



Soepen - Çorbalar

Soups - Çorbalar

1. Mercimek çorbasi **€ 6,50**
Linzensoep. *Lentil soup.*

2. Gunun çorbasi **€ 6,50**
Soep van de dag. *Soup of the day.*

Koude voorgerechten - Soguk mezeler

Cold appetizers - Soguk mezeler

2. Cacik **€ 5,95**
Turkse yoghurt met geraspte komkommer,knofloof en mint.
Turkish yoghurt with chopped cumcumber, garlic and mint.

3. Peynir Ezmesi **€ 5,95**
Tapenade met fetakaas, walnoten, peperpasta,
tijm, peterselie en olijfolie.
Tapenade with feta cheese, walnuts, pepper paste,
thyme, parsley, and olive oil.

4. Antep Ezme **€ 5,95**
Pikante tapenade van tomaten, paprika, olijfolie,
groene peper, uien, walnoten, peterselie en kruiden.
Spicy tapenade of tomatoes, peppers, olive oil,
green peppers, onions, nuts, parsley and herbs.

5. Zeytinyagli Sarma **€ 5,95**
Wijnbladeren gevuld met rijst, uien,
pijnboompitten, peterselie, rozijntjes en kruiden.
Vine leaves filled with rice, onions,
pine nuts, parsley, raisins and herbs.

6. Soslu Patlican **€ 5,95**
Pikante tapenade van aubergine, paprika, olijfolie, walnoten,
peterselie en tomatensaus.
Spicy tapenade of eggplant, bell pepper, olive oil, walnuts,
parsley, and tomato sauce

7. Pancar Ezmesi **€ 5,95**
Rode bieten yoghurt, knoflook, dille, chilivlokken en olijfolie.
Beetroot yoghurt with garlic, dill, chili flakes and olive oil.





8. Humus € 5,95
Kikkererwten met sesamsaus, olijfolie, knoflook, kruiden, groene olijven en paprikapoeder.
Mashed chickpeas with sesame sauce, olive oil, garlic, soy oil, green olives, spices and paprika.

9. Yoğurtlu Ispanak € 5,95
Spinazie met wortel, uien, yoghurt, knoflook, gemalen peper in olijfolie.
Spinach, carrot, onions, yoghurt, garlic, salt ground pepper in oil oil.

10. Babagannuş € 5,95
geroosterde aubergine, paprika, knoflook, peterselie, olijfolie, citroensap en tahini
Roasted eggplant,Bell pepper, Garlic, Parsley, Olive oil,Lemon juice,Tahini

11. Dunya Girit ezme € 5,95
Fetakaas, Pistache, peterselie ,dille knoflook en olijfolie.
Feta cheese, pistachio, parsley, dill, garlic and olive oil.

12. Karisik Mezesi (Bir Kişilik) € 10,95
Mix van koude voorgerechten (voor 1 persoon).
Mix of cold starters (for 1 person).

13. Dunya Meze € 27,95
Combinatie van 9 soorten mezes (voor 2 personen).
Combination of 9 types of mezes (for 2 persons).

14. Karisik Meze Tabagi € 34,50
Mix van warme en koude tapas. *Bestellen vanaf 2 personen.
*Mix of warm and cold tapas. *Order from 2 persons.*

Warme voorgerechten - Sicak baslangiçlar

Warm appetizers - Sicak baslangiçlar

15. Sigara Böreği € 6,50
Filodeegrolletjes gevuld met fetakaas en peterselie.
Filleted filigree grills with feta cheese and parsley.

16. Loempia Böreği € 6,75
Deegrolletjes gevuld met kipfilet, diverse groenten en kruiden.
Spring roll filled with chicken fillet, various vegtables and herbs.

17. Icli Köfte € 6,95
Tarweballetjes gevuld met gehakt, uien, walnoten en kruiden
Wheat balls filled with minced meat, onions, nuts and herbs.





18. Gevulde champignons **€ 7,95**
Gevuld met diverse groente en gesmolten kaas.
Stuffed mushrooms filled with various vegetables and melted cheese.

19. Manti Turkse Dumpling **€ 9,50**
Traditionele Turkse dumping gevuld met gekruid gehakt knoflook geserveerd met frisse yoghurtsaus tomatensaus en boter.
Traditional Turkish dumplings filled with spiced minced meat, garlic, and fresh yogurt, tomato sauce, and butter.

20. Karides Tava **€ 9,95**
Gebakken garnalen met paprika, champignons, uien en kookroom.
Fried shrimp with peppers, mushrooms, garlic, herbs, and cooking cream.

21. Karides Kavurma **€ 11,95**
Gebakken garnalen met boter en kruiden.
Fried shrimps with butter and herbs.

Salades Salatalar

22. Çoban Salatasi **€ 9,95**
Herderssalade van tomaat, komkommer, rode uien, peterselie, olijven en feta kaas.
Shepherd's salad of tomato, cumcumber, red onions, parsley, olives and fetab cheese.

23. Caesar salade **€ 13,95**
Mix sla gegrilde kipfilet Parmezaans kaas ei knoflookcroutons en romige caesar dressing.
Mixed lettuce, grilled chicken fillet, Parmesan cheese, egg, garlic croutons and creamy Caesar dressing.

24. Gerooke Zalm Salade **€ 13,95**
Gerookte zalm met feta kaas, sla, tomaat, dille, pijnboompitten, olijfolie, citroen en peper.
Smoked salmon with feta cheese, lettuce, tomato, dill, pine nuts, olive oil, lemon and pepper.

25. Avocado Salade **€ 13,95**
Avocado met garnalen, sla, tomaten, komkommer, uien, maïs, kaas en dressing.
Avocado with shrimps, lettuce, tomatoes, cumcumber, onions, corn, cheese and dressing.





Pasta

26. Penne **€ 13,95**
Penne met diverse groenten, tomatensaus en parmezaanse kaas.
Penne met various vegetables, tomato sauce and parmesan cheese.

27. Penne met garnalen **€ 14,95**
Garnalen, paprika, champignons, knoflook, roomsaus en parmezaanse kaas. *Shrimp, pepper, mushrooms, garlic, cream sauce and parmesan cheese.*

28. Spaghetti Alla Bolognese **€ 14,95**
Rundergehakt, tomatensaus en parmezaanse kaas.
Minced beef, tomato sauce and parmesan cheese.

29. Tagliatelle Al Pollo **€ 14,95**
Kipfilet, champignons, paprika, knoflook en roomsaus.
Chicken fillet, mushrooms, bell pepper, garlic and cream sauce.

Panspecialiteiten - Tava Yemekleri

Main Dishes - Tava Yemekleri

Alle pangerechten worden geserveerd met rijst en salade.
All pan dishes are served with rice and salad.

30. Tavuk kavurma **€ 19,95**
Kippendijen met uien, paprika, tomaten en kruiden. Wordt geserveerd in een wok.
Chicken meat with onions, red pepper, green pepper, tomatoes, herbs. Is served in a wok.

31. Haşlama **€ 21,50**
Lamsschenkel met aardappelen, paprika, wortel en uien.
Lamb shank, potato, onions, carrots, garlic and black pepper.

32. Ali Nazik **€ 21,50**
Malse lamsvlees op een laag van aubergine en yoghurt.
Malty lamb on a layer of aubergine and yoghurt.

33. Saç Kavurma **€ 22,50**
Fijngesneden lamsvlees met uien, tomaat, turkse pepers en kruiden. Wordt geserveerd in een wok.
Finely chopped lamb, stir-fried with onions, tomatoes, turkish peppers and herbs. Is served in a wok.





34. Hünkar Beğendi **€ 22,95**
Kalfsvlees met puree van houtskool aubergine, kaas, boter en kruiden.
Veal with charcoal eggplant puree, cheese, butter and herbs.

35. Çoban Kavurma **€ 22,95**
Grof gesneden lamsvlees met tomaat, turkse pepers, champignons en kruiden.
Coarse mutton stir-fried with tomatoes, turkish peppers and mushrooms.

Ovenspecialiteiten - Firin Yemekleri

Ovens specialties - Firin Yemekleri

Alle ovenspecialiteiten worden geserveerd met rijst en salade.
All oven specialtries are served with rice and salad.

36. Izmir Köfte **€ 19,95**
Gehaktballetjes met peper, tomaten, aardappel, kruiden in tomatensaus.
Meatballs with pepper, tomatoes, potato, herbs in tomato sauce.

37. Tavuk Guveç **€ 19,95**
Kipfilet met diverse groente en kruiden in tomatensaus.
Chicken fillet with different vegetables and herbs in tomato sauce.

38. Karniyarik **€ 19,95**
Gevulde aubergine met lamgehakt, uien, peper, tomaten en kruiden.
Stuffed aubergine with lamb mince, onions, pepper, tomatoes and herbs.

39. Karides Guveç **€ 20,95**
Gemarineerde garnalen uit de oven met tomaten, champignon, paprika en knoflook in tomatensaus overgeschoten met kaas erover heen.
Shrimps with tomatoes, peppers, mushrooms, garlic, herbs, tomato sauce with cheese over it.

40. Balik Guveç **€ 20,95**
Schelvis uit de oven met diverse groente, knoflook en kaas erover heen.
Haddock from the oven with various vegetables, garlic and cheese.

41. Etli Patlican Guveç **€ 20,95**
Lamsvlees met aubergine, tomaten, uien, pepers en knoflook.
Lamb with aubergine, tomatoes, onions, peppers and garlic.





42. Sultan Kebab **€ 20,95**
Lamsvlees met aardappel, aubergine, courgette, champignon knoflook, uien en kruiden. Met bechamelsaus en kaas erover heen.
Lamb with potato, aubergine, courgette, mushroom, peas, carrot, garlic onions and herbs with bechamel sauce and cheese over it.

43. Kuzu Tandir Firinda **€ 23,95**
Gestoofde lamsschouder uit de oven met groente.
Braised lamb shoulder from the oven with cooked vegetables.

Grillspecialiteiten - Izgaralar

Grill specialties - Izgaralar

Alle grillspecialiteiten worden geserveerd met rijst en salade.
All grill specialties are served with rice and salad.

44. Tavuk Kanat **€ 18,95**
Fijn gekruide kippenvleugels. *Finely seasoned chicken wings.*

45. Adana Kebab **€ 21,50**
Licht pittig gekruid gehakt aan spies.
Light spicy minced meat on skewer.

46. Izgara Köfte **€ 21,50**
Fijn gekruid en gegrild gehakt.
Finely seasoned and grilled minced meat.

47. Tavuk Şiş **€ 20,95**
Gemarineerde kipfilet aan spies. *Marinated chicken fillet on skewer.*

48. Tavuk Pirzola **€ 20,95**
Gemarineerde kipkoteletjes van de grill.
Marinated chicken chops from the grill.

49. Schotel Döner **€ 20,95**
Döner. *Döner.*

50. Peynirli Köfte **€ 21,95**
Gegrild gehakt met kaasvulling en kruiden.
Grilled minced meat with cheese filling and herbs.





51. Karişik Tavuk Izgara **€ 21,00**
Mix kip met kipkarbonade, kipfilet en kipvleugel.
Chicken mix with chicken dop, chicken breast and chicken wing.

52. Tavuk Gögsü **€ 21,00**
Gemarineerd kipfilet met champignonsaus.
Marinated chicken fillet with mushroom sauce.

53. Beyti Sarma **€ 21,95**
Gehakt opgerold in deeg overgeschoten met tomatensaus en yoghurt.
Turkish puff pastry with minced meat, garlic, yoghurt, butter, tomato sauce and parsley.

54. Yoğurtlu Kebab **€ 21,95**
Lamsgehakt met yoghurt en tomatensaus op een bedje van Turks brood.
Seasoned minced lamb with pide (thin Turkish bread) with a yoghurt and tomato sauce.

55. Iskender **€ 21,95**
Huisgemaakte döner op een bedje van Turks brood met tomatensaus en yoghurt.
Döner on a bed of Turkish bread from our own kitchen with yoghurt, tomato sauce and butter.

56. Kuzu Şiş **€ 22,95**
Gemarineerd lamsvlees aan spies. *Marinated lamb on skewer.*

57. Karışık şiş kebap **€ 22,95**
Kalfsvlees met fijn gesneden Lamshaas van de grill aan de spies.
Veal with finely chopped lamb tenderloin from the grill on a skewer.

58. Kuzu pirzola **€ 26,95**
Gemarineerde lamskoteletten.n *Skewered marinated lamb chops.*

59. Karişik Izgara 1 kişilik **€ 25,95**
Mix grill voor 1 persoon. *Mixed grill for 1 person.*

60. Dana bonfile **€ 27,50**
Runderhaas met barbecuesaus. *Beef tenderloin with barbecue sauce.*

61. Karişik Izgara 2 kişilik **€ 49,50**
Mix grill voor 2 personen. *Mixed grill for 2 persons.*

62. Evin Speciaal (2 personen) **€ 64,50**
Specialiteit van Evin. *Specialty of Evin.*





Biftekler - Biefstuk

Biftekler - Steak

63. Antrikot **€ 26,95**
Antrikot met champignonroom-pepersaus naar keuze.
Entrecote with pepper sauce or with mushroom cream sauce.

64. Mantar Soslu Bonfile **€ 32,95**
Ossenhaas met champignonroomsaus.
Beef tenderloin with mushroom cream sauce.

Vegetarisch

Vegetarian

65. Sebzeli Nohut **€ 17,50**
Gestoofde groente met kikkererwten, groenten en kruiden.
Stewed vegetables with chickpeas, vegetables and herbs.

66. Sebzeli Guveç **€ 17,50**
Diverse gebakken seizoengroenten met huisgemaakte tomatensaus.
Various baked seasonal vegetables with homemade tomato sauce.

67. Kizartma **€ 17,50**
Gefrituurde groenten met knoflook en yoghurtsaus.
Garlic and yoghurt sauce.

68. Imam Bayildi **€ 17,50**
Gevulde aubergine met groenten, knoflook, kruiden en kaas.
Stuffed aubergine with peppers, tomatoes,
onions, sugar, cheese, soy oil, garlic and herbs.





Kindermenu - Çocuk menüsü

Children's menu - Çocuk menüsü

Alle kindermenu's worden geserveerd met friet.
All children's menus are served with fries.

69.	**Kipfilet**	**€ 11,50**
70.	**Köfte**	**€ 11,50**
71.	**Döner**	**€ 11,50**

Visspecialiteiten - Baliklar

Fish specialties - Baliklar

Alle visspecialiteiten worden geserveerd met salade en gebakken groente.
All fish specialties are served with salad and fried vegetables.

72. **Çupra Izgara** **€ 26,95**
Dorade Royal van de grill. *Dorade Royal from the grill.*

73. **Levrek Izgara** **€ 26,95**
Zeebaars van de grill. *Sea bass from the grill.*

74. **Somon Izgara** **€ 26,95**
Zalm van de grill. *Salmon from the grill.*

75. **Mix vis** **€ 23,95**
Zalm, tilapia, pangafilet, garnaal met Evinsaus.
Salmon, tilapia, panga fillet, shrimp with Evin sauce.

---

3 gangen keuzemenu **€ 29,50**

3 courses menu

Bij keuzemenu kunt u uit 1 voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht kiezen.
With a choice menu you can choose 1 appetizer, main course and dessert.





Voorgerechten

Soep van de chef

Sigara Böreği
Filodeegrolletjes gevuld met fetakaas en peterselie.
Filleted filigree grills with feta cheese and parsley.

Dunya Girit ezme
Fetakaas, Pistache, peterselie ,dille knoflook en olijfolie.
Feta cheese, pistachio, parsley, dill, garlic and olive oil.

Soslu Patlican
Gegrilde peper en aubergine met knoflook overgeschoten met tomatensaus.
Salad of eggplant, tomato sauce, green pepper and garlic.

Karişik Meze
Mix tapas. *Mix tapas.*

Zeytinyağli Sarma
Wijnbladeren gevuld met rijst, uien, pijnboompitten, peterselie, rozijntjes en kruiden.
Vine leaves filled with rice, onions, pine nuts, parsley, raisins and herbs.

Hoofdgerechten

Adana Kebab
Licht pittig gekruid gehakt aan spies. *Slightly spiced chopped on skewer.*

Karişik Tavuk Izgara
Mix kip. Mix of chicken.

Iskender
Kalfsvlees met yoghurt en tomatensaus op een bedje van Turks brood.
Doner on a bed of Turkish bread from their own kitchen with yoghurt, tomato sauce and butter.

Mix Vis
Zalm, tilapia, panga filet, garnaal met Evinsaus.
Salmon, tilapia, pangafilet, shrimp with Evin sauce.

Kizartma
Diverse gebakken seizoengroenten met huisgemaakte yoghurt- tomatensaus.
Various baked season vegetables with homemade yoghurt and tomato sauce.





Nagerecht

Sutlaç
Rijstpudding. Rice pudding.

Baklava

Diverse ijs - Various ice creams

Balli cevizli yoghurt
Yoghurt met honing en walnoten. Yoghurt with honey and nuts.

Thee of koffie - Tea of coffee

Rijsttafel

Rice tables

Evin Rijsttafel v.a. 2 personen **€ 34,50** p.p.
Evin Rice table for 2 persons

6 Koude Mezze

2 Warme Tussengerechten

5 Hoofdgerechten

Een rijke en evenwichtige selectie van vlees- en visgerechten,
aangevuld met verrassende creaties van de chef.

Vegetarische Rijsttafel v.a. 2 personen **€ 32,50** p.p.
Vegetarian Rice table for 2 persons

6 Koude Mezze

2 Tussengerechten

5 Hoofdgerechten
Een rijke en evenwichtige selectie van vegetarische specialiteiten met seizoensgroenten,
peulvruchten en verrassende creaties van de chef.

Dunya groepsgerecht - 4 gangen, mix van menu's **€ 30,95** p.p.

Warme dranken - Sicak Icecekler

Warm drinks - Sicak Icecekler

Turkse thee / *Turkish tea*	**€ 2,00**
Thee / *Tea*	**€ 3,50**
Koffie / *Coffee*	**€ 3,50**
Espresso / *Espresso*	**€ 3,50**
Appelthee / *Apple Tea*	**€ 3,50**
Verse Muntthee / *Fresh Mint Tea*	**€ 3,95**
Verse Gemberthee / *Fresh Ginger Tea*	**€ 3,95**
Cappuccino / *Cappuccino*	**€ 3,95**
Latte macchiato / *Latte macchiato*	**€ 4,50**
Turkse koffie / *Turkish coffee*	**€ 3,95**
Koffie verkeerd / *Coffee verkeerd*	**€ 3,95**
Salep / *Salep*	**€ 3,95**
Warme chocolademelk / *Hot chocolate*	**€ 3,95**
Dubbele espresso / *Double espresso*	**€ 4,50**
Irish coffee / *Irish coffee*	**€ 7,50**
Dunya thee uit kan, min 2 personen	**€ 7,95**

Koude dranken

Cold drinks

Ayran	**€ 3,25**
Coca Cola, Light, Zero	**€ 3,50**
Fanta, Sprite, Cassis	**€ 3,50**
Bitter lemon, Tonic	**€ 3,75**
Spa Blauw / Blue, Spa Rood, Red	**€ 3,50**
Ice Tea Green, Peach	**€ 3,95**
Appelsap / Apple juice, Chocomel, AA	**€ 3,95**
Redbull	**€ 4,75**
Verse Jus d'orange / Fresh orange juice	**€ 4,95**

Cocktails

Cocktails

Gin Tonic Rose **€ 8,95**
Gordon gin, rose tonic.

Strawberry Mojito **€ 11,50**
Rum, syrup, mint, lemon.

Mojito **€ 11,50**
Rum, syrup, mint, lime.

Long Island **€ 12,50**
Rum, gin, tequila, vodka, cola.

Royal Martini **€ 9,50**
Martini, prosecco.

Limoncello **€ 8,00**
Limoncello, sprite, lemon.

Split **€ 11,50**
Fresh orange juice, liqeur 43, cream.

Espresso Martini **€ 11,00**
Espresso shot, martini, liqeur, baileys.

Cocktails - Alcoholvrij

Cocktails - Non-alcoholic

Classic Mojito **€ 6,95**

Strawberry Mojito **€ 6,95**

Evin is de plek waar de exotische eeuwenoude recepten met de lokale ingrediënten getransformeerd worden in onvergetelijke smaken, zodat u terug wilt komen voor meer. De eigenaar en chef-koks besteden veel aandacht aan zowel wat erin de keuken als op de restaurantvloer gebeurt. Bij Evin wordt ervoor gezorgd dat klanten de ultieme Turkse eetervaring krijgen waarbij ze zich als thuis voelen.

Het menu van Evin Restaurant is zorgvuldig samengesteld. Het menu bevat o.a. vele traditionele Turkse mezzes (Turkse tapas). Een blik op de hoofdgerechten zal u doen watertanden. Het maakt niet uit of u vlees liefhebber bent of vegetariër. Het dessertmenu bevat een brede scala aan Turkse klassiekers waaronder Kunefe en Sutlaç.

Evin Restaurant heeft een gastvrije en gezellige sfeer. Terwijl u rustig geniet van uw drankje, worden met zorg en liefde heerlijke gerechten bereid.

Evin is the place where the exotic ancient recipes be transformed with local ingredients unforgettable flavors so that you want to come back for more. The owner and chefs pay a lot of attention to both what happens in the kitchen and on the restaurant floor. Evin ensures that customers are the ultimate get a Turkish dining experience that makes them feel like home.

The Evin Restaurant menu has been carefully put together. The menu includes many traditional Turkish ones mezzes (Turkish tapas). A look at the main courses will make you mouth watering. It does not matter if meat lover of vegetarian. The dessert menu contains a wide range of Turkish classics including Kunefe and Sutlaç.

Evin Restaurant has a welcoming and cozy atmosphere. While you are quietly enjoying your drink, be careful and love delicious dishes.

Zin in een ander drankje?
Vraag naar onze drankkaart.

Fancy another drink?
Ask for our drinks menu.





Dranken

Evin
RESTAURANT

Wijnen - Saraplar

	Per glas	Per fles
Huiswijn wit of rood	€ 4,95	€ 24,95
Huiswijn Rosé	€ 4,95	€ 24,95

Lal Rosé € 6,50 € 29,95

Ege - Turkije

Kleur: Helder licht zalmroze
Geur: Uitgesproken met aroma van vers rood fruit zoals aardbeien en frambozen
Smaak: Intense en persistente aroma van aardbei en perzik. Mooi gebalanceerd en rond

Sultaniye zoet € 29,95

Denizli - Turkije

Kleur: Helder geel met een groen schijn
Geur: Uitgesproken met aroma van wit fruit zoals nectarines
Smaak: Levendig en een mooie balans tussen aciditeit en suikergehalte

---

Rode wijnen

	€ 5,95	€ 28,95

Villa Doluca - legend

Rijk en evenwichtig karakter met aroma's van rood fruit kersen en subtiele kruidige tonen medium body, zachte tannines en een ronde aanhoudende afdronk

Yakut € 5,95 € 29,95

Oost-Anatolie - Zuid-Oost Anatolie

Kleur: Helder en intens kersrood
Geur: Intense aroma van rood fruit zoals pruimen, zure kersen en zwarte moerbeien met violette toetsen
Smaak: Rijke smaken, geconcentreerd en mooi gebalanceerd met zijn rijpe tannine

Ancyra Kalecik Karasi € 32,95

Tokat - Turkije

Kleur: Helder levendig rood
Geur: Uitgesproken met aroma van rood fruit zoals granaatappel en kersen
Smaak: Heerlijk met intense fruitsmaken, mooi gebalanceerd en rond met zachte tannine

FRANKRIJK € 32,95

Chateau Beauchene

Op fust gerijpte wijn van druiven van de oude Grenache en Syrahstokken. De smaak is bijna fluwelig en geeft impressies van zowel rode en zwarte vruchten als kruidig hout met een vleugje vanille.

Corte Ibla Nero d'Avola Perricone Sicilie Italie € 32,95

Een stevige rode wijn met finesse. Zwart fruit als bramen en kersen komen samen met tabak en leeraroma's.

	Per glas	Per fles
Selection Öküzgözü-Bogazkere ***Elazig (Oost-Anatolie),*** ***Diyarbakir (Zuid-Oost Anatolie)***		€ 46,50

Kleur: Bordeaux met robijntinten
Geur: Complex met gedroogd rood fruit aroma's, zoals pruimen, en zoete kruiden aroma
Smaak: Vol, een lange afdronk met persistente smaken en sterke, rijpe tannine
Maturiteit: 8 maanden lang gerijpt in Franse eiken vaten van 225 liter

---

Witte wijnen

Villa Doluca-legend Fris en evenwichtig karakter met aroma's van citrus, witte bloemen en lichte minerale tonen medium body levendige zuren en een verfrissende afdronk	€ 5,95	€ 28,95
Çankaya ***Denizli - Turkije*** Kleur: Heldergeel Geur: Uitgesproken met aroma van citrusvrucht en wit fruit. Smaak: Heerlijk met persistente fruitsmaken, geconcentreerd en mooi gebalanceerd met een matige aciditeit met een goede persistentie	€ 6,50	€ 29,95
Ancyra Narince ***Tokat - Turkije*** Kleur: Heldergeel Geur: Intens met aroma van citrusvrucht en wit fruit Smaak: Geconcentreerd en mooi gebalanceerd met een goede persistentie		€ 32,95
FRANKRIJK **Chateau Beauchene** Een vrij lichtgele kleur met gouden accenten. Een frisse en delicate geur. Een wijn die in balans is met een goede lengte.		€ 32,95
Corte Ibla Grillo Viognier Sicilie Italie Van een van de typische witte druiven van Sicilië, de lokale Grillo wordt in combinatie met de bekende jet-setter Viognier een karaktervolle, kruidige witte wijn gemaakt, waarin niet alleen mild citrusfruit en peardrups te proeven zijn. Evenwichtig, zacht fris en dienend.		€ 32,95
Selection wit Narince-Emir ***Tokat en Nevsehir (Cappadocië)*** Kleur: Helder, goudachtig geel Geur: Rijk met aroma van citrusvrucht en wit fruit, boterachtige toetsen Smaak: Elegant, romig, geconcentreerd met een lange afdronk van minerale toetsen Maturiteit: 9 maanden lang gerijpt in Franse eiken vaten van 225 liter		€ 46,50

Bier - Biralar

Bier - Biralar

Heineken (fles)	€3,95
Estaminet van tap	€4,50
Efes Turks bier (fles)	€4,95
Bavaria 0.0	€4,95
Bavaria Radler citroen 0.0	€4,95
La Trappe witte Trappist	€5,50
La Trappe Epos 0.0	€5,50
Rodennach Fruitage	€5,95
Cornet Oaked Blond	€6,50
Brewdog Punk IPA	€6,50
La Trappe Blond	€6,50

Whiskey - Viskiler

Black, Label, Jack Daniels, Chivas, Jameson, Ballantines	€6,50

Cognac

Martell, Hennessy, Busnel Calvados	€7,00

Wodka

Smirnoff, Ursus	€5,95
Grey Goose	€7,50
Bacardi Rum, Gin, Martini, Baileys	€5,95

Aperatieven - Aparartifler

Jong oude jenever, Limoncello, Port	€4,95
Tia Maria, Disaronno, Cointreau, Grand Marnier, Safari, Tequilla	€5,95

Turkse Raki	***Per glas***	***Per fles***	***Per fles***
Yeni Raki	€6,00	35 cl €55,00	70 cl €90,00
Tekirdag Raki	€6,00	35 cl €55,00	70 cl €90,00
Gold Raki	€6,50	35 cl €62,50	70 cl €100,00
Göbek	€6,95	35 cl €69,50	70 cl €130,00

Evin

RESTAURANT

DESSERT







Desserts - Tatlilar

Desserts - Tatlilar

1. **Sutlaç** **€ 5,95**
   Rijstpudding. *Rice pudding.*
2. **Cheesecake** **€ 6,50**
3. **Dondurma Çeşitleri** **€ 5,95**
   Diverse ijs. *Various ice cream.*
4. **Balli Cevizli Yoghurt** **€ 5,95**
   Yoghurt met honing en walnoten.
   Yoghurt with honey and nuts..
5. **Hurmali esbabiye** **€ 5,95**
   Gepureerde biologische dadels gevuld met ijs koekje kokospoeder, slagroom en chocolade dressing.
   Pureed organic dates filled with ice cream cookie, coconut powder, whipped cream and chocolate dressing
6. **Baklava** **€ 5,95**
   Laagjes filodeeg, dat op bladerdeeg lijkt, gevuld met gemalen stukjes noot.
   Layers of filo pastry, which resembles puff pastry, filled with ground nut pieces.
7. **Meyve** **€ 5,95**
   Fruitsalade. *Mixed fruit of the season.*
8. **Künefe** **€ 9,95**
   Engelenhaar gevuld met ongezouten kaas, boter en suikerstroop.
   Angel hair filled with unsalted cheese, butter, and syrup.

Warme dranken - Sicak Icecekler

Warm drinks - Sicak Icecekler

Turkse thee / *Turkish tea*	**€ 2,00**
Thee / *Tea*	**€ 3,50**
Koffie / *Coffee*	**€ 3,50**
Espresso / *Espresso*	**€ 3,50**
Appelthee / *Apple Tea*	**€ 3,50**
Verse Muntthee / *Fresh Mint Tea*	**€ 3,95**
Verse Gemberthee / *Fresh Ginger Tea*	**€ 3,95**
Cappuccino / *Cappuccino*	**€ 3,95**
Latte macchiato / *Latte macchiato*	**€ 4,50**
Turkse koffie / *Turkish coffee*	**€ 3,95**
Koffie verkeerd / *Coffee verkeerd*	**€ 3,95**
Salep / *Salep*	**€ 3,95**
Warme chocolademelk / *Hot chocolate*	**€ 3,95**
Dubbele espresso / *Double espresso*	**€ 4,50**
Irish coffee / *Irish coffee*	**€ 7,50**
Dunya thee uit kan, min 2 personen	**€ 7,95**