

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
7

Humus
Kichererbsenpüree mit Sesampaste
7

Kısır
Weizengrützesalat mit
Granatapfelsirup, Olivenöl und
Petersilie
7

Patlıcan salatası
Auberginensalat
(Gegrillte Aubergine mit Paprika,
Tomaten, Granatapfelsirup und
Olivenöl)
8

Patlıcan ezme
Auberginenpüree
(gegrillte Auberginen mit Joghurt,
Knoblauch und Sesampaste)
8

Piyaz
weißer Bohnensalat
7

Biber ezme (acı)
Paprikapüree (scharf)
mit Olivenöl, Granatapfelsirup und
gegrillten Tomaten
7

Mercimek Köfte
rote Linsenlaibchen
7

Borani
Knoblauchjoghurt mit gegrillter Paprika
7

Havuçlu
Knoblauchjoghurt mit gebratenen
Karotten und Petersilie
7

Warme Vorspeisen

Sigara böreği
Blätterteigröllchen, gefüllt mit
Weichkäse (5) und Petersilie
7

Sarma
Gerollte Weinblätter (gefüllt mit Reis,
Kräutern und Olivenöl)
7

Kızartma
Gebratenes Gemüse (Auberginen,
Paprika und Zucchini)
9

İçli Köfte
Täschchen aus Gries und Bulgur,
gefüllt mit Hackfleisch und Walnüssen,
dazu Cacık
8

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

Gemischter kalter vegetarischer Vorspeisenteller

klein - 15

mittel - 20

groß - 25

Gemischter warmer Vorspeisenteller

groß - 30

Salate + Vegetarisches

Salate

Karışık salata
Großer gemischter Salat
9,5

Çoban salatası
Hirtensalat mit Weichkäse (5) und
Oliven
13

Karidesli salata
Salat mit Garnelen
15

Tavuklu salata
Salat mit gegrillter Hähnchenbrust
15

Beilagensalat
3

Dressings
wahlweise Olivenöl-Granatapfel,
Olivenöl-Zitrone oder Joghurt

Suppe

Mercimek çorbası
Linsensuppe
6

Vegetarische Hauptspeisen

Falafel
Kichererbsenbällchen mit Joghurt-
Tahinsoße auf Humus, dazu
gebratenem Gemüse, geröstete
Kichererbsen und Beilagensalat
12,5

Patlıcanlı Falafel
Falafel - in Aubergine umwickelt – auf
Humus mit gebratenem Gemüse und
Salat
15

Sebzeli Güveç
Gemüse im Tontopf mit Käse (5)
überbacken, dazu Reis und Salat
15

Fırında peynirli kabak
Zucchini mit Weichkäse (5) gefüllt und
mit Kaşarkäse überbacken und
Tomaten- und Joghurtsoße,
dazu zweierlei Dips, Bulgur und Salat
14

Patlıcan kebab
Halbe gefüllte Aubergine mit Linsen
und Kichererbsen, mit Kaşarkäse
überbacken und Tomatensoße,
dazu zweierlei Dips, Bulgur und Salat
17

Biber Dolma
Spitzpaprika, gefüllt mit Kartoffeln,
Zwiebeln, Aubergine und Zucchini,
überbacken mit Käse, auf
Tomatensoße, dazu Reis und Salat
16

Gemischter Vegetarischer Teller
Unsere besten vegetarischen Gerichte
vereint auf einem Teller, dazu Salat
für 1 Person - 23
für 2 Personen - 37

vom Grill

Tavuk şiş
Hähnchenspieß mit Reis,
Gemüsebeilage, zweierlei Dip & Salat
15

Liyan Tavuk Izgara
Gemischter Hähnchenteller
(Hähnchenkotelett und Hähnchenspieß)
mit Bulgur, Gemüsebeilage, zweierlei
Dip & Salat
16

Dana şiş
Kalbsspieß mit Reis, Gemüsebeilage,
zweierlei Dip & Salat
18

Kuzu şiş
Lammspieß mit Bulgur,
Gemüsebeilage, zweierlei Dip & Salat
20

Kuzu pizola
Lammkotelett mit Bulgur,
Gemüsebeilage, zweierlei Dip & Salat
22

Karışık kuzu tabağı
Gemischter Lammteller (Lammspieß
und Lammkotelett) mit Bulgur,
Gemüsebeilage, zweierlei Dip & Salat
21

Külbastı
feinstes Lammlachs auf Gemüsebeet,
mit zweierlei Dip, dazu Bulgur & Salat
21

Karışık şiş
Gemischter Spieß mit Kalb, Lamm und
Hähnchen, Bulgur, Gemüsebeilage,
zweierlei Dip & Salat
19

Köfte
Frikadellen mit Reis, Gemüsebeilage,
zweierlei Dip & Salat
15

Peynirli Köfte
Frikadellen mit Käsefüllung (5) mit Reis,
Gemüsebeilage, zweierlei Dip & Salat
17

Adana Kebap
Hackfleischspieß mit gegrillten Tomaten
mit Bulgur, Gemüsebeilage, zweierlei
Dip & Salat
17

Yufka Kebap
Hackfleischspieß in dünnem Fladen
gerollt, dazu Reis, Tomaten- und
Joghurtsoße, zerlassener Butter &
Salat
16

Yufka Tavuk
Hähnchenspieß in dünnem Fladen
gerollt, Bulgur, Tomaten- und
Joghurtsoße, zerlassene Butter & Salat
16

Urfa Kebap
Hackfleischspieß mit Auberginen-
Tomatensoße (pikant), Reis,
Gemüsebeilage, Joghurtsoße & Salat
17

Can Kebap
Hackfleischbällchen, auf gebratenen
Kartoffeln, Joghurtsoße & Salat
14

İskender Kebap
Dünn aufgeschnittener
Hackfleischspieß auf geröstetem Brot
mit zerlassener Butter, dazu Salat
17

*Eine Änderung der Beilage von Reis/Bulgur zu gebratenen Kartoffeln ist gegen einen Aufpreis von 2 € möglich
Extra Portion Reis / Bulgur - 2,50 €
Unserer zwei Dips sind ein Joghurt-Minz-Dip und ein leicht pikanter Paprikadip mit Semmelbröseln.
Gemüsebeilage variiert je nach Saison*

vom Grill

Efendi Grillteller für eine Person
Gemischter Grillteller,
dazu Reis und Bulgur, Gemüsebeilage,
zweierlei Soßen und Salat
25

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

für 2 Personen - 47
für 3 Personen - 65
für 4 Personen - 85

Fisch

Izgara kalamar
Gegrillter Tintenfisch, natur, mit
Knoblauch und Olivenöl, Dip, Reis,
Gemüse und Salat
19

Çupra fileto
Doradenfilet auf Spinatbett, mit Reis
und Salat
21

Izgara çupra
Gegrillte Dorade mit Reis und Salat
21

Karides Güveç
Krabben mit Gemüse im Tontopf mit
Käse (5) überbacken, Bulgur, dazu
Salat
19

Fırında çupra
Dorade mit Gemüse aus dem
Backofen in Tomatensoße, Reis und
Salat
22

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

für die kleinen Efendis

Ela Su Teller
Hähnchenspieß oder Hähnchenkotelett
mit gebratenen Kartoffeln, Joghurtsoße
& Salat
9,5

İlay Teller
Frikadellen mit gebratenen Kartoffeln,
Joghurtsoße und Salat
9,5

Rona Teller
Kalb- oder Lammspieß mit gebratenen
Kartoffeln, Joghurtsoße und Salat
11

Patates Kızartması
Gebratene Kartoffeln
5

Eine Änderung der Beilage von Reis/Bulgur zu gebratenen Kartoffeln ist gegen einen Aufpreis von 2 € möglich

Extra Portion Reis / Bulgur - 2,50 €

Unserer zwei Dips sind ein Joghurt-Minz-Dip und ein leicht pikanter Paprikadip mit Semmelbröseln.

Gemüsebeilage variiert je nach Saison

aus dem Backofen

Etlü Güveç
Lammfleisch mit Gemüse aus dem
Backofen,
dazu Bulgur und Salat
20

İslim Kebap (Dana)
Kalbsgeschnetzeltes, ummantelt von
Aubergine, abgeschmeckt mit
Joghurtsoße, dazu Reis und Salat
17

Sultan Kebap
Hähnchenfleisch mit Gemüse in einer
Teigtasche aus dünnem Fladenbrot mit
Joghurt, dazu Bulgur und Salat
16

İslim Kebap (Kıymalı)
angebratenes Hackfleisch, ummantelt
von Aubergine, abgeschmeckt mit
Joghurtsoße, dazu Reis und Salat
16

Eli Nazik
Kalbsgeschnetzeltes auf Auberginen-Joghurt-
Püree, mit zerlassener roter Paprika-Butter mit
Reis und Beilagensalat
18

Desserts

Baklava
Süßspeise aus Blätterteig mit Wal- und
Haselnüssen sowie Mandeln
mit Vanilleeis
7,5

Vanilleeis mit Tahin (Sesampaste)
6

Kızartılmış Dondurma
Gebackenes Vanilleeis mit Schokosoße
7,5

Künefe
Süßspeise aus Teigfäden mit
Weichkäse mit Vanilleeis
9,5

Für unsere Jüngsten:
Eine Kugel Vanilleeis
2

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.

0,25 - 3

0,4 - 4

Helles vom Fass

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

0,25 - 3

0,5 - 4,5

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.

0,25 - 3

0,5 - 4,5

Klosterbräu Schwärzla

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

0,5 - 5

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 - 4,5

Kaiserdom Hefeweizen alkoholfrei

0,0 % vol.

0,5 - 4,5

Kaiserdom Alkoholfrei 0,0 % vol.

0,5 - 4,5

Radler

0,2 - 3

0,4 - 4

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.*

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.

0,1 l - 4,5 0,2 l - 6,5

Flasche 0,75 l - 20

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.

Sevilen Majestik, rosé

Grenache und Kalecik Karası

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

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.

0,1 l - 4,5 0,2 l - 6,5

Flasche 0,75 l - 20

Kavaklıdere Yakut - rot, trocken

Öküzgözü, Boğazkere, Carignan & Alicante

Der aus Ostanatolien stammende Yakut passt als kräftiger Rotwein besonders zu Lammgerichten.

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.

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.

0,1 l - 5 0,2 l - 7

Flasche 0,75 l - 22

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 - 2,5
0,4 l - 4

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

Tafelwasser mit Kohlensäure
0,2 l - 2
0,4 l - 3,5

Stilles Mineralwasser
0,2 l - 2
0,4 l - 3,5

Teinacher Gourmet Naturell
Mineralwasser aus der Flasche
medium oder still
0,75 l - 6,5

Warme Getränke

Çay schwarz.
Türkischer Apfeltee, Granatapfeltee
1

Türk kahvesi
Türkischer Mokka
3

Espresso
2,5

Tasse Kaffee
3

Säfte und Schorlen

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

Apfelsaft, Johannisbeernektar,
Traubensaft, Orangensaft,
Maracujanektar
0,2 l - 3
0,4 l - 4,5

Spirituosen

Raki
türkischer Anisschnaps
0,03 l - 3,5
0,35 l - 35

Ramazotti
0,02 l - 3,5

Baileys
0,02 l - 3,5

Feigenschnaps
0,02 l - 3,5

Sekt

0,10 l - 3,5
0,75 l - 20

Aperol Spritz

0,2 l - 6,5

Weinschorle

0,4 l - 5,5

Raki Sour

süß-sauerer Longdrink auf Raki-Basis