

MANGAL

MENUER

A night at MANGAL

Serveres kun for hele bordet

495,-

VINMENU

Vinkara (Narince)
Plato (Chardonnay)
Kavalkidere (Syrah)
MANGAL dessert cocktail

320,-

MEZE

Hummous med sucuk, çoban salatası, æbler i yoghurt, grillet rød peberfrugt, barbunya pilaki, hamsi

ENGİNARLI BALIK

Rødfisk i cremet artiskoksauce

BONFILE

Hængt oksemørbrad med røget og cremet bulgur og skysovs

SÜTLAÇ

Traditionel bagt risbudding

MANGAL Tasting Menu

VEGETARISK

290,-

VINMENU

Vinkara (Narince)
Sevilen (Öküzgözü)
MANGAL dessert cocktail

265,-

ÇOBAN SALATASI

Salat med tomater, agurk, peberfrugt og persille

MANTI

Tyrkisk soya ravioli med tomater og hvidløgssauce.

SOLBÆR SORBET

Solbær sorbet med tropisk frugt og pismaniye.

MANGAL

Á LA CARTE

SMÅ RETTER

PASTIRMAKI JUMBO KARİDES Bagte tigerrejer i tomat sauce med pastirma	115,-
ÇOBAN SALATASI Salat med tomater, agurk, peberfrugt og persille	65,-
HUMMOUS Hummous med stegt lamme- og oksepølse	65,-
BARBUNYA PILAKI Barbunya bønner med gulerødder, løg og tomat.	65,-

MEZE

(til to personer)

320,-

HUMMOUS Hummous med stegt lamme- og oksepølse.
ÇOBAN SALATASI Salat med tomater, agurk, peberfrugt og persille
BARBUNYA PILAKI Barbunya bønner med gulerødder, løg og tomat.
HAMSI TURŞUSU Ansjoser med citron, ørredrogn og fennikelspirer
ÆBLER I YOGHURT Selleri, yoghurt og grønne æbler.
GRILLET PEBERFRUGT Grillet peberfrugt med yoghurt

MANGAL

Á LA CARTE

HOVEDRETTER

LAMME OG GRØNTSAGSKASSEROLLE Traditionel lammekassarolle med grøntsager.	215,-
SOSYETE KEBAB Dekonstrueret kebab af grillet oksemørbrad og köfte. Med smørstegt brød, stråkartofler og enoki svampe.	265,-
BONFILE Hængt oksemørbrad med røget og cremet bulgur og skysauce	235,-
ENGİNARLI BALIK Stegt rødfisk i cremet artiskoksauce.	175,-
TUZDA BALIK Hel saltbagt havaborre (skal forudbestilles én dag i forvejen)	675,-
MANTI (VEGAN) Tyrkisk soya ravioli med tomater og hvidløgssauce.	160,-

DESSERT

SÜTLAÇ Traditionel bagt risbudding.	75,-
SOLBÆR SORBET Solbær sorbet med tropisk frug og pismaniye.	65,-