



BAAK

— TURKS EETLOKAAL —

GANG 1

PLATEAU BAAK

Een rijk gevuld plateau met verschillende Turkse mezze zoals: tapenades, vers platbrood, olijven, pittige pastrami, ansjovis en sigara boregi. Een feestelijk begin!

GANG 2 (KEUZE)

KARNIYARIK - MAMA'S AUBERGINE

Dé BAAK klassieker: Turkse aubergine, gevuld met een pittig mengsel van lams/rundergehakt. Gemaakt volgens traditionele receptuur van mijn moeder. Geserveerd met vers platbrood en Turkse groene herderssalade
Vega optie: vulling met tomaat, paprika & ui.

BONFILE ŞIS - DIAMANTHAAS SPIES

Twee (of drie) spiesen met boterzachte Diamanthaas van slagerij CHATEAUBRIAND. Gemarineerd met rozemarijn, knoflook en gewalste Lampong peper. Geserveerd met Tabouleh salade. Extra spies €6.
Vega optie: gegrilde Halloumi vervangt de diamanthaas.

SOMON BALIK - SPICY ZALM

Pittig gemarineerde zalm, krokant gebakken.
Geserveerd met avocado, frisse tomaat en mediterrane antiboise.

KÖFTE - SAPPIGE & KRUIDIGE 'GEHAKTBALLEN'

Vers gegrilde köfte van lams/rundvlees, geserveerd op carpaccio van tomaat met rode ui, sumak en een gegrilde peper. Dit gerecht schreeuwt om een goed glas rood.

KARIDES - GAMBA'S IN RAKI

Verse Black Tiger gamba's, op hoog vuur gebakken en afgeblust met Turkse Raki.
Geserveerd met avocado, frisse tomaat en citroen.

DESSERT (KEUZE)

SEKER EKMEK - SUIKERBROOD

Wentelteefje van Fries suikerbrood. Geserveerd met vanille ijs en gehakte Turkse dadels.
Een mooie mix van traditioneel Turks & oer-Nederlands.
Wijnsuggestie: Château de Cranne / Loupiac / €6,5

BAKLAVA - BAKLAVA

Een klassiek Turks zoet dessert met pistache & pistache ijs.
Wijnsuggestie: Château de Cranne / Loupiac / €6,5

KAASPLANK VAN ECHE LIEFDE

Een wisselende selectie van 4 prachtige kazen, inclusief toast, vijgenbrood en garnituur.
Als menu dessert + €4 | Als extra gang + €10. *Wijnsuggestie: Passadouro port / Tawny / €7*

3 gangen €31