ^(1,2,3,4)
0,2 l - 2
0,4 l - 3,5

Ayran
türkisches Joghurtgetränk
0,2 l - 2
0,4 l - 3,5

Tafelwasser mit Kohlensäure
0,2 l - 1,8
0,4 l - 2,6

Stilles Mineralwasser
0,2 l - 1,8
0,4 l - 2,6

Teinacher Gourmet Naturell
Mineralwasser aus der Flasche
medium oder still
0,75 l - 5,5

Warme Getränke

Çay schwarz.
Türkischer Apfeltee, Granatapfeltee
1

Türk kahvesi
Türkischer Mokka
2,5

Espresso
2

Tasse Kaffee
2,5

Cappuccino
3

Säfte und Schorlen

Apfelsaftschorle, Johannisbeerschorle,
Traubenschorle, Orangenschorle,
Maracujaschorle
0,2 l - 2
0,4 l - 3,5

Apfelsaft, Johannisbeernektar,
Traubensaft, Orangensaft,
Maracujanektar
0,2 l - 2,5
0,4 l - 4

Spirituosen

Raki
türkischer Anisschnaps
0,03 l - 3
0,35 l - 30

Ramazotti
0,02 l - 3

Baileys
0,02 l - 3

Feigenschnaps
0,02 l - 3

Sekt

0,10 l - 3
0,75 l - 15

Aperol Spritz

0,2 l - 6

Weinschorle

0,4 l - 4,5