



55

DESSERT

- 55 **Baklava** EGMPI **135,-**
 Gyldenbrun filodeig, med en tykk mellomlag med knuste pistasjnøtter, toppet med sirup og et dryss av pistasjnøtter. Serveres med vaniljeis.
- 56 **Kunefe** EGMPI **145,-**
 Stekt dessert laget av to lag av sprø filodeig fylt med ost og sirup, avsluttet med et dryss av pistasjnøtter. Serveres med vaniljeis.
- 57 **Sutlac** M **99,-**
 Tyrkisk rispudding.
- 58 **Sjokoladefondant** EGM **135,-**
 Delikat sjokoladecake med flytende varm sjokoladesaus, servert med vaniljekrem.



56



58

SOFT DRINKS

- Cola, Cola Zero **49,-**
 Fanta eller Sprite **49,-**
 Eplemost **59,-**
 Rabarbadrikk **59,-**
 Hylleblomstrik **59,-**
 Orju Appelsinjuice **55,-**
 Ayran **35,-**
 Sparkling Water Natural or Lemon **45,-**
 Heinken 0,0% **79,-**
 Nøgne Striped Craft **89,-**
 Nøgne Himla Humla **89,-**
 Ginger Joe Alcohol Free **89,-**

VARM DRIKKE

- KAFFE **39,-**
 TYRKISK KAFFE **39,-**
 TYRKISK TE **35,-**
 ESPRESSO **39,-**
 CAFE LATTE **49,-**
 CAPPUCINO **49,-**
 AMERICANO **45,-**
 MOCHA **49,-**
 CORTADO **45,-**
 SJOKOLADE **49,-**

Meze Restaurant Stavanger

☎ **919 06 060**

Pedersgata 24 4013 Stavanger

Meze Restaurant Sandnes

☎ **465 33 444**

Langata 9 4306 Sandnes



eat Türkiye

MEZE

Små tallerkener for å stimulere appetitten – også flott å dele.

KALD

- Humus s** 79,-
Kikertpuré og tahini.
- Avakado Humus s** 89,-
Kikertpuré, tahini, avocado and spinat.
- Haydari M V** 89,-
Yoghurt, fetaost og valnøtter.
- Baba Ganoush s** 89,-
Grillet aubergine, paprika og tahini.
- Biber Ezme M V** 89,-
Yoghurt, grillet paprika, fetaost og valnøtter.
- Acili Ezme V** 89,-
Finhakket tomat, løk, paprika, persille, hvitløk, røde chiliflak og olivenolje.
- Olives** 89,-
Grønne og svarte oliven marinert med olivenolje.
- Tzatziki M** 89,-
Yoghurt, hvitløk og agurk.
- Patlican Ezme M** 79,-
Grillet aubergine, yoghurt og olivenolje.
- Pempe Sultan M** 79,-
Yoghurt, rødbeter og hvitløk.



VARM

- Pastirma Humus s M** 149,-
Stekt humus toppet med tyrkisk spekekjøtt og smeltet smør.
- Kavurmali Humus s M** 189,-
Stekt hummus toppet med strimlet lam.
- Hellim M** 149,-
Grillet halloumi ost.
- Sigara Boregi G M** 109,-
Sprø gylnne filoruller fylt med fetaost.
- Avci Boregi V M** 135,-
Sprø gylnne filoruller fylt med kjøttdeig.
- Sucuk** 145,-
Grillet tyrkisk biffpølse.
- Fritert Calamari G M BL** 139,-
Sprø gyllenbrune calamari-ringer, panert og frityrstekt. Serveres med aiolisaus.
- Tempura Scampi G SK** 139,-
Friterte sprø tempura scampi servert med chilisaus.
- Falafel** 135,-
Sprø kikertkuler med urter og krydder. Serveres med humus.
- Yaprak Sarma M** 119,-
Vinblader fylt med ris og kjøttdeig.



FISK

Serveres med babypoteter og salat

- Cipura F** 315,-
- Levrek F** 315,-



PIDE

Tyrkiske pizza, alt servert med salat

- Kasarli G M** 185,-
Tomat, pepper, mozzarella.
- Kusbasi G M** 205,-
Lammekjøtt i terninger, rød og grønn paprika, persille, mozzarella.
- Kiy mali G M** 205,-
Krydret lammekjøtt, tomat, grønn paprika, mozzarella.
- Sucuk G M** 205,-
Krydret biffpølse, grønn pepper, tomat, mozzarella.
- Vegetarian G M** 185,-
Sopp, tomat, rød og grønn paprika, løk, oliven, mozzarella.
- Tavuk G M** 205,-
Kylling, rød og grønn paprika, persille, mozzarella.
- Kavurmali G M E** 205,-
Lammekjøtt, egg, mozzarella.

SALAT

- Greek Salad M** 145,-
Fetaost, tomat, agurk, rødløk, rød og grønn pepper, olivenolje og granateplesirup.
- Tabouleh G** 135,-
Bulgur, persille, fersk mynte og granateplesirup.



SUPPER

- Mercimek Corbasi** 99,-
Linse suppe.
- Sade Paca G** 135,-
Lamme suppe.

WRAPS

- Tavuk Sis Dürüm G M** 185,-
Saftig grillet kylling marinert i aromatiske krydder, rullet inn i mykt flatbrød med frisk salat og tzatziki.
- Antrikot Sis Dürüm G M** 185,-
Saftig grillet entrecôte marinert i aromatiske krydder, rullet inn i mykt flatbrød med frisk salat og hjemmelaget saus.
- Adana Dürüm G M** 185,-
Saftig grillet kjøttdeigspyd marinert i aromatiske krydder, rullet inn i mykt flatbrød med frisk salat og tzatziki.
- Köfte Dürüm G M** 185,-
Saftig grillet tyrkiske kjøttkaker, rullet inn i mykt flatbrød med frisk salat og tzatziki.
- Falafel Dürüm G M** 185,-
Grillet falafel, rullet inn i mykt flatbrød med frisk salat og tzatziki.
- Mix Dürüm G M** 185,-
Saftig grillet kylling, köfte og entrecotespyd, rullet inn i mykt flatbrød med frisk salat og tzatziki.

Allergener

BL Bløtdyr	G Gluten	C Selleri	V Valnøtter
S Sesam	L Lupin	SE Sennep	X Svoveldioksid og sulfitt
E Egg	M Melk	SK Skalldyr	
F Fisk	PI Pistasjnøtter	SO Soya	

SHARING

Hvorfor ikke bestille en blandet meze tallerken?

MIXED MEZE

SMALL For 2-3 personer å dele (ink. 2 pita) 399,-

Baba Ganoush Tzatziki
Haydari Humus

LARGE For 4-5 personer å dele (ink. 4 pita) 549,-

Avakado Hummus Tzatziki
Haydari Biber Ezme
Baba Ganoush Acili Ezme

HOT 769,-

Sucuk Sigara Boregi
Falafel Avci Boregi
Fried Calamari Yaprak Sarma

PLATTERS

Alt servert med ris eller bulgur

FULL 1.775,-

Entrecôte Spyd 5 Lamb Chops
Kylling Spyd 8 Kylling vinger
Adana Kebab 8 Köfte

JUMBO 2.025,-

Entrecôte Spyd 8 Kylling vinger
Kylling Spyd 5 Lamb Chops
Adana Kebab 8 Köfte
7 Lamb Ribs

FOR TWO 1.235,-

Entrecôte Spyd 4 Kylling vinger
Kylling Spyd 4 Köfte
Adana Kebab 2 Lamb Chops

FAMILY BUNDLES

- Platter For Two + Small Mixed Meze 1600,-
- Full Platter + Small Mixed Meze 2200,-
- Jumbo Platter + Large Mixed Meze 2600,-



34

40 LAHMACUN G 195,-

Veldig tynn tradisjonell tyrkisk pizza dekket med krydret hakket lam og løk, ferske tomater, persille og rød paprika.



40

GRILL

Alt servert med bulgur og salat

- Tavuk Sis G M** 259,-
Saftige kyllingspyd, grillet til perfektjon, servert på silkemyk auberginepuré med en subtil røykaktig aroma.

- Kuzu Kafes G M** 379,-
Saftig, marinert lammecarre, grillet til perfektjon. Kjøttet er mørt og fullt av smak, med en perfekt balanse mellom en sprø skorpe og et rosa, mørt senter.

- Antrikot Sis G M** 329,-
Saftige entrecôtespyd, grillet til perfektjon, servert på silkemyk auberginepuré med en subtil røykaktig aroma.

- Adana Sis G M** 259,-
Saftig kjøttdeig formet på spyd, krydret med en intens blanding av chili og urter, og grillet til perfekt saftighet.

- Beyti Kebab G M** 275,-
Krydret kjøttdeig formet på spyd, grillet til det er saftig og rullet til myke rundstykker, toppet med krydret tomatsaus og smeltet smør.

- Karışık Izgara G M** 389,-
En deilig mix av grillet kjøtt – kyllingspyd, kyllingvinger, köfte og lammecarre, servert med grillede grønnsaker.

- Lokum G M** 460,-
Grillet indrefilet, perfekt tilberedt for å beholde sin saftighet og smak.

- Izgara Köfte G M** 279,-
Grillet tyrkiske kjøttkaker laget med mix av lam og oksekjøttdeig.

- Vegatar Sis G M** 259,-
Saftige og fargerike vegetarspyd av aubergine, tomat, squash og paprika.

SIDES

- Pitabrød G** 35,-
Glutenfri Pitabrød 45,-
Chips 55,-
Ris 45,-
Bulgur G 45,-
Potetmos M G 45,-
Chili Saus 45,-
Aioli Saus E M 45,-
Chefs Spesial Saus G M 45,-



44



45

SPESIALER

- Ali Nazik M** 285,-
Saus av aubergine, yoghurt og hvitløk toppet med strimlet biff.
- Kuzu Tandir G M** 349,-
Mør, langtidskokt lammeskulder servert på et lag med pitabrød, toppet med smeltet smør og servert med bulgur og tyrkisk yoghurt.
- Kuzu Incik G M** 349,-
Mør, langtidsstekt lammeskank med en rik, velsmakende smak. Kjøttet faller av benet og er perfekt tilberedt for å fremheve dens naturlige smak.
- Et Güvec G M** 315,-
Gryterett av strimlet lammekjøtt, paprika, løk og tomatsaus i leirgryte servert med bulgur og salat.
- Tavuk Güvec G M** 285,-
Gryterett av strimlet kyllingkjøtt, paprika, løk og tomatsaus i leirgryte servert med bulgur og salat.
- Falafes Dish G S** 259,-
Hjemmelaget falafel, babypoteter, tabbouleh og hummus.